

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
LUCIANA PATRÍCIA DE MORAIS

CADA COMIDA NO SEU TACHO:
*ASCENSÃO DAS CULINÁRIAS TÍPICAS REGIONAIS COMO PRODUTO
TURÍSTICO – O GUIA QUATRO RODAS BRASIL E OS CASOS DE MINAS
GERAIS E PARANÁ (1966-2000)*

CURITIBA
2011

LUCIANA PATRÍCIA DE MORAIS

CADA COMIDA NO SEU TACHO:
ASCENSÃO DAS CULINÁRIAS TÍPICAS REGIONAIS COMO PRODUTO
TURÍSTICO – O GUIA QUATRO RODAS BRASIL E OS CASOS DE MINAS
GERAIS E PARANÁ (1966-2000)

Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Doutor em História.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

CURITIBA
2011



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES.
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
Rua Gal. Carneiro, 460, 7º andar, sala 716, fone/fax + 55 (41) 3360-5086,
80.060-150, Curitiba, PR, Brasil.
E-mail: cpghis@ufpr.br Website: www.poshistoria.ufpr.br

PARECER DA BANCA EXAMINADORA

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PGHIS/UFPR) para realizar a argüição da Tese de Doutorado de Luciana Patrícia de Moraes, intitulada: **Cada comida no seu tacho: ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico: o Guia Quatro Rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e Paraná, 1966-2000**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua *aprovação*, completando-se assim todos os requisitos previstos nas normas desta Instituição para a obtenção do Grau de **Doutor em História**.

Curitiba, vinte e quatro de agosto de dois mil e onze.

Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos
Presidente da Banca Examinadora

Prof. Dra Mônica Chaves Abdala (UFU)
1º Examinador

Prof. Dr. Otávio Soares Dulci (UFMG)
2º Examinador

Prof. Dra Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (PUC/PR)
3º Examinador

Prof. Dra Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes (UFPR)
4º Examinador

*Para minha mãe, que me ensinou a manter o coração puro.
Para o "Seu" Beto, que me ensinou que não deixamos de ser
puros, porque imperfeitos. E para a "Vó Nenzinha", por ter sido
minha avó.*

AGRADECIMENTOS

Certa vez uma amiga disse que o tempo de uma tese é o tempo de uma vida. Nenhuma frase pode traduzir melhor o processo de produção do meu trabalho. Durante este período, carreguei no ventre e dei à luz ao pequeno Raul, que trouxe muita luz. Hoje posso dizer que os sentidos de laço afetivo, memória, tradição e identidade, para muito além de reflexões teóricas, estão inscritos em meu corpo e na minha alma.

Muitas pessoas compartilharam os prazeres e as dificuldades desta jornada. Meus agradecimentos especiais:

Ao professor Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos que me incentivou a dar continuidade em meus estudos sobre a alimentação e me fez chegar até aqui. Sua confiança, apoio e compreensão se fizeram presentes em todos os momentos difíceis.

Ao incentivo financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq. Aos colegas e professores do curso pelas discussões empreendidas e, especialmente, aos professores Antonio César de Almeida Santos e Marion Dias Brepohl Magalhães. A Maria Cristina Parzwski, secretária do Programa de Pós-graduação em História, pelo carinho, presente em todas as vezes que precisei. À professora Roseli Boschilia pelas contribuições fundamentais durante as disciplinas cursadas e no exame de qualificação.

Aos *amigos professores* Maria Eliza Linhares Borges e Otávio Soares Dulci pelo estímulo de sempre; mesmo sem saber, me lançaram questões valiosíssimas. A Eliza agradeço ainda o convite para escrever um dos capítulos da obra *Campo e cidade na modernidade brasileira*; trabalho importante para as ideias discutidas nesta tese.

À *amiga professora* Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes – Marie. É difícil definir se suas sugestões como professora e avaliadora foram mais importantes que os momentos de descontração nos cafés e almoços onde por

diversas vezes ríamos de nós mesmas e das dificuldades, tornando a vida mais feliz! Mas não tenho dificuldade em definir sua importância na minha vida: Como uma propaganda televisiva colocaria: esta amizade não tem preço.

À professora Mônica Chaves Abdala por ser uma referência pessoal desde os tempos da graduação. Seu acolhimento me dá a certeza de que o mito da *mineiridade* realmente se sustenta porque encontra legitimidade entre os mineiros!

Aos professores Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, Mônica Chaves Abdala e Otavio Soares Dulci por aceitarem o convite para compor a banca de defesa deste trabalho.

A Ricardo Castanho, editor de gastronomia do Guia Quatro Rodas Brasil, Ione Bonfim e todos os demais contatos da publicação pela atenção e pelas informações disponibilizadas. A Theo e Mauro Marcelo Alves por me colocarem em contato com o Guia.

A todos os amigos do *Projeto Olho Vivo*, pelos momentos de aprendizado e experiência profissional, temperados com muitos quitutes, cafés e sorrisos. A Carol, Érico, Lu e Ana pelo *Frô*. Aqueles momentos sempre terão sido bons.

A Ana Nadalini, pelo resumé e, mais importante, por ter me aberto os olhos para enxergar a possibilidade e a importância daquela que se tornou a fonte principal deste trabalho. A Bel, pelo abstract, pelo sorriso aberto e, principalmente pelo Dr. Juca que, mais que médico, trouxe tranquilidade e acolhimento em momentos importantes. A Sha...

A meus irmãos, Alessandra, Artur, Breno, Caroline e Juninho por serem parte de mim. A Line pelo incentivo, pela Luana e pela Manu; *Junonça* pelas discussões e pela Bruna; a Leca pelo apoio técnico, mesmo em momentos em que estava *apertada de costura*. A meu pai pelo carinho e orgulho em ter uma filha *quase doutora* e também pela Rê (avó disfarçada). A minha mãe pelo apoio incondicional em **todos** os momentos e ao Wanderley, por fazer minha mãe mais feliz. A Neiri, por

ser parte da nossa família e pelo empenho em me enviar bibliografia fundamental para a tese láááá de longe.

A Clarinda, por me acolher em sua família e garantir o funcionamento básico da minha casa nestes momentos finais, mas principalmente pelos momentos de puro carinho e brincadeira com Raul quando eu necessitava de concentração.

Finalmente, para ressaltar a importância, a Murilo – *Preto* – por fazer com que minha vida seja exatamente como é hoje. Pelo encorajamento, pela ajuda prática com a tese e com a casa, por ser o melhor pai do mundo pro Raul e por estar comigo de um jeito que nunca imaginei ser possível. Obrigada pela nossa história e nossa pequena família!

Finalmente, a viagem conduz a cidade de Tamara. Penetra-se por ruas cheias de placas que pendem das paredes. Os olhos não veem coisas mas figuras de coisas que significam outras coisas: o torquês indica a casa do tira-dentes; o jarro, a taberna; as alabardas, o corpo de guarda; a balança a quitanda. Estátuas e escudos reproduzem imagens de leões delfins torres estrelas: símbolo de alguma coisa – sabe-se lá o que – tem como símbolo um leão ou delfim ou torre ou estrela.(...) O olhar percorre as ruas de Tamara como se fossem páginas escritas: a cidade diz tudo o que você deve pensar, faz você repetir o discurso, e enquanto você acredita estar visitando Tamara, não faz nada além de registrar os nomes com os quais ela define a si própria e todas as suas partes. Como é realmente a cidade sob esse carregado invólucro de símbolos, o que contém e o que esconde, ao se sair de Tamara é impossível saber.

As cidade invisíveis – Ítalo Calvino

RESUMO

Atualmente as culinárias típicas regionais têm presença garantida para muito além das fronteiras das localidades às quais são associadas. Sua visibilidade ultrapassa, inclusive, os espaços originalmente ligados a cozinha e a culinária – a casa e os restaurantes – chegando a Academia, aos programas televisivos, coleções de livros, páginas de revistas e jornais, além de guias turísticos. Estes veículos, além das receitas e locais onde se pode consumir os pratos, também divulgam uma história vinculada a estes pratos, contribuindo para a reprodução de um imaginário acerca destas regiões. Neste processo, as cozinhas adquiriram o status de produto turístico, constituindo-se em um dos elementos que despertam o interesse do turista em conhecer um lugar, quase sempre se articulando com o interesse no consumo de tais culturas. Mas esse *status* da culinária típica tem história e a análise dos guias turísticos pode revelar a trajetória da ascensão da culinária regional como bem cultural a ser consumido pelos viajantes. A constatação desta possibilidade, bem como da escassez de estudos que tomem o turismo como variável fundamental na emergência das culinárias típicas regionais como instrumento de divulgação das culturas e das identidades, orientou a concepção desta pesquisa, que gira em torno da seguinte tese: *se, no Brasil, a partir da década de 1970 as culinárias regionais se anunciam como atrativo turístico, sua legitimação e afirmação como produto turístico se dá a partir de meados da década de 1980 e, principalmente depois de iniciada a década de 1990, quando a percepção da comida regional passa a ser vinculada mais diretamente aos discursos identitários.* Fundamentando-se essencialmente na análise da trajetória do espaço dedicado à culinária típica regional no interior do Guia Quatro Rodas Brasil, com foco nos estados de Minas Gerais e Paraná, buscou-se indicar o itinerário desta ascensão desde 1966 – ano em que foi publicado pela primeira vez o Guia– até o ano de 2000. Os casos selecionados para estudo contaram com um movimento de construção de identidade regional, com o claro intuito de forjar um imaginário acerca de elementos fundantes dos habitantes de cada uma destas regiões em que a intelectualidade de cada região esteve envolvida. No entanto, as trajetórias das identidades mineira e paranaense é bastante diferenciada. A reflexão aqui empreendida inseriu-se, a partir da História e Cultura da Alimentação, no panorama das discussões teóricas em torno da identidade, memória, tradição, patrimônio e do lugar destas noções num contexto de globalização da economia e mundialização da cultura.

Palavras-chave: Culinária Típica. Alimentação. Identidades. Regionalismo. Turismo.

ABSTRACT

Currently the regional typical cooking has presence far beyond the local frontiers to which they are associated. Its visibility goes beyond including the original spaces that are correlated to the kitchen and the cooking – the house and the restaurants – making presence in television shows, book collections, magazines and newspapers as well as tourist guides. These vehicles, beyond spreading recipes and places where one can appreciate those dishes it also happens that a history linked to these dishes will be known. This contributes to propagate and to reproduce in their minds the food and its local history. In this process, the food gain a tourist attraction status and it constitutes one of the points that raise the tourist interests on getting to know the place what goes together with the interest in consuming the culture of the tourist destination. However this status of the local cooking has a history and the analysis of the tourist guides can reveal the raise of the regional cooking as cultural value to be consumed by travelers. As we verify this fact as well as the little amount of studies that take tourism as a fundamental variable in the emergency of local typical culinary as means to spread cultures and identities, has been the guide in conceiving this research, whose main thesis goes as follows: *if since the 1970 regional culinary becomes a tourist attraction its legitimacy and its proposition as tourist product occurs by the 1980's and specially in the beginning of the 1990's*. Based fundamentally on the analysis of the trajectory of the space dedicated to the typical regional culinary in Guia Quatro Rodas Brasil, focused on Minas Gerais and Parana states, the objective was to find the path of this raising since 1966 until 2000. The reasoning that has been done here belongs to the theoretical discussions on identity memory tradition and the place of these notions in the context of the global economy and the cultural globalization.

Key-words: Typical Culinary – Food – Identities – Regionalism – Tourism

RESUMÉ

Actuellement, les culinaires typiques ont leur lieu garantis dedans et dehors des frontières des locaux où elles sont associées. Sa visibilité dépasse aussi les espaces originellement lié à la cuisine et à la culinaire - les maisons et les restaurants - en arrivant aux programmes de télévision, aux collections des livres, aux pages des magazines et journaux et encore aus guides de tourisme. Ces moyens d'information divulguent des recettes et des endroits où on peut manger les plats typiques, mais aussi ils prennent des risques de propager une histoire des plats et, donc, ils contribuent à la diffusion et reproduction d'un imaginaire à propos de ces plats et leurs régions. Ces processus, les cuisines ont obtenu le titre d'attractif touristique qui attire l'attention du touriste pour connaître un lieu, presque toujours lié avec l'intérêt de consommation de culture des destinations touristiques. Mais la cuisine typique a une histoire et l'analyse des guides touristiques peut révéler le chemin de la valorisation de la culinaire régional comme un bien culturel qui doit être consommé par les voyageurs. La perception de cette possibilité, ainsi que la rareté des études qui prennent le tourisme comme une variable clé dans l'émergence de la cuisine typique régionale comme un outil pour la diffusion des cultures et des identités, ont guidé la conception de cette recherche, qui tourne autour de la thèse suivante : si à partir des années 1970 les cuisines régionales sont devenues une attraction touristique, elles ont pris sa légitimité du milieu des années 1980 et surtout après le début des années 1990. S'appuyant essentiellement sur l'examen de la trajectoire de l'espace consacré à la cuisine typique régionale à l'intérieur du Brésil Guia Quatro Rodas, concentré dans les Etats de Minas Gerais et de Parana, ont cherché à indiquer l'itinéraire d'ascension de 1966 jusqu'à l'an 2000. La réflexion faite ici est partie intégrante du paysage des discussions théoriques sur l'identité, la mémoire, la tradition et sur le lieu de ces notions dans un contexte de mondialisation économique et la mondialisation de la culture.

Mots-clés: culinaire typique; nourriture, identités; régionalisme, tourisme

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – MAPA “O TURISMO”	206
Figura 2 – MAPA COM ATRATIVOS TURÍSTICOS, 1967	207
Figura 3 – GUIA DA BOA MESA - ESTRELAS	248
Figura 4 – GUIA QUATRO RODAS BRASIL, 1989. SUMÁRIO	252
Figura 5 – O MELHOR DA COZINHA BRASILEIRA. 1991	262
Figura 6 – SEÇÃO COZINHA BRASILEIRA. 1991.....	269
Figura 7 – SEÇÃO COZINHA BRASILEIRA (CONTINUAÇÃO). 1991	270
Figura 8 – MESA DO RESTAURANTE XAPURI. 1996.....	278
Figura 9 – ROTEIRO 9 – HISTÓRICAS DE MINAS. 1996.....	279
Figura 10 – MAPA DA COMIDA BRASILEIRA (1). 1999	282
Figura 11 – MAPA DA COMIDA BRASILEIRA (2). 1999	282
Figura 12 – MAPA DA COMIDA BRASILEIRA (3). ESTRELADOS DE COMIDA REGIONAL. 1999.....	283
Figura 13 – BOX DE COMIDA REGIONAL – TIRADENTES (MG). 1999	284
Figura 14 – BOX DE COMIDA REGIONAL – MORRETES (PR). 1999	285
Figura 15 – MAPA DA COMIDA BRASILEIRA. 2000.....	289

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE RESTAURANTES REGIONAIS, POR DÉCADA, NO GUIA QUATRO RODAS BRASIL.....	176
Gráfico 2 – NÚMERO DE PRATOS TÍPICOS, POR UNIDADE FEDERATIVA. 1970	199
Gráfico 3 – NÚMERO DE MUNICÍPIOS COM RESTAURANTES REGIONAIS, POR ANO.....	212
Gráfico 4 – EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE RESTAURANTES REGIONAIS, POR ANO. (1966 – 1989)	216
Gráfico 5 – EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE RESTAURANTES REGIONAIS, NO PARANÁ, POR ANO. (1966 – 1989).....	218
Gráfico 6 – NÚMERO TOTAL DE RESTAURANTES INDICADOS PELO GUIA QUATRO RODAS BRASIL. 1966 – 2000.....	228
Gráfico 7 – NÚMERO DE MUNICÍPIOS COM RESTAURANTES REGIONAIS, POR ANO. MINAS GERAIS (1966 – 1989).....	243
Gráfico 8 – NÚMERO DE MUNICÍPIOS COM RESTAURANTES REGIONAIS, POR ANO. PARANÁ (1966 – 1989).....	243
Gráfico 9 – NÚMERO DE PRATOS TÍPICOS, POR UNIDADE FEDERATIVA. 1986	246
Gráfico 10 – NÚMERO DE PRATOS TÍPICOS, POR UNIDADE FEDERATIVA. 1989	250
Gráfico 11 – RESTAURANTES REGIONAIS POR ANO (1983 – 2000)	275

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – EXEMPLARES CONSULTADOS E ACESSO.....	42
Quadro 2 – COMIDA REGIONAL POR ESTADO/TERRITÓRIO – 1966	193
Quadro 3 – PRATOS IDENTIFICADOS AOS ESTADOS DE MINAS GERAIS E PARANÁ PELA SEÇÃO PRATOS TÍPICOS BRASILEIROS. GUIA QUATRO RODAS BRASIL – 1967.....	196
Quadro 4 – RELAÇÃO DE PRATOS DA BAHIA E DO PARÁ. 1970.....	200
Quadro 5 – MUNICÍPIOS COM RESTAURANTES DE COZINHA REGIONAL. MINAS GERAIS, 1970 A 1980	213
Quadro 6 – MUNICÍPIOS MINEIROS COM RESTAURANTES REGIONAIS. 1970 A 1983.....	227
Quadro 7 – PRATOS IDENTIFICADOS A MINAS GERAIS E PARANÁ PELA SEÇÃO COMIDAS BRASILEIRAS. 1985.....	238
Quadro 8 – PRATOS COINCIDENTES NA SEÇÃO COMIDAS BRASILEIRAS E NA LISTA DE OFERTA COMERCIAL DE CULINÁRIA REGIONAL. BELO HORIZONTE	240

LISTA DE LISTAS

Lista 1 – RELAÇÃO DE PRATOS CITADOS NOS RESTAURANTES DE COZINHA BRASILEIRA, IDENTIFICADOS À CULINÁRIA REGIONAL MINEIRA BELO HORIZONTE, 1984	231
Lista 2 – RELAÇÃO DE PRATOS CITADOS NOS RESTAURANTES DE COZINHA BRASILEIRA, IDENTIFICADOS À CULINÁRIA REGIONAL MINEIRA. BELO HORIZONTE, 1985	240
Lista 3 – PRATOS SERVIDOS PELOS RESTAURANTES REGIONAIS MINEIROS ESTRELADOS	266

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO		17
1	DEFININDO O DESTINO - PRESSUPOSTOS DA PESQUISA: A ALIMENTAÇÃO COMO TEMA E OBJETO	45
1.1	HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO: PERCURSOS	54
1.2	REFERENCIAL TEÓRICO METODOLÓGICO	68
1.2.1	Algumas notas metodológicas	85
2	ORGANIZANDO A BAGAGEM – REGIÃO E IDENTIDADE: A CONSTRUÇÃO DE UMA REALIDADE IMAGINADA	89
2.1	APONTAMENTOS SOBRE REGIÃO E REGIONALISMO	95
2.2	DA BUSCA POR UMA IDENTIDADE PARANAENSE À <i>HIPERIDENTIDADE</i> MINEIRA	106
3	ITINERÁRIO – TURISMO E GUIAS TURÍSTICOS	137
3.1	DAS VIAGENS AO TURISMO – BREVE PANORAMA DE UMA ATIVIDADE	143
3.2	O FENÔMENO DO TURISMO NO BRASIL	152
3.3	GUIAS TURÍSTICOS IMPRESSOS – A TRAJETÓRIA DE UM GÊNERO	163
3.4	O GUIA QUATRO RODAS BRASIL – DE 1966 A 2000	171
4	PONTO DE PARTIDA – A EMERGÊNCIA DA VALORIZAÇÃO DAS CULINÁRIAS TÍPICAS REGIONAIS NO GUIA QUATRO RODAS BRASIL (1966 A 1983)	181
4.1	A BUSCA PELOS SENTIDOS DA CULINÁRIA TÍPICA REGIONAL – POR UMA ABORDAGEM QUE CONSIDERE O TURISMO	183
4.2	AS COZINHAS REGIONAIS SE ANUNCIAM NO GUIA QUATRO RODAS: DE 1966 AO INÍCIO DOS ANOS DE 1980	191
4.2.1	O consumo da cultura: oferta comercial da comida regional mineira e paranaense	203
4.3	APONTAMENTOS SOBRE O PERÍODO	219

5	SABOREANDO A VIAGEM – O PROCESSO DE CONSOLIDAÇÃO DA COMIDA REGIONAL NO CENÁRIO DO TURISMO	224
5.1	AS TRANSFORMAÇÕES NO ESPAÇO OCUPADO PELA GASTRONOMIA NO GUIA QUATRO RODAS BRASIL DE 1984 A 1989 E A AMPLIAÇÃO DA VISIBILIDADE DA CULINÁRIA REGIONAL	229
5.2	A CONSOLIDAÇÃO DO ESPAÇO DA COMIDA REGIONAL: 1990 A 2000 ..	256
	CONCLUSÃO	294
	FONTES.....	304
	FONTES ESCRITAS	304
	FONTES ORAIS.....	307
	REFERÊNCIAS.....	308
	ANEXOS	324

INTRODUÇÃO

*Toca de tatu, lingüiça e paio, boi zebú,
rabada com angú, rabo de saia.
Naco de peru, lombo de porco com tutu
e bolo de fubá, barriga d'água.
Há um diz que tem e no balaio tem também
um som bordão bordando o som, dedão, violação.
Diz um diz que viu e no balaio viu também
um pega lá no toma lá dá cá do samba.
Caldo de feijão, um vatapá, um coração.
Boca de siri, um namorado, um mexilhão.
Água de benzê, linha de passe, um chimarrão...*
(Linha de Passe – João Bosco, Paulo Emílio e Aldir Blanc)

Nos dias atuais é bastante comum que as culinárias típicas apareçam como personagens centrais no interior dos discursos sobre as culturas nacionais, regionais ou locais. Neste contexto, a comida se torna metáfora e alguns pratos passam a ter a responsabilidade de contar a trajetória dos grupos sociais, numa clara referência à história destes grupos. Divulgadas como tradição, juntamente com outras expressões culturais, as culinárias típicas são percebidas, portanto, na atualidade, como baluarte de resistência à indiferenciação imposta pela contemporaneidade. Assim, como práticas tradicionais num mundo globalizado, as cozinhas regionais adquiriram legitimidade na medida em que encamparam a ideia de resistência e sobrevivência de um passado identificante em meio à instabilidade do presente.

Jean-Pierre Poulain sublinha que “o interesse contemporâneo pelas cozinhas regionais deve ser situado na nostalgia de um ‘espaço social’ em que o comedor vivia sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante.” (POULAIN, 2004, p. 34).

É, portanto, necessário inserir esse interesse pela culinária típica em um quadro mais amplo em que as questões em torno das identidades vêm à tona, trazendo consigo uma série de elementos passíveis de conferir materialidade a elas. A comida, como o artesanato e o sotaque, entre tantos outros aspectos, aparece então como vestígio do passado no presente, colocando em diálogo o homem contemporâneo com seus antepassados. Neste processo, constitui raiz para este homem e confere identidade a ele – igual aos *seus* e diferente dos *outros*.

A esse respeito, Gulberg ressalta:

No campo semântico coberto pela noção de identidade cultural, tem-se a identidade como conjunto de características comuns com o qual grupos humanos se identificam (e esse termo alude ao processo psicológico de interiorização de traços e características sociais que se internalizam e passam a constituir os elementos diferenciadores de uns a respeito de outros), estabelece hábitos, “naturaliza” comportamentos, imprime caráter [...] (GULBERG, 1998, *apud* MAIA, 2009, p. 93.)¹.

Juntamente com outras manifestações culturais que também reivindicam o adjetivo *tradicional*, a culinária regional tem tido bastante inserção nos meios de comunicação de massa. Não cessam de proliferar matérias sobre pratos regionais em revistas de circulação nacional, colunas dedicadas ao tema em jornais, programas televisivos de culinária que, vez por outra, se dedicam à comida de determinada região, além da divulgação eletrônica de calendários festivos de estados e municípios e outras formas de divulgação eletrônica dos atrativos culturais de localidades e regiões, inclusive no que se refere à especificidade das cozinhas.

Assim, fica evidente, ao contrário de algumas afirmações ligadas ao senso comum, que a contemporaneidade não exclui a tradição, inclusive, reserva lugar para a sua expressão. Interessante, uma vez que, como se colocou anteriormente, as manifestações tradicionais da cultura se revestem hoje do caráter de resistência frente às ameaças que momento atual representa.

Peter L. Berger auxilia no entendimento desta relação complexa entre o fenômeno da globalização e o lugar das tradições:

A imposição de influências globais também pode levar a uma revitalização de formas culturais nativas. Dessa forma, a invasão de redes de fast-food de origem ocidental na Índia e no Japão levou ao desenvolvimento de lanchonetes de comida tradicional, e a invasão da moda ocidental no Japão determinou o desenvolvimento de uma indústria da moda local marcada por uma estética tipicamente japonesa. A localização se confunde com uma outra resposta, mais bem definida pelo termo “hibridização”, o esforço deliberado de sintetizar traços culturais estrangeiros e nativos. [...] a idéia de uma homogeneização global inconsciente subestima em muito a capacidade dos seres humanos de serem criativos e inovadores quando enfrentam desafios culturais. (BERGER, 2004, p. 21).

¹ GULBERG, Horacio Cerutti. Identidade y dependencia culturales. In: GOBREVILLA, David (ed.), “Filosofía de la cultura”, Madrid, Trotta, 1998, p. 136.

Em relação especificamente à visibilidade que as culinárias regionais adquiriram, é possível dizer que o desenvolvimento industrial e tecnológico tem se constituído em fator decisivo para as transformações alimentares na contemporaneidade, contribuindo para a imposição de padrões homogêneos no que se refere ao tempo, ao lugar, à forma e à composição das refeições, transformando, portanto, as sociabilidades em torno dos alimentos. O fenômeno da globalização assumiu, neste processo, a condição de tema e problemática no interior das ciências humanas.

Ao utilizar o termo, refiro-me a um processo recente, que segundo Stuart Hall acelerou-se a partir dos anos setenta do século XX, quando o alcance e o ritmo da integração global aumentaram e aceleraram os fluxos e os laços entre as nações (HALL, 2001, p. 68-69). Renato Ortiz (2000) enfatiza que há uma história deste movimento totalizante:

Ele tem suas raízes na expansão do capitalismo nos séculos XV-XVIII, no advento das sociedades industriais e na modernidade do século XIX. [...]. No final do século XX cristaliza-se um conjunto de fenômenos econômicos, políticos e culturais que transcende as nações e os povos. São esses fenômenos que nos permitem falar propriamente de "globalização das sociedades" e de "mundialização da cultura." (ORTIZ, 2000, p. 17).

Aparentemente, de maneira paradoxal, é no interior deste mesmo contexto, que se tornam mais visíveis e difundidas expressões das culturas regionais e locais, entendendo cultura aqui como o conjunto de crenças, símbolos, valores e modos de agir cotidianos nas diversas sociedades (BERGER, 2004.). No entanto, se uma leitura superficial desta situação indica um paradoxo, Ortiz (2000, p. 23) sublinha que "diversidade e semelhança caminham juntas, expressando a matriz modernidade-mundo em escala ampliada". Nesta perspectiva, portanto, a suposta homogeneização das culturas, caracterizada como ameaça às especificidades, torna-se um falso problema:

Creio ser necessário romper com essa visão dicotômica. Como se estivéssemos diante de dois movimentos distintos, e antípodas, um tendendo para a totalidade, outro, para o particular. Devemos entender que a modernidade-mundo se realiza através da diversidade. Como modernidade, ela privilegia a individualização das relações sociais, a autonomia, a afirmação de aspectos específicos [...]. No entanto, esses elementos, aparentemente desconexos, serão envolvidos por uma malha mais ampla. A modernidade é constituída por um conjunto no qual o todo se expressa na individualidade das partes." (ORTIZ, 2000, p. 23).

Fernando Correia Dias afirma que, no Brasil, as especificidades regionais foram novamente reconsideradas justamente num momento em que ocorreram transformações ligadas à modernização do país e disseminação da indústria cultural, fatores ligados à internacionalização da economia brasileira, que contribuíram para o desenvolvimento da crença na uniformidade cultural no Brasil (DIAS, 1985). Flandrin e Montanari, referindo-se ao contexto global em que as discussões sobre identidades têm lugar, por sua vez, sustentam que as transformações que a modernidade possibilitou e impôs ao preparo e consumo dos alimentos dão novas dimensões à identidade regional (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 868). É bastante evidente, então, a associação entre o novo vigor do regionalismo no Brasil e no mundo, e o processo de globalização. Nestas circunstâncias, a cozinha regional assume o status de prática cultural² e, até mesmo, de patrimônio do qual se tem mais consciência hoje que no passado.

Neste processo, esta culinária que remete ao pertencimento é naturalizada e a história que se conta sobre os pratos regionais é uma história mitificada que apaga a complexidade da dinâmica social na qual estes pratos estão inseridos, trazendo à tona aspectos parciais da formação histórica de cada região que contribuam para a consolidação de uma certa imagem pretendida. Assim é que a culinária baiana remete primordialmente à influência africana³ e que a comida associada à região Norte do Brasil faça referência principalmente a produtos vinculados à Amazônia⁴.

É revestida deste caráter que a culinária típica é veiculada nos meios de comunicação de massa. Mas ainda que se constate este recorte simplificador presente na divulgação destas cozinhas, é preciso lembrar que não se trata exatamente da imposição ideológica de uma determinada história regional a partir, ou através da culinária. A representatividade de determinados pratos se vincula à

² Esclarecendo o que se entende por prática cultural: “sistema de valores subjacentes que estruturam as tomadas de postura fundamentais da vida cotidiana, que passam despercebidos à consciência dos sujeitos, mas são decisivos para sua identidade individual e de grupo” CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2 – morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1987, p. 347.

³ Oliven (2006) descreve como a exaltação do negro na identidade nacional brasileira, principalmente na identidade nordestina trata-se de uma construção datada, que dialoga com um momento de afirmação da especificidade cultural brasileira na década de 1930. “Examinando o regionalismo nordestino, Dantas mostrou como na década de 1930 a exaltação da cultura negra foi usada na criação de uma cultura nacional construída na esteira dos movimentos modernistas que buscavam cortar os laços com a Europa e descobrir a originalidade brasileira através da valorização dos traços culturais originários da África. Especificamente no caso do regionalismo nordestino o papel do negro foi realçado positivamente [...]”. (OLIVEN, 2006, p. 156)

⁴ Estes aspectos ficarão mais claros nos capítulos posteriores, através da análise das fontes.

capacidade que têm de ser reconhecidos pelos membros do grupo que representam. Em outras palavras, devem dialogar com a memória das pessoas que, por sua vez, se alimenta da memória coletiva. Esse reconhecimento dos traços identitários pelos *de dentro* se funda no fato de que se as construções das identidades não são arbitrárias: tratam-se de apropriações e reificações da história. Michel Pollak lembra que é a história que fornece o material a ser interpretado no processo de construção das identidades (POLLAK, 1989).

A respeito da necessidade de reconhecimento do discurso identitário pelos membros do grupo, para garantir sua eficácia e, portanto, a própria existência do grupo enquanto tal no plano imaginário, Bourdieu oferece uma interpretação interessante:

Mas o efeito de conhecimento que o facto da objectivação no discurso exerce não depende apenas do reconhecimento consentido àquele que o detém; ele depende também do grau em que o discurso, que anuncia ao grupo a sua identidade, está fundamentado na objectividade do grupo a que ele se dirige, isto é, no reconhecimento e na crença que lhe concedem os membros deste grupo assim como nas propriedades económicas ou culturais que eles têm em comum, pois é somente em função de um princípio determinado de pertinência que pode aparecer a relação entre estas propriedades. O poder sobre o grupo que se trata de trazer à existência enquanto grupo é, a um tempo, um poder de fazer o grupo impondo-lhe princípios de visão e de divisão comuns, portanto, uma visão única da sua identidade, e uma visão idêntica da sua unidade. (BOURDIEU, 2007, p. 117).

A respeito da noção de memória, é importante sublinhar que os estudos que focalizam a memória coletiva geralmente recorrem, em sua fundamentação, à obra de Maurice Halbwachs, cuja produção se situa entre os anos de 1925 e 1950. Halbwachs define como objeto de análise os quadros sociais da memória num momento em que os estudos sobre a memória privilegiavam o indivíduo. A contribuição deste autor consiste na proposição da relação entre memória e sociedade, ao enfatizar a memória como fenômeno social: a memória do passado é parte de construções coletivas do presente (SANTOS, 1998). Ainda segundo este teórico, o indivíduo, para lembrar-se, necessita da lembrança de outros, a qual, está localizada temporalmente e espacialmente. Maurice Halbwachs afirma, ainda, que a memória coletiva recria constantemente imagens do passado afinadas, em cada época, com o pensamento dominante da sociedade.

Assim, voltando às culinárias regionais, afirma-se que, atualmente, se tornaram lugar de identificação e diferenciação; sustentam-se como espaços de resistência de práticas tradicionais, ao mesmo tempo em que têm boa inserção na mídia globalizada. Recorrem, para se legitimarem, a um recorte histórico que privilegia determinados aspectos em detrimento da heterogeneidade de vozes, característica de qualquer formação social. Ao mesmo tempo, no entanto, este recorte histórico tem que ser inteligível para os membros das regiões, sob o risco de que tais pratos não sobrevivam como representantes autênticos⁵. Tais considerações trazem à tona uma série de questionamentos que permitiram que se desenhasse o objeto de pesquisa aqui proposto, que toma a comida como um veículo importante de expressão das identidades. As identidades, por sua vez, se apresentam como construções coletivas que pressupõem um jogo de lembranças e esquecimentos em favor da formatação de uma ideia de homogeneidade. Nessa disputa pelos elementos que permanecem como componentes de uma determinada identidade de grupo, formula-se e apresenta-se a memória oficial de tal grupo.

Em tempo, esclareço as noções de comida e culinária com que se pretende lidar neste estudo. Roberto Da Matta (1984) sugere que nem tudo que é alimento é comida também. Para ele, enquanto o alimento atende às necessidades nutricionais, a comida diz respeito ao costume e às regras de comensalidade; a comida estabelece identidade. Por isso se pode falar em queijo como comida de rato, milho como comida de galinha e churrasco como comida de gaúcho. Quanto ao conceito de culinária, Felipe Fernández-Armesto (2004) sugere pistas interessantes: a culinária refere-se ao ato de cozinhar. A culinária é o processo pelo qual o homem transforma o *alimento* em *comida* (na perspectiva de Da Matta).

A cultura começou quando o que era cru foi cozido. A fogueira no campo passa a ser um local de comunhão quando as pessoas comem ao seu redor. O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e de horários de comer previsíveis. Ele introduz novas funções especializadas e prazeres e responsabilidades compartilhados. (FERNÁNDEZ-ARRESTO, 2004).

A percepção da articulação da esfera da culinária com outros aspectos tais como a ideia de identidade, globalização, resistência, memória, tradição e tradução

⁵ Entende-se aqui a necessidade de problematização desta noção, que será realizada no momento pertinente.

me motivaram a buscar o entendimento da comida regional numa perspectiva mais ampla, próxima da concepção maussiana de fato social total, ou seja, como um fenômeno que se espraia para além de sua dimensão específica e se desdobra em vários níveis da realidade social⁶.

Neste sentido, a História e Cultura da Alimentação⁷ oferece ao pesquisador atual diversas ferramentas para a reflexão acerca das relações que permeiam o alimento, entendido para muito além de suas funções nutricionais. Já em 1961 Roland Barthes⁸, antes mesmo que a chamada História da Alimentação adquirisse legitimidade, descreve o alimento como um sistema de comunicação e, ao defender este aspecto, sublinha que não se refere apenas à alimentação ritual:

Comprando um alimento, consumindo-o e oferecendo-o para o consumo, o homem moderno não lida com um simples objeto, de uma maneira puramente transitiva; este alimento resume e transmite uma situação, ele constitui uma informação, ele é significativo; em outras palavras, o alimento não é simplesmente um indício de um conjunto de motivações mais ou menos consciente e sim um símbolo verdadeiro, ou seja, é talvez a unidade funcional de uma estrutura de comunicação. Eu não falo aqui somente do ponto de vista alimentar, do alimento envolvido nos ritos de hospitalidade, mas de toda a alimentação que nos aparece como um símbolo entre os participantes de uma dada população. (BARTHES, 1961, p. 980, tradução nossa)⁹.

Para além da comida propriamente dita, os elementos associados à cozinha contribuem da mesma maneira para a formação e reprodução de imaginários regionais que, por sua vez, se constituem em pontos de referência para o cidadão comum. A partir de tais referenciais é possível ao indivíduo se reconhecer numa

⁶ Em sua análise da troca nas sociedades arcaicas, Marcel Mauss propôs que tal fenômeno fosse entendido como um *fato social total*: fenômeno em que, para além de si mesmo, exprime todas as instituições da sociedade (religião, leis, economia etc, incluindo a estética e a morfologia da sociedade). Toda a vida social estaria presente em um fato social total. Cf. MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

⁷ Tomando alguns textos de referência a respeito do interesse da História pela alimentação humana, tende-se a se referir ao campo de estudos de História da Alimentação. No entanto, dada a natureza inter e mesmo transdisciplinar da temática, optou-se aqui por utilizar o termo História e Cultura da Alimentação.

⁸ Teórico cuja produção ultrapassa os limites da Semiologia e Filosofia, sua formação original, e fornece ferramentas conceituais para as Ciências Sociais e a História.

⁹ No original: En achetant un aliment, en le consommant et en le donnant à consommer, l'homme modern ne manie pas un simple objet, d'une façon purement transitive; cet aliment résume et transmet une situation, il constitue une information, il est significatif; cela veut dire qu'il n'est pas simplement l'indice d'un ensemble des motivations plus ou moins conscientes, mais qu'il est un véritable signe, c'est-à-dire peut-être l'unité fonctionnelle d'une structure de communication; je ne parle pas seulement ici des éléments du paraître alimentaire, de la nourriture engagée dans des rites d'hospitalité, c'est toute la nourriture qui sert de signe entre les participants d'une population donnée.

relação como igual ou diferente¹⁰. Ao identificar-se através de alguns elementos presentes na memória coletiva, este indivíduo se insere em um *continuum*, em um universo que o antecede e ultrapassa e, por isso mesmo, confere sentido à sua existência.

Recorro a uma experiência pessoal para tornar palpável a afirmação acima. Ao reformar minha casa, preparando-a para a chegada do meu primeiro filho, pude vivenciar o embate entre o que eu considerava tradicionalmente parte de um fogão a lenha, e o que se caracterizava para mim como modernidade. O grande nó a ser desatado nesta situação foi a decisão sobre como seria o nosso fogão a lenha: de ferro esmaltado ou alvenaria? Revestimento de cimento queimado ou cerâmica? Os detalhes seriam em ladrilho hidráulico ou pastilhas vitrificadas?

Minha memória – alimentada pela memória coletiva mineira *desenhou* um determinado fogão em minha mente e o problema a ser resolvido foi transmitir essa imagem – óbvia para mim – ao construtor que executava a obra, paranaense e, portanto, com referenciais identitários diferentes dos que carrego comigo e compartilho com meu marido, já com bastante vivência no universo da *mineiridade*. O construtor não achava inteligente usar cimento queimado como revestimento e sugeriu *uma cerâmica bem bonita!* Ou melhor, indicou como alternativa a compra do fogão de ferro esmaltado, imagem bem mais comum ao paranaense. Além disso, nunca tinha visto de perto o ladrilho hidráulico – que acabou descartado por não ser possível encontrar em Curitiba, a não ser sob encomenda, a *preço de ouro*. Depois de alguma negociação, o fogão foi construído de maneira próxima ao que um mineiro entende como fogão a lenha tradicional.

A descrição desta situação aponta para o fato de que o alimento e o ambiente que permeia seu preparo e consumo podem ser tomados como ponto de partida ou fio condutor para reflexões acerca da organização e da dinâmica das sociedades, como já sugeria Barthes. Mas este relato também tem a função de sublinhar que o senso comum e a experiência do vivido se constituem em terreno fértil, em espaço

¹⁰ É importante sublinhar o entendimento do imaginário como um campo em que ocorre o enfrentamento político, em que a mudança social diz respeito à preponderância, em momentos diferentes, de forças simbólicas específicas.

em que se fomentam as reflexões do pesquisador¹¹. Sem dúvida alguma o interesse em transformar as relações entre comida e identidade, bem como a dinâmica desta relação em objeto de estudo histórico-antropológico¹² partiu de questionamentos formulados a partir de situações cotidianas que apontavam para a eloquência da culinária regional.

Durante o curso de graduação em Ciências Sociais, ainda sem perspectiva de tema a ser desenvolvido na monografia de final de curso, mas com familiaridade com o universo da cozinha e do cozinhar para *os meus*, deparei-me com a ideia de *comunidade imaginada*, formulada por Benedict Anderson. Segundo este autor, os membros de uma determinada comunidade se imaginam em comunhão, e esta comunhão se dá mais por elementos imaginados em comum do que por fronteiras institucionalizadas (ANDERSON, 1993). Esta noção me permitiu pensar na culinária como um destes elementos que estabeleceriam a comunhão. Na elaboração de um possível objeto de estudo que partisse daí, a cozinha regional se mostrou particularmente interessante, por ter um caráter que privilegia a identificação do grupo com determinadas imagens. Da constatação da possibilidade de se desenvolver uma pesquisa antropológica que privilegiasse a comida regional como objeto de análise, parti para a pesquisa de autores que, de alguma maneira tratassem da temática, bem como dei início à busca da construção de um objeto pertinente para desenvolver o trabalho.

Neste processo me deparei com alguns textos de clássicos da Sociologia e Antropologia que deram atenção ao tema, ainda que não tivessem como foco de análise a alimentação. Jean-Pierre Poulain destaca como se deu historicamente a relação destas disciplinas com a alimentação:

¹¹ Parte-se do pressuposto de que o pesquisador se debruça sobre questões que se colocam em seu tempo e a partir de seu espaço. É o terreno do vivido que suscita os questionamentos e, portanto, faz-se necessário compreender que aspectos colaboram para que um determinado objeto se desenhe desta ou daquela maneira, num determinado momento histórico.

¹² A este respeito, é importante colocar que a Antropologia me permite perceber as culinárias regionais enquanto representação, mas é a partir da História que minha visão acerca do processo de sua construção torna-se mais acurada. É de um ponto de vista histórico que me saltam aos olhos em que momento e por que motivações determinados aspectos da cultura foram ressaltados e outros esquecidos, relegados à memória oculta. Enfim, é na articulação entre a Antropologia e a História que o objeto se torna mais rico; é a incorporação de perguntas que a História se põe que torna o enfoque antropológico mais denso e significativo.

Para dar conta do estado da questão, parece-nos necessário distinguir dois grandes períodos na história do pensamento social sobre a alimentação. Durante a primeira fase, que vai do nascimento da disciplina até a metade dos anos 1960, a alimentação não é, ou apenas o é raramente, o centro de interesse do olhar sociológico. Ela é um lugar de leitura, um lugar de indexação de outros fenômenos sociais. A segunda fase caracteriza-se pela vontade de fundar um território tendo a alimentação por objeto. Ela se anuncia com os trabalhos de Lévi-Strauss (1964), inicia-se claramente com os de Moulin (1967), de Aron (1967, 1976 [...]) (POULAIN, 2006, 152).

Mas ainda que inicialmente os padrões alimentares se constituam em recursos interpretativos para outros fenômenos, é possível identificar, já em autores como Émile Durkheim (1989) e Marcel Mauss (1974) percepções que ajudam a pensar o alimento em sua dimensão de prática cultural, de signo. A partir de análises diferenciadas, ambos demonstram como as práticas alimentares e os ritos em torno delas contribuem para o estabelecimento, reforço e reprodução do elo, em outras palavras, para a coesão social. Situado em um contexto em que se fazia necessário legitimar a Sociologia frente às ciências biológicas e também à Psicologia, Durkheim, ao analisar a alimentação, o faz tendo em vista problemáticas sociológicas que não se encontrem nessa zona de fronteira entre o social e o biológico (POULAIN, 2006, 156). Ainda assim, convém sublinhar que em *As formas elementares da vida religiosa*, o autor deu atenção aos tabus alimentares e seus significados simbólicos ao tratar do consumo periódico do animal totêmico nos clãs, e colocar que refeições realizadas em comum podem promover a criação de laços de parentesco (DURKHEIM, 1989). Mauss, por sua vez, distancia-se do tio na medida em que defende a articulação entre diferentes perspectivas disciplinares como condição para o desenvolvimento da ciência (MAUSS, 1974). Em sua análise, no entanto, aproxima-se de Durkheim ao sustentar que nas refeições em comum, cada um participa da substância do outro. A comunhão alimentar insere os homens em um *continuum*, ou seja, os que comem juntos hoje passam a ter os mesmos antepassados (ainda que estejamos falando de simbolismo).

Ainda que se possa apontar algumas limitações nestas abordagens, e que estes autores não tenham dado tratamento sistemático à alimentação como objeto de estudo, como aponta Poulain, algumas de suas colocações permanecem extremamente pertinentes e rendem bons frutos em análises que se debruçam sobre a alimentação e a culinária.

O resultado deste primeiro esforço de entendimento da culinária à luz da Sociologia e Antropologia foi o texto *Banquete no Cerrado: análise da dinâmica identitária de Silva Campos, Minas Gerais, na perspectiva da dádiva*¹³, em que tentei problematizar a produção de um determinado doce por uma comunidade; o que norteou a pesquisa foi a intenção de demonstrar a relação entre culinária (em especial a culinária típica) e identidade cultural. Terminado o trabalho, a culinária típica como forma de expressão de identidades no contexto estudado ficou clara, mas restaram lacunas no que se referia principalmente a esclarecer que representações sobre a sociedade mineira estão envolvidas no processo de projeção da culinária mineira, como aspecto cultural fundamental da região, em âmbito nacional.

Numa tentativa de compreensão deste processo, desenvolvi a dissertação de mestrado *Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira* (MORAIS, 2002), vinculada ao Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Minas Gerais. Ao recorrer ao ponto de vista da História como norteador para o desenvolvimento do trabalho, tive a intenção de enfatizar a historicidade do processo de transformação da culinária mineira em emblema da região, com repercussão nacional, aspecto fundamental para as diferentes configurações que a imagem de Minas assumiu nas últimas décadas, bem como seus diferentes usos.

No período de desenvolvimento desta pesquisa, deparei-me com alguns temas subjacentes que despertaram a curiosidade e que, ao mesmo tempo, demandavam um objeto de estudo que ultrapassasse os limites de Minas Gerais. Primeiramente, a incorporação de elementos da modernidade ao discurso da tradição culinária ficou evidente em algumas entrevistas¹⁴. Em segundo lugar,

¹³ Monografia defendida pela autora no Departamento de Sociologia e Antropologia da FAFICH/UFMG em 2001 (sob a orientação da Profa. Ana Lúcia Modesto), para a obtenção do título de bacharel em Ciências Sociais.

¹⁴ Para exemplificar, cito trecho de entrevista de Maria Stella Libânio Christo, concedida em fevereiro de 2004. D. Maria Stella é autora de duas obras utilizadas como fonte na pesquisa que culminou com a dissertação de mestrado: “Tem que cortar gordura. (...) a gente pensando bem, antigamente tudo era na gordura de porco por quê? Porque as distâncias eram muito longas, o povo tinha que ir a cavalo... então aquilo sustentava a pessoa. Hoje o pessoal senta no escritório e fica o dia inteiro sentado, não tem necessidade nenhuma de comer gordura, que é caloria pura, né?”

sobressaiu-se uma expressiva divulgação da associação entre a chamada mineiridade e a culinária, inclusive com usos político/ideológicos. Além disso, por ter terminado o desenvolvimento da pesquisa de mestrado residindo em Curitiba, me chamou a atenção o fato de que, se para o caso de Minas Gerais é possível relacionar uma *cozinha mineira*, composta por um conjunto de pratos tidos como representativos, o Paraná tem, em âmbito nacional, a preponderância da divulgação de um único prato denominado típico: o barreado. Por fim, um quarto fator que se destacou no processo de pesquisa foi a percepção do turismo como variável fundamental na consolidação da culinária como signo para o caso de Minas Gerais.

Estas questões suscitaram a vontade de aprofundar a pesquisa na temática da articulação entre a tradição e a modernidade, entre o global e o regional, ultrapassando o universo de Minas Gerais e tendo como foco as práticas alimentares e seus aspectos simbólicos. Estes questionamentos, portanto, se constituíram como ponto de partida para a proposição do objeto deste estudo, a saber: ***Cada comida no seu tacho. Ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico: o Guia Quatro Rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e Paraná, 1966 a 2000.***

Assume-se aqui uma tentativa de explicitar de que maneira se constroem os cenários das identidades mineira e paranaense em um veículo de comunicação de abrangência nacional, voltado para o turismo, e qual a composição de imagens eleitas dentre uma gama heterogênea de características dos dois estados, para representá-los para os *de fora* e também para os *de dentro*¹⁵. Este trabalho tem entre seus objetivos, portanto, contribuir para uma discussão acerca do lugar da comida no interior dos discursos regionais, através da discussão da trajetória de sua ascensão como atrativo e produto turístico, tomando como estudos de caso os estados de Minas Gerais e Paraná¹⁶. Partindo da identificação de que pratos foram eleitos como representantes destes estados e da avaliação dos lugares ocupados

¹⁵ Uma vez que o turismo intermunicipal é bastante comum, entende-se que os habitantes de cada estado podem *consumir* os elementos identitários de sua própria região.

¹⁶ Sugiuro, no entanto, que para além desta perspectiva, se considere a possibilidade de estender o entendimento desta categoria, entendendo atrativo não somente como o que motiva o deslocamento, mas também aquilo que, estando o turista em uma localidade, se configura como algo que vale a pena conhecer. Do contrário, entende-se que aqui que a percepção da culinária como atrativo ficará restrita – e dirá respeito apenas às situações em que a gastronomia é o fator motivador do deslocamento.

pela culinária no interior de um guia turístico ao longo do período determinado, procurar-se-á compreender em que medida a comida mineira e a comida paranaense se afirmam (ou não) como uma ferramenta de veiculação destas culturas, em suas relações com memória, patrimônio, tradição e turismo¹⁷.

Estes aspectos serão analisados a partir da pressuposição de que o lugar ocupado atualmente pelas culinárias regionais tem uma história que também pode ser verificada do ponto de vista de sua transformação em produto turístico.

O recorte temporal proposto tem como marco inicial o ano em que foi publicado pela primeira vez o Guia Quatro Rodas Brasil, além de ser o ano em que foi lançado o Decreto-Lei 55/66, que constituiu uma primeira definição de política nacional de turismo no país. Também neste ano foi criada a Empresa Brasileira de Turismo – Embratur. Já o marco final foi definido pelo caráter conjuntural do estudo. Assim, o início do novo milênio se configurou em um ponto de corte pertinente. Além disso, é importante dizer que a partir de 2001 a publicação passou a apresentar um formato e uma distribuição de conteúdo mais próximos do que se vê nos dias de hoje, indicando que, se até o ano de 2000 a procura por uma identidade para o Guia era uma preocupação mais presente, a partir de então esta *cara* já estava com seus contornos básicos definidos.

Partindo destes elementos, e tomando como fonte fundamental o Guia Quatro Rodas Brasil¹⁸, esta reflexão tem como tese central o entendimento de que *se a partir da década de 1970 as culinárias regionais se anunciam como atrativo turístico, sua legitimação e afirmação como produto turístico se dá a partir de meados da década de 1980 e, principalmente depois de iniciada a década de 1990.*

Lohman e Panosso Netto (2008), tratando da produção teórica na área do turismo, ressaltam a dispersão e fragmentação, além de atestarem que a epistemologia do turismo é um tema que muito recentemente ganhou a atenção dos pesquisadores. Neste quadro, os conceitos referentes ao turismo, assim como a

¹⁷ Sublinha-se que toda a discussão sobre estes temas é tangencial e estará pautada na percepção da comida regional como discurso identitário.

¹⁸ Único guia turístico impresso, de abrangência nacional, cuja publicação abarca todo o período do recorte temporal proposto pela pesquisa.

própria noção de turismo têm sido pensados e repensados, dada a própria dinâmica da atividade, refletindo-se em definições que, embora aproximadas, contém nuances diversas. As definições de atrativo turístico e de produto turístico se inserem nesta conjuntura.

De acordo com a Embratur, atrativo turístico é “todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los” (EMBRATUR¹⁹, 1984, p. 127 *apud* LOHMAN; NETTO, 2008). Bahl (2004), por sua vez, ultrapassando a relação de causalidade estabelecida pelo termo *motivador*, entende os atrativos como *estímulo* ao deslocamento e permanência – “[...] todos os elementos que possam despertar a curiosidade dos turistas” (BAHL, 2004, p. 44). “Igualmente, o autor chama a atenção para a diversidade de atrativos potenciais que uma localidade pode possuir, contribuindo para a variação de sua oferta turística, podendo compor produtos diferenciados.” (CARDOZO, 2006, p. 146).

Do ponto de vista de Bahls, é necessário combinar o atrativo turístico com o acesso, que garantiriam o deslocamento do turista até o local, e também com facilidades que possibilitariam a permanência deste visitante. Assim, este autor concebe produto turístico como uma composição formada pelo atrativo, o acesso e as facilidades.

Para deixar clara a fluidez das noções com as quais se lida aqui, recorre-se a Lopes (2005) que concebe a necessidade de distinguir as ideias de *atração turística* e *atrativo turístico*: *atração* seria qualquer coisa que pudesse atrair e motivar o deslocamento das pessoas a determinada localidade turística e *atrativo* se constituiria na *atração* dotada de infraestrutura básica e turística, que permitiriam sua comercialização. Para este autor, *atrativo turístico* seria sinônimo de *produto turístico*.

Percebe-se portanto, através deste exemplo, que poderia se estender à concepção de outros autores, a indefinição de fronteiras precisas na conceituação de atrativo e produto turístico. No entanto, a pesquisa bibliográfica indica que, com

¹⁹ EMBRATUR, *Inventário da oferta turística – metodologia*. Rio de Janeiro: DIPLAN/CEBITUR, 1984, p. 127.

maior frequência, atrativo turístico é percebido como aquilo que motiva ou estimula a visita a determinada localidade.

Já a ideia de produto turístico, articula a existência de atrativos com facilidade de acesso e oferta de serviços que possibilitem o consumo pelo turista. “Produto turístico é o conjunto de atrativos, equipamentos e serviços turísticos, acrescido de facilidade e ofertado de forma organizada por um determinado preço.” (BRASIL, 2004).

De acordo com Cardozo:

[...] é uma das razões de ser do mercado turístico, compõe a oferta e atende a demanda. Pode-se a partir disso, definir o produto turístico como os bens e serviços prestados e passíveis de comercialização e fruição, englobando as atrações turísticas, os serviços de hospedagem, a alimentação, o transporte, os guias e outras amenidades e serviços encontrados nas localidades turísticas. (CARDOZO, 2006, p. 147),

No Guia Quatro Rodas Brasil, a visibilidade das culinárias regionais se dá na associação entre pratos e regiões em seções específicas destinadas à descrição da cozinha brasileira e à descrição das unidades federativas. Mas se dá também, e principalmente, na vinculação destas culinárias e sua oferta comercial através dos restaurantes presentes em cada município, e esta informação foi amplamente utilizada na pesquisa, contribuindo para sustentar a tese aqui defendida. Neste sentido, ainda que se considere a fluidez terminológica, a comida típica regional é entendida aqui como produto turístico, por incorporar a dimensão do acesso e das facilidades para seu consumo no que tange à sua presença na fonte consultada²⁰.

Entende-se, então, que se desde a segunda metade da década de 1960 a comida típica já tem certa visibilidade na fonte consultada, esta visibilidade está associada mais à ideia de atrativo, no sentido de despertarem a curiosidade do visitante. Com o passar dos anos percebe-se sua incorporação pelos cardápios dos restaurantes, revelando sua transformação em produto – processo que só irá se legitimar a partir da década de 1980 de uma maneira mais abrangente e constante.

²⁰ É importante indicar que esta também é a percepção sublinhada por Ricardo Castanho, Editor de Gastronomia da Publicação, quando ressalta que uma série de especialidades regionais brasileiras não são incorporadas pelo Guia, por não se caracterizarem em um produto turístico – não terem sido ainda incorporadas pelos cardápios dos restaurantes. Conferir ANEXO I – Entrevista com Ricardo Castanho.

É importante esclarecer que não se trata de uma opção por trabalhar sob o enfoque do turismo, mas tomar seu desenvolvimento como dado fundamental a ser considerado na análise da ascensão das culinárias típicas ao *status* de produto – aspecto que contribui para o entendimento mais amplo do lugar que as comidas regionais passaram a ocupar nas últimas décadas. Um dos pressupostos tomados nesta pesquisa diz respeito ao fato de que a compreensão da visibilidade que a culinária típica adquiriu – e que é atestada por uma bibliografia considerável – não passa apenas pela demanda interna de indivíduos em busca de suportes para sua memória; passa também pela demanda turística de bens culturais a serem conhecidos/consumidos pelos viajantes.

As investigações exploratórias da temática, articuladas com os exercícios de compreensão do lugar e do papel das culinárias regionais realizados anteriormente em âmbito acadêmico apontaram para o fato de que os estudos histórico-antropológicos preocupados em entender a atual dinâmica das identidades locais e regionais devem considerar o desenvolvimento da atividade turística como variável importante. Entretanto, constatou-se também uma escassez de uma produção que considera tal variável.

Percebe-se, portanto, que os estudos no interior da História e das Ciências Sociais que têm se debruçado sobre as identidades através da comida, quando se voltam para o contexto atual, têm atentado para o fenômeno da globalização e para os desenhos contemporâneos das cozinhas regionais. No entanto, a preocupação com a relação entre o lugar e o papel atual das culinárias regionais e o turismo tem passado à margem das discussões, ficando restrita às pesquisas na área do turismo.

Neste sentido, e com o intuito de contribuir para o preenchimento de uma lacuna, se empreendeu o processo de definição das fontes pesquisadas, da bibliografia a ser arrolada e dos procedimentos de pesquisa. A ideia é trazer à tona o turismo como variável importante para a compreensão da emergência das culinárias regionais nas últimas décadas. Sem querer estabelecer causalidades, entende-se que esta variável tem influência marcante neste processo. Em outras palavras, entende-se que a emergência das cozinhas regionais nas últimas décadas, tal como

se configura, relaciona-se com o desenvolvimento da atividade turística e do seu processo de segmentação.

Entende-se que a atividade turística pode contribuir para a consolidação de tipicidades e também para sua invenção, na medida em que as localidades procuram resgatar ou estabelecer sua especificidade, inclusive através da culinária²¹. Assim, a proliferação atual de Festas e Roteiros Gastronômicos pode ser observada à luz desta perspectiva, tornando inteligíveis situações como a realização de uma Festa Nordestina, no município de Assaí-PR, desde 2004, com o objetivo de *resgatar a cultura dos nordestinos radicados na região* (SETUR, 2010) e que tem com um dos principais atrativos a oferta de pratos resultantes da fusão das comidas típicas japonesa e nordestina (!), como o *onigiri com jabá*.

Sob este mesmo ponto de vista é que se pode realizar uma leitura mais profunda da publicação *Sabores de Minas*, suplemento gastronômico publicado pelo Jornal Estado de Minas, com apoio do Governo Estadual de Minas Gerais, editado uma vez por mês, com a intenção de divulgar roteiros gastronômicos no estado, desde 2004 – mesmo ano de início da referida Festa Nordestina de Assaí-PR. A chamada identidade mineira, associada a adjetivos como simplicidade e generosidade, segundo a apresentação do guia, pode ser encontrada através de variada possibilidade de caminhos:

A natureza exuberante das montanhas e vales mineiros esconde em cada cantinho histórias com sabores inusitados, que apresentamos de uma forma simples, assim como são seus protagonistas. [...] São roteiros que privilegiam os pequenos produtores das deliciosas iguarias que degustamos nas diferentes caminhos. Nossa pretensão é tão grande quanto as distâncias e a diversidade gastronômica de Minas Gerais, ou seja, plantarmos as sementes destes roteiros específicos, como existem na Europa, apesar de não termos, em sua maioria, regiões definidas de produção deste ou daquele produto. Em todo o estado, encontraremos grandes cachaças, doces diversos, laticínios, e outros produtos que se repetirão, mas com toda a certeza, encontraremos nos quatro cantos a marca registrada de nossa gente simples; a generosidade e o carinho em receber²².

²¹ No Paraná, por exemplo, o Concurso do Boi no Rolete e do Porco no Rolete, realizados em Marechal Cândido Rondon (desde 1978) e Toledo (desde 1974), respectivamente, ilustram essa busca de estabelecimento de atrativos turísticos através da comida.

²² <http://sites.uai.com.br/guiagastronomia/projeto.htm>. Acesso em 11/07/2009.

Estes exemplos ilustram o momento atual, em que todo e qualquer lugar reivindica ou inventa um prato típico com o intuito de se afirmar²³. A busca da identidade através da comida se relaciona de perto com o turismo e suas estratégias de desenvolvimento – considere-se, por exemplo que o calendário publicado pela Secretaria Estadual de Turismo do Paraná que traz as informações sobre as festas gastronômicas no estado denomina-se *Calendário Oficial de Eventos Turísticos*.

O *Calendário Oficial de Eventos de 2010* da Secretaria de Estado de Turismo do Paraná ilustra bem esta característica da atualidade²⁴. Entre os variados eventos presentes no calendário – de festas religiosas a feiras tecnológicas, passando pelos aniversários dos municípios – é vultosa a referência ao que se denomina comida típica. Duzentos e sessenta e dois eventos divulgam a presença de pratos típicos, comidas típicas, gastronomia típica ou culinária típica como atrativo. Dentre estes, apenas setenta e cinco eventos (28,63%) se tratam de festas dedicadas a um determinado prato. Os outros cento e oitenta e sete eventos (71,37%) que recorrem à comida típica como atrativo em sua divulgação são de etnias específicas, exposições agropecuárias, feiras de produtores e festas religiosas. Se, em alguns casos, fica claro o que se quer dizer com o termo típico (e suas variações), como no caso de festas ligadas a determinadas etnias, é comum também que não fique claro a que tipo de comida o evento se refere. É o caso, por exemplo, da Exposição Feira Agroindustrial de Ubiratã, da Exposição de Centenário do Sul e do Campeonato de Park Golf, realizado em Carlópolis, que divulgam a presença de barracas de comidas típicas sem que se especifique que pratos são servidos.

²³ Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes focalizou a disputa entre Antonina, Morretes e Paranaguá, municípios paranaenses, pelo Barreado, prato típico do Paraná com maior expressividade em âmbito nacional (GIMENES, 2008). No entanto, é possível verificar essa mesma espécie de disputa inclusive em torno de pratos que não alcançam tal expressividade, como o Calendário Oficial de Eventos Turísticos publicado pela Secretaria de Estado da Cultura do Paraná permite visualizar: Bom Sucesso e Céu Azul divulgam o Leitão Desossado na Grelha; Maria Helena, Paranaíba, Iguaraçu, Sabáudia e Palotina reivindicam a Costela ou Costelão ao Fogo-de-Chão; Paraíso do Norte e Astorga, a Leitoa Desossada à Pururuca. Ribeirão Claro, Marechal Cândido Rondon, Santa Fé, Santa Terezinha do Itaipu e Altônia promovem eventos dedicados ao Boi no Rolete; Maria Helena e Tunas do Paraná realizam festas para o Porco no Tacho; Toledo, Ipiranga e Atalaia, para o Porco no Rolete. Por fim, Santo Antônio da Platina e Paranaíba reivindicam como prato típico a Leitoa ao Fogo de Chão.

²⁴ O recorte temporal desta pesquisa não avança até 2010 no que se refere à pesquisa nas fontes principais. No entanto, o Calendário Oficial de Eventos foi tomado como referencial eloquente sobre a permanência e os desdobramentos dos processos analisados e acredita-se que pode ilustrar bem algumas das questões pertinentes à discussão. Além disso, a análise realizada aqui é conjuntural e por isso se debruça sobre um período delimitado – 1970 a 2000. No entanto, entende-se que os processos analisados têm continuidade e se desdobram sobre o momento presente.

Esta relação com a identidade e a identificação também fica clara ao se tomar algumas das descrições de eventos no mesmo calendário. É o caso da VIII Festa do Pinhão de Inácio Martins, que afirma o objetivo de resgatar as raízes culturais do município e despertar o interesse pela preservação do pinheiro-do-paraná, oferecendo pratos típicos à base do pinhão. Esta relação também fica clara em uma das mais antigas festas realizadas no Estado, a XXVIII Festa do Frango, Polenta e do Vinho, realizada em Curitiba. De acordo com a informação presente no calendário, a polenta, o frango, o vinho, o queijo, o salame e muitos outros pratos típicos são alegres motivos para comemorar e recordar as festas e as músicas da distante Itália.

Mas a percepção desta pulverização das comidas e identidades regionais, exemplificada acima, suscita questões acerca dos processos que conduziram este movimento em direção à fragmentação. Como se desenhou este panorama e quais as variáveis que contribuíram para que se desenhasse a atual conjuntura com os contornos que tem e no tempo em que se constituiu no Brasil? Esta pesquisa vem contribuir para o entendimento de um período importante – o de ascensão e consolidação das culinárias regionais no cenário do turismo nacional – anterior a este processo de fragmentação.

Julia Csergo, analisando a emergência das comidas regionais na França, conclui que:

[...] se considerarmos que o modelo do 'prato local' é encontrado no mundo inteiro e, por toda parte, tem a ver não só com a produção do solo e os patrimônios familiares, mas também com os modos de circulação dos produtos, então a diversidade dos itinerários e cronologias pelos quais ele se torna o instrumento de uma recomposição identitária depende – pelo menos na Europa – dos processos de construção das imagens do nacional, do regional e do local que acompanha as mudanças políticas, econômicas e culturais ao longo do século XIX. (CSERGO, 1998, p. 822).

No caso do Brasil, precisou-se esperar pelas últimas décadas do século XX para que os regionalismos se legitimassem e, somente na década de 90 é possível perceber de maneira clara os primeiros movimentos em favor do reconhecimento como patrimônio de bens culturais regionais descolados das manifestações culturais tradicionalmente reconhecidas.

Para justificar a relevância deste enfoque, recorre-se mais uma vez a Roland Barthes:

O que é a alimentação? Não é apenas uma coleção de produtos, elementos de estudos estatísticos ou dietéticos. É também e ao mesmo tempo um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de posturas, de situações e de condutas. Como estudar esta realidade alimentar, expandida à imagem e ao signo? (BARTHES, 1961 .p. 979, tradução nossa)²⁵.

Sublinha-se que não se pretende com este estudo realizar uma fotografia do real, mas oferecer uma ferramenta analítica que possa colaborar para a compreensão da temática e servir de subsídio para outros estudos sobre os regionalismos tanto no que se refere à culinária quanto no que toca em outros pontos dos estudos regionais. Em outras palavras, não se tem a pretensão de dar a este processo de ascensão e legitimação das culinárias típicas no cenário do turismo uma dimensão maior do que aquela que realmente tem: a de construção, através dos estudos de caso empreendidos, de ferramentas metodológicas para a compreensão de uma determinada configuração da dinâmica sócio-cultural e histórica brasileira²⁶.

A análise das fontes sugere que entre a década de 1970 e início dos anos 80 o que se pode visualizar são movimentos em favor das identidades regionais que privilegiam um certo caráter homogêneo das regiões, incluindo Minas Gerais e Paraná, aqui focalizados. Não se trata de afirmar que a heterogeneidade de cada Estado não era colocada em evidência nos discursos, mas de sublinhar que ainda que a variedade de características da cultura e da população de Minas Gerais e Paraná fosse considerada, as imagens associadas à identidade formavam uma síntese mais *compacta*. A partir do final da década de 80, observa-se a legitimação de certas comidas como representantes regionais, afirmando-se como produtos

²⁵ No original: “Qu’est-ce que la nourriture? Ce n’est pas seulement une collection de produits, justiciables d’études statistiques ou diététiques. C’est aussi et en même temps un système de communication, un corps d’images, un protocole d’usages, de situations et de conduites. Comment éduquer cette réalité alimentaire, élargie jusqu’à l’image et au signe?”

²⁶ Sublinha-se que o foco aqui será a análise dos casos citados – Minas Gerais e Paraná. O panorama mais amplo será pano de fundo das reflexões aqui realizadas e alguns tópicos serão trazidos à tona apenas na medida em que contribuirão para o entendimento das questões referentes aos casos analisados. No entanto, entendo que através dos casos selecionados para análise, suas aproximações e especificidades no que se refere ao lugar da culinária típica como vetor de identidade, é possível contribuir para o entendimento da realidade mais ampla, na medida em que Minas Gerais e Paraná se constituem em dinâmicas particulares no interior da dinâmica histórica brasileira.

turísticos e abrindo caminho para seu reconhecimento como patrimônio assim que a legislação permitiu, através da criação de um novo instrumento de preservação: através do Decreto nº. 3.551/2000, publicado em 4 de agosto de 2000 estabeleceu-se o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial.

A opção por trabalhar com Minas Gerais e Paraná como delimitação espacial da pesquisa se fez com a intenção de instrumentalizar o trabalho e garantir sua viabilidade. Minas Gerais se trata de um universo de pesquisa com a qual se tinha familiaridade devido aos trabalhos anteriores e Curitiba se constitui na atual residência da pesquisadora, o que facilitaria o acesso às fontes. Mas para além destas motivações operacionais, é importante dizer que ambos os estados contaram com um movimento de construção de identidade regional, com o claro intuito de forjar um imaginário acerca de elementos fundantes dos habitantes de cada uma destas regiões em que a intelectualidade de cada região esteve envolvida. Ainda assim, a instituição do *paranaense típico* e do *mineiro típico* contou com matrizes histórico-políticas e ideológicas bastante distintas. Além disso, se é possível constatar a difusão de diversos pratos tidos como típicos da região das Minas Gerais, a associação entre o espírito paranaense e a comida não parece ter recebido tanta atenção se tomarmos o barreado como prato quase que isoladamente responsável pela identificação do estado nas fontes consultadas, como foi colocado anteriormente, e será analisado com maior cuidado nos capítulos subsequentes. O estudo de caso de regiões com trajetórias identitárias diferenciadas, inclusive no que se refere à relevância dada à comida na construção da identidade, tem a intenção de sugerir possíveis perspectivas de análise: as diferenças nas sociabilidades e na constituição das identidades paranaense e mineira se refletem em uma diversidade nas imagens divulgadas da comida típica de cada região?

Mas é importante sublinhar que não se pretende empreender um estudo de história comparada. Trata-se de um olhar para a trajetória diferenciada de dois estados brasileiros, para entender as variáveis envolvidas nesta diferença, bem como seu lugar no cenário mais geral. A partir da observação de casos específicos a ideia é relacioná-los em suas semelhanças e diferenças. Sustenta-se que a análise destas duas regiões de maneira coordenada, “[...] permite levar em conta as especificidades dessas experiências, ajudando a compreender como um fenômeno

universal assume características diversas nas conjunturas históricas analisadas.” (CAPELATO, 1998, p. 32). Assim, para o estudo de um mesmo fenômeno, a saber, a ascensão das culinárias regionais ao *status* de produto turístico, e a partir da percepção das diferenças nas trajetórias dos diversos estados brasileiros, trata-se de “[...] fazer uma escolha em meios sociais diferentes, de dois ou mais fenômenos que apresentam, à primeira vista, certas analogias. Cabe, a seguir, constatar e explicar as semelhanças e diferenças” (*Ibid*, p. 33).

Considera-se ainda importante esclarecer de maneira breve o percurso pelo qual se definiu a fonte fundamental utilizada na pesquisa. Num primeiro momento, pretendia-se trabalhar com os jornais impressos de maior circulação em cada estado – *Estado de Minas* e *Gazeta do Povo* por oferecerem informações sobre a divulgação das identidades internamente. Ainda que tais jornais não tenham sua circulação distribuída homoganeamente entre todos os municípios de cada estado, são efetivamente os jornais de maior circulação em Minas Gerais e Paraná, respectivamente. As referências ao típico regional, mais especificamente em relação à comida se constituíram nas informações buscadas na pesquisa de arquivo. Tais informações foram organizadas segundo o conteúdo e o período. No interior destes jornais, as referências ao típico regional em geral, e à comida típica regional estão distribuídas principalmente nos cadernos de Turismo e Feminino (com maior concentração no caderno de turismo), ainda que seja possível encontrar dados relevantes também em outras seções, aleatoriamente. Foi justamente no caderno de Turismo que se pôde encontrar um termômetro de como a heterogeneidade de cada estado chega à condição de referencial identitário.

O procedimento de pesquisa nestas fontes ocorreu da seguinte maneira: a pesquisa teve início no arquivo do jornal *Estado de Minas* e buscou-se nos arquivos, em uma primeira etapa, consultar os jornais desde 1970, para ter uma ideia do desenvolvimento da temática ao longo da década. Nesta primeira fase da pesquisa, todo o jornal foi consultado, tendo em vista localizar as seções em que a temática das regiões aparecia mais frequentemente. Mesmo tendo como variável fundamental para a reflexão o turismo, a busca foi realizada em todo o conteúdo do jornal com o intuito mesmo de verificar a pertinência desta postura.

Uma vez que as informações se concentraram no caderno de turismo, para os anos subsequentes a pesquisa foi realizada da seguinte maneira: buscou-se nesta seção verificar as reportagens da primeira página do caderno, bem como as matérias sobre localidades mineiras ou paranaenses que fizessem referência à comida local, mesmo que apenas com a indicação do que ou onde comer. Foram descartadas as matérias que não fizessem referência alguma à comida ou culinária, dado o objeto mesmo deste estudo.

A intenção era realizar o mesmo procedimento com o jornal *Gazeta do Povo*, para o mesmo período. No entanto, no mesmo momento em que tinha início esta etapa da pesquisa, dei início à disciplina Seminários de Tese II e, durante a discussão do projeto, ficou evidente que o uso destes jornais como fonte principal limitaria o alcance da análise pretendida, uma vez que a circulação dos mesmos, além de irregular no território de cada estado, não se estende para outras regiões. Desta forma, a imagem divulgada de cada estado ficaria um tanto restrita a uma espécie de auto-imagem (lembrando que esta auto-imagem tem o caráter de construção e apaga a complexidade de cada região), importante, sem dúvida, para os objetivos de compreensão da dinâmica das identidades regionais, mas limitada na medida em que não daria conta de demonstrar qual é a imagem destes estados em plano nacional.²⁷

Assim, o eixo da pesquisa se deslocou. O Guia Quatro Rodas Brasil, publicado pela Editora Abril se constituiu na fonte que possibilitou de maneira mais efetiva uma percepção da imagem de cada estado em âmbito nacional. Este veículo foi tomado por se tratar do único periódico que abrange todo o período do marco temporal proposto no projeto. Neste caso, buscaram-se as informações referentes à gastronomia, bem como aos restaurantes de comida típica regional no guia de municípios. Os jornais de circulação estadual continuaram, mas como fontes

²⁷ Além disso, é importante ressaltar que a pesquisa nesta fonte ficou comprometida pelo fato de que não foi possível conseguir, junto à empresa responsável pela publicação, acesso aos arquivos. Foi necessário recorrer à Divisão de Periódicos da Biblioteca Pública de Curitiba, que tem todo o período disponível para consulta em microfilme. No entanto, os horários de consulta são restritos a duas horas/dia por pesquisador e, dado o grande movimento na divisão, no período de realização das buscas documentais, não foi possível conseguir a extensão deste prazo. Deste modo, o número de matérias pertinentes ao objeto levantadas neste veículo foi mais escasso que o que se levantou no jornal mineiro.

auxiliares; tomaram outro caráter – o de verificação e ilustração dos processos percebidos na fonte fundamental.

Posteriormente à análise do Guia, buscou-se entender os critérios de definição de algumas noções pelos editores da fonte, bem como entender algumas mudanças de perspectiva na trajetória do Guia Quatro Rodas Brasil ao longo das décadas. Com este fim foi realizada uma entrevista diretiva com seu editor de gastronomia, Ricardo Castanho de Vasconcelos. Foi elaborado um roteiro, encaminhado para o entrevistado previamente, conforme solicitado. A conversa foi realizada por *skype*, gravada em MP3, e sua transcrição encontra-se disponível no **Anexo I**. Após transcrição, foi enviada para aprovação do entrevistado, juntamente com algumas perguntas extras com dúvidas pendentes, levantadas principalmente após realização do exame de qualificação deste trabalho, em agosto de 2010.

É bastante relevante assinalar que a primeira edição do Guia Quatro Rodas Brasil data de 1966, ano que inaugura, para o turismo nacional, uma perspectiva de planejamento e gestão centralizada: de novembro deste ano data o Decreto-Lei 55/66. De acordo com Joandre Antonio Ferraz:

No Brasil, a primeira definição de política nacional de turismo deu-se por meio de lei, ou seja, a ação estatal de planejamento do setor foi instituída por regra pertencente ao mundo jurídico. O fato ocorrido com a edição do Decreto-Lei nº 55, de 18 de novembro de 1966, insere, de imediato, o planejamento turístico no âmbito do direito. Até essa data, diversas outras normas legais, desde 1938, trataram de um ou outro aspecto do turismo, todavia sem o prisma de ação estatal planejada. (FERRAZ, 1992, p. 16-17).

A pesquisadora Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes também sublinha o significado desta ação:

Esse decreto merece destaque por ser o primeiro ato legal que formulou um conceito de política nacional do turismo (que há tantos anos era apenas mencionada, mas nunca pensada ou organizada, pelos órgãos então existentes), instituiu uma estrutura estatal especializada, bem como indicou objetivos e mecanismos dessa política. (GIMENES, 2008, p. 211).

A opção então foi retomar o Guia Quatro Rodas Brasil, fazendo uma análise desde o primeiro exemplar editado – caso fosse possível consegui-lo – com enfoque especial ao recorte temporal definido pelo projeto de pesquisa. A ideia de tomar já a primeira edição da publicação se articulou com o desejo de perceber as

transformações do lugar da comida deste momento em que se *fundava* o planejamento do turismo no Brasil até a ascensão dos regionalismos de maneira mais evidente, em fins da década de 1970.

Assim teve início a busca pelos exemplares do Guia Quatro Rodas Brasil referentes ao período que corresponde ao recorte temporal da pesquisa. Abaixo, a relação dos 33 exemplares consultados e a forma de acesso a eles:

QUADRO 1– EXEMPLARES CONSULTADOS E ACESSO

ANO	ACESSO
1966	Adquirido
1967	Adquirido
1970	Adquirido
1974	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1975	Adquirido
1976	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1977	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1978	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1979	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1980	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1983	Adquirido
1984	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1985	Adquirido
1986	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1987	Adquirido
1989	Adquirido
1990	Acervo Biblioteca Pública do Paraná
1991	Adquirido
1992	Adquirido
1993	Adquirido
1994	Adquirido
1996	Adquirido
1997	Adquirido
1998	Adquirido
1999	Adquirido
2000	Adquirido
2001	Adquirido
2002	Adquirido
2003	Adquirido
2004	Empréstimo Pessoal
2005	Adquirido
2006	Adquirido
2008	Empréstimo Pessoal

FONTE: A autora (2011)

Através da análise da presença ou ausência de referências à culinária das localidades focalizadas pelo guia construiu-se a reflexão empreendida neste trabalho e delimitou-se a tese a ser defendida. Neste processo, de análise, deparei-me com a escassez de estudos que tomassem como fonte ou objeto de pesquisa guias turísticos impressos, principalmente no que se refere à produção brasileira ou sobre o Brasil. Nesse sentido, se de um lado esta circunstância conferiu a este estudo um

caráter inovador, por outro lado, impôs desafios diversos à análise de sua forma e conteúdo.

É necessário esclarecer ainda que, se de um lado pretende-se fugir de uma postura ingênua que toma os processos identitários como duplos da realidade, por outro lado entende-se como um outro extremo ingênuo tomá-los como ferramentas ideológicas pura e simplesmente, sem considerar que elementos da realidade histórica e social das coletividades contribuem para essa formação.

Para organizar a reflexão pretendida, optou-se pela seguinte estrutura: O primeiro capítulo, denominado *Definindo o destino: pressupostos da pesquisa. Alimentação como tema e objeto* traz uma síntese da dinâmica no interior da disciplina da História que criou condições propícias para que a alimentação se constituísse em temática e objeto pertinentes à reflexão dos historiadores. Este capítulo traz ainda uma breve revisão dos textos de História e Cultura da Alimentação cujas análises contribuíram para a pesquisa aqui empreendida²⁸.

O segundo capítulo, intitulado *Organizando a bagagem – região e identidade: a construção de uma realidade imaginada* traz uma discussão fundamental para a compreensão do objeto aqui definido. Partindo de apontamentos fundamentais sobre região e regionalismo, situa o entendimento das identidades regionais como construções discursivas, apoiando-se na bibliografia a respeito, além de discorrer sobre os discursos identitários construídos para Minas Gerais e Paraná e a retomada de força dos discursos regionalistas no Brasil. Por fim, o capítulo discute sinteticamente as variáveis que interferem na relação entre alimentação, identidade e turismo.

No terceiro capítulo – *Itinerário – turismo e guias turísticos*, o objetivo foi situar o leitor quanto aos significados do turismo, bem como um breve panorama histórico

²⁸ Sem ter a intenção de reescrever uma historiografia da História da Alimentação, o que se buscou foi traçar um breve panorama contemplando estudos que revelassem, no desenvolvimento da temática da alimentação, a articulação entre História e ciências sociais, privilegiando aqueles que metodologicamente possibilitassem, em seus desdobramentos interpretativos, a atribuição do estatuto de prática cultural ao alimento e às práticas alimentares: o alimento, mais que dar *sustância* ao organismo, relaciona-se com usos, costumes, protocolos, condutas e situações. A importância da História e Cultura da Alimentação reside no fato de mostrar que o que se come é tão importante quanto o quando, onde, como e com quem se come.

da atividade, seus antecedentes e as condições que permitiram que se desenvolvesse e se configurasse tal como se configura na atualidade, inclusive no que diz respeito ao Brasil. Dado o ineditismo da fonte adotada na pesquisa – um guia impresso de turismo – considerou-se pertinente traçar também um panorama deste gênero.

O quarto capítulo, denominado *Ponto de partida – a emergência da valorização das culinárias típicas regionais no Guia Quatro Rodas Brasil (1966 a 1983)*, apresenta o início do período analisado pela pesquisa, entendido como o momento em que é possível perceber as primeiras mudanças em relação à preocupação com a especialidade regional no interior da publicação analisada.

O capítulo cinco, *Saboreando a viagem – o processo de consolidação do espaço dedicado à comida regional no interior do Guia Quatro Rodas Brasil*, como o título anuncia, ocupa-se de descrever de que maneiras a comida típica regional foi adquirindo maior visibilidade na fonte pesquisada, através do aumento do número de páginas, da utilização de recursos gráficos como imagens e *boxes*, consolidando-se como atrativo e produto turístico.

A conclusão do trabalho procura *costurar* as informações trazidas nos capítulos, refletindo sobre os dados levantados no processo de pesquisa e as articulações entre estes elementos que permitem que se sustente a tese central aqui defendida.

1 DEFININDO O DESTINO – PRESSUPOSTOS DA PESQUISA - A ALIMENTAÇÃO COMO TEMA E OBJETO

O papel profano dos vegetais e também dos animais é, normalmente, servir de alimentação; assim, o caráter sagrado do animal ou da planta totêmica é reconhecido na proibição de comê-los. Certamente, como são coisas santas, podem entrar na composição de algumas refeições místicas, e veremos, com efeito, que às vezes servem como autênticos sacramentos; mas normalmente não podem ser usados no consumo ordinário. Quem quer que transgrida essa proibição expõe-se aos mais graves perigos.
Émile Durkheim(1989)²⁹

O trecho reproduzido acima foi escolhido para abrir este capítulo por permitir tratar de uma série de elementos que serão abordados em seu desenvolvimento. De um lado, revela a preocupação, já entre os fundadores da Antropologia, com a temática da alimentação dos grupos humanos, sob seus variados aspectos. Além disso, permite perceber o desenvolvimento da reflexão sobre a alimentação no que diz respeito ao universo simbólico das sociedades estudadas. Por outro lado, inserir neste momento um trecho de um autor clássico das Ciências Sociais em um trabalho eminentemente histórico tem uma dupla intenção: primeiramente, revelar que a trajetória da alimentação como temática e objeto na História passa, em diversos momentos, pelo diálogo com a Antropologia – seja através de insinuações conceituais, seja através do explícito movimento de dar um tratamento inter e transdisciplinar para o tema. Em seguida, pretende-se também demonstrar que este estudo específico busca, através da bibliografia mobilizada e do enfoque analítico, contribuir para o debate acerca da alimentação do ponto de vista histórico-antropológico.

A alimentação humana – como os diversos autores que se debruçam sobre o tema têm insistido em ressaltar –, por sua natureza complexa de ferramenta de satisfação de necessidades fisiológicas e, ao mesmo tempo, vetor de comunicação de uma sociedade sobre si mesma, ao transformar-se em tema e objeto de estudos, incorpora uma profusão de enfoques possíveis.

²⁹ Obra publicada originalmente em 1912, sob o título *Les Formes élémentaires de la vie religieuse: le système totémique en Australie*.

Ao se falar de alimentação, de que se está falando [...]? Ao julgar pela situação hodierna, há vários focos que se cruzam ou superpõem e, às vezes, seguem em paralelo. Falar-se em alimentação é privilegiar o alimento (sua produção, aquisição, circulação, consumo, carência, o mercado, representações, funções sociais e culturais e assim por diante)? Ou a nutrição? Não existe, hoje, uma Antropologia nutricional, assim como uma Sociologia do alimento? Ou o objeto seria a dieta e os modelos e sistemas alimentares? Ou os hábitos à mesa, as práticas alimentares e a culinária (a 'cozinha'), os espaços e equipamentos, contextos e agentes, em particular os próprios comedores e bebedores? E a história do gosto e da gastronomia, seriam subcategorias da alimentação? E a educação alimentar, a segurança alimentar e as políticas alimentares? (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 10-11).

Mesmo no interior da História, as perguntas feitas ao alimento podem ser muito diversificadas, tratando desde o abastecimento alimentar, passando pela análise das alterações na produção e consumo dos alimentos e pela trajetória de ingredientes, além dos *jeitos* específicos de cozinhar e comer – as chamadas cozinhas típicas. Por isso é que se faz necessário aqui deixar claro qual é o enfoque pretendido e as ferramentas interpretativas a serem utilizadas, com o sentido de situar o leitor acerca dos pressupostos adotados dentro deste quadro amplo de perspectivas possíveis que já conta com uma bibliografia considerável.

Em um artigo fundamental para a compreensão do desenvolvimento da chamada História da Alimentação, Ulpiano Bezerra de Menezes e Henrique Carneiro sustentam que esta se constitui em um campo de pesquisa específico e consolidado, que abarca diversos enfoques possíveis (MENEZES; CARNEIRO, 1997). Os autores apoiam esta afirmação na ocorrência de encontros de natureza variada, tais como congressos, seminários, simpósios etc, bem como na existência de publicações especializadas, que atestariam a “maturação de um domínio específico de conhecimento científico.” (*Ibid.* p. 33). Estes dois indicadores seriam, portanto, testemunhas do enraizamento do domínio da história da alimentação que, a partir da segunda metade do século XX, teria assumido personalidade própria; entre os anos de 1960 e início da década de 1980, teria nascido o especialista na área.

Considerando, no entanto, que sinteticamente a noção de campo proposta por Boudieu pressupõe autonomia e regras próprias de organização e hierarquização para cada campo³⁰, cabe perguntar se a História da Alimentação efetivamente

³⁰ Para o aprofundamento na discussão da concepção de campo por Pierre Bourdieu, conferir: BOURDIEU, P. O campo científico. In: ORTIZ, Renato (org.). Coleção Grandes Cientistas Sociais, n 39, Editora Ática, São

corresponde a este entendimento de um campo de estudos ou se seria mais apropriado referir-se a um território no interior dos estudos culturais.

Na perspectiva, assumida aqui, a legitimidade e a consolidação de pesquisas relativas à temática da alimentação, obtidas nas últimas décadas, dialoga com movimentos mais amplos da História e da historiografia contemporânea que permitiram incorporar, sob matizes teórico-metodológicos diferenciados, a possibilidade de se fazer História a partir do aparentemente pequeno ou insignificante. É nesta medida, em que se assume um olhar sobre os significados em torno do alimento e da alimentação como um território legítimo no interior dos estudos culturais, que a opção foi por utilizar, nesta pesquisa, o termo História e Cultura da Alimentação.

Antes de entrar especificamente na discussão pretendida, faz-se necessário, mesmo que sucintamente, traçar os caminhos pelos quais foi preparado, na História, um terreno fértil sobre o qual se desenvolveram os atuais estudos em que a alimentação se constitui no eixo central da análise, entendida como vetor de significados sobre os grupos sociais. É importante lembrar que a ênfase na preparação e consumo dos alimentos em sua dimensão articuladora de sentidos e valores ganhou maior vigor entre os historiadores somente a partir da segunda metade do século XX, principalmente após os anos de 1970 com a história das mentalidades e, posteriormente, com a nova história cultural no contexto francês. Não se pode deixar de mencionar também o movimento denominado de micro-história que ganhou destaque a partir da produção de historiadores como Carlo Ginzburg, Giovanni Levi e Carlo Poni, entre outros.

A análise desta conjuntura deve considerar especialmente o papel da chamada Escola dos Annales. O aumento do volume de publicações preocupadas com a temática da alimentação tem estreita relação com este movimento, que teve impacto fundamental para o desenvolvimento teórico-metodológico da História e Cultura da Alimentação. Em 1929, sob a direção de Lucien Febvre e Marc Bloch, foi editada a revista *Annales d'histoire économique et sociale*, cujo objetivo explícito era

o enriquecimento da história através da aproximação com as demais ciências do homem e do incentivo à inovação temática³¹. De acordo com José Carlos Reis em *A história entre a filosofia e a ciência*, os Annales fundaram uma nova história, ao realizarem a aproximação entre disciplinas e, portanto, apresentarem uma nova concepção do tempo histórico, da duração e do conhecimento da duração (REIS, 1999).

Antes mesmo da edição do primeiro número da revista, já em 1914, Bloch, na *Encyclopédie française*, levantou questões importantes, tais como as transformações de regimes dietéticos e o caráter social da segregação alimentar (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 28), indicando que a História, em seus moldes tradicionais já não atendia aos apelos da realidade histórica e, neste contexto, o desenvolvimento recente das ciências sociais se constituía como ameaça – fazia-se necessário incorporar o social na perspectiva histórica. No bojo das preocupações destes pesquisadores identificados como a primeira geração dos Annales já se encontrava a alimentação como objeto significativo para os estudos históricos.

Os estudiosos do movimento dos Annales identificam três gerações que têm início com os fundadores Bloch e Febvre, passando pela geração intermediária, denominada por muitos de *braudeliana*, pelo impacto que as pesquisas e conceituações de Fernand Braudel tiveram e chegando, por fim à História das Mentalidades e, posteriormente, à Nova História Cultural. As publicações de cada período contêm especificidades que permitem utilizar o termo *geração*. Mas o que faz então destes grupos partes de uma mesma escola? Atentar para o programa³² básico dos Annales ajuda a esclarecer esta questão.

José Carlos Reis fez uma síntese deste programa; é aí que a continuidade entre as três gerações é perceptível:

[...] a interdisciplinaridade, a mudança dos objetos da pesquisa, que passavam a ser as estruturas econômico-social-mental, a mudança na

³¹ Peter Burke fez uma cronologia das denominações da publicação: Annales d'histoire économique et sociale (1929 – 1939); Annales d'histoire sociale (1939 – 1942; 1945); Mélange d'histoire sociale (1942 – 1944); Annales: économies, sociétés, civilisations (1946 -). Conferir BURKE, Peter. A Escola dos Annales: (1929-1989) a revolução francesa da historiografia. São Paulo: Editora da Unesp, 1992.

³² Para uma discussão mais profunda sobre termos como paradigma dos Annales, espírito dos Annales e programa dos Annales, conferir REIS, *op. cit.*, cap. 4.

estrutura da explicação-compreensão em história, a mudança no conceito de fonte histórica e sobretudo, embasando todas as propostas anteriores, a mudança do conceito de tempo histórico, que agora consiste, fundamentalmente, na superação estrutural do evento. (REIS, 1999. p. 63).

Para a compreensão contextual deste programa é importante também identificar com quem estes autores estavam dialogando naquelas primeiras décadas do século XX. Jacques Revel, no texto *Microanálise e construção do social* sublinhou a relação com a perspectiva durkheimiana:

Uma das versões dominantes [...] da história social é a que se definiu na França [...] em torno dos *Annales*. Sua formulação não foi constante nestes últimos 60 anos. Apesar de tudo, ela apresenta um certo número de traços relativamente estáveis, que temos todas as razões para relacionar com o programa crítico que, um quarto de século antes do nascimento dos *Annales*, o durkheimiano François Simiand elaborou para uso dos historiadores. (REVEL, 1998, p. 17).

Neste sentido, os *Annales*, em sua proximidade com uma Antropologia funcionalista, tiveram como pressuposto fundante a observação de regularidades e, portanto, a medição e a observação dos fenômenos ao longo de um período que permitisse abordar os fenômenos em suas continuidades e rupturas. Segundo Revel, neste contexto, os historiadores deveriam:

[...] investir na única coisa que poderia tornar-se objeto de um estudo científico: o repetitivo e suas variações, as regularidades observáveis a partir das quais seria possível induzir leis. Essa opção inicial, largamente retomada pelos fundadores dos *Annales* e depois por seus sucessores, nos faz compreender as características originais da história social à francesa: o privilégio dado ao estudo dos agregados mais maciços possíveis; a prioridade concedida à medida na análise dos fenômenos sociais; a escolha de uma duração suficientemente longa para tornar observáveis transformações globais [...] (*Idem*).

Portanto, o quantitativismo ao qual a geração de Braudel é associada – e por vezes, acusada – não consiste em um afastamento do programa dos *Annales*, mas ao privilégio dado a uma das facetas já presentes nesse programa, fundamentalmente influenciado pela antropologia funcionalista. Vale lembrar, ainda, que os conceitos forjados pelos historiadores vinculados aos *Annales*, bem como suas metodologias e perspectivas de análise devem ser considerados a partir deste contexto em que a História abriu caminho para a aproximação da abordagem dos historiadores com uma ciência social que, para se fazer autônoma e legítima, se fundava nas similaridades com um fazer científico que estabelecia leis. O predomínio

das análises *macro* deste período é compreensível a partir deste panorama – o esforço na superação do evento e as ideias de longa duração e cultura material, também.

As especificidades de cada geração, então, devem ser procuradas no privilégio a aspectos diferenciados do mesmo programa. Assim, se a primeira fundou uma nova perspectiva fundamentada na interdisciplinaridade, na incorporação de outros objetos de pesquisa, na mudança na estrutura da compreensão histórica, bem como do conceito de fonte e de tempo histórico (REIS, 1999, p. 63), a segunda geração dos *Annales* foi marcada pela ideia de exatidão e de busca por uma *história científica* que implicou, desde a década de 1950 até o fim da década de 1970 na predominância de uma abordagem quantitativa e serial (até o fim dos anos de 1960, este ponto de vista será mais contundente), que tinha como pano de fundo o intuito de extravasar o tempo curto dos eventos. A geração que se seguiu, por sua vez, se fundou na crítica a esta análise serial e quantitativa exacerbada. A partir do início da década de 70, como lembra Burke (1997), a revista dos *Annales*, bem como a 6ª seção da *École des Hautes Études* passam a ser dirigidas por historiadores vinculados ao estudo das mentalidades e, portanto, essa vertente começou a ganhar maior espaço e legitimidade.

O acompanhamento destas abordagens predominantes na trajetória dos *Annales*, passando pelas três gerações identificadas pelos estudiosos do movimento, para além de demonstrar um movimento interno, permite entender também a dinâmica e as transformações no campo específico da História da Alimentação.

O conceito de cultura material é a chave para o entendimento da constituição de um território mais propício para o desenvolvimento de estudos sobre a alimentação. Para Braudel, os aspectos que denominou *infra-econômicos*, ou seja, que seriam fundamentais para a sobrevivência humana, constituíam a cultura material. Juntamente com a habitação e o vestuário, a alimentação figuraria nesta dimensão. Esta ideia, juntamente com a de longa duração, legitimou os novos

objetos que se ofereciam à história³³. Sua limitação conceitual, no entanto, levou à preponderância de uma tendência macroeconômica, que rejeitou o estudo das mentalidades, já esboçado pelos fundadores em seus estudos. Entre os anos de 1960 e 1970, a tônica foi dada à nutrição, e houve utilização intensa de dados estatísticos e documentos oficiais provenientes de instituições como hospitais, mosteiros, prisões, forças armadas. Mas o estudo da vida material criou um ambiente propício para tornar pertinentes investigações acerca do cotidiano, da cultura, das mentalidades, das formas de sociabilidade e, a partir de 1968 o foco sobre o econômico amplia-se para focalizar o social e o cultural. Como bem sublinhou Vainfas (2002, p. 22), foi este ambiente que possibilitou que “a produção historiográfica francesa fosse 'do porão ao sótão', metáfora então usada para exprimir a mudança da base socioeconômica ou da vida material para os processos mentais, a vida cotidiana e suas representações”.

Sem desconsiderar as contribuições anteriores, é neste momento que se consolidou, na História, o ponto de vista que buscava os sentidos em torno do alimento. Mas se entre os anos de 1960 e 1970 o campo da alimentação ganhou relevância e teve seus contornos definidos, é após o início da década de 1970 que se podem encontrar as raízes teórico-metodológicas dos estudos atuais. Neste momento se consolidou o ponto de vista que busca os sentidos em torno do alimento, tendo o conceito de *capital simbólico*, forjado por Bourdieu como viés interpretativo relevante (BOURDIEU, 1974). Ampliou-se, entre os historiadores, o espaço para análises que tratavam dos imaginários, dos sentidos – inclusive em torno da alimentação.

Este é o terreno em que se pode falar em história das mentalidades onde, sob denominações diversas, como história intelectual, das ideias, cultural e das mentalidades (entre outras), encontra-se um campo que toma como objeto as formas de pensamento em seu conjunto. Este ponto de vista encontrou lugar, primeiramente, como foi dito, no início dos Annales, com Febvre e Bloch, que sugeriam a fuga dos determinismos, tomando como modelo as construções etnográficas e sociológicas.

³³ Se a comida entra como aspecto imediato da existência humana, ou seja, como cultura material, é a longa duração que confere a ela consistência historiográfica. Somente na articulação entre os dois conceitos a alimentação se torna objeto de análise pertinente à história.

No fim da década de 60 os estudos sobre mentalidades afirmaram-se em oposição à história intelectual clássica, tomando como objeto as representações sociais, aproximando-se ao mesmo tempo da sociologia e da psicologia social. Aproximação que, no entanto, procurou fundar-se na medição, procurando estudar o coletivo e o que se repete.

O que se percebe então é um movimento que, embora afirmasse o distanciamento em relação à história sócio-econômica, fez uso de seus instrumentos metodológicos, fontes e até de algumas de suas problemáticas. Assim como a abordagem sócio-econômica, a história das mentalidades definiu as representações culturais a partir do modelo social de hierarquização de grupos sociais. (MORAIS, 2002, p. 34).

Mas mesmo nesta geração braudeliana alguns estudiosos se dedicavam aos fenômenos culturais, ainda que tenha sido necessário esperar até o final da década de 1970 e início dos anos de 1980 para que se estabelecesse uma reação efetiva a este modo de conceber o estudo das mentalidades. A percepção da alimentação como signo, como representação da dinâmica social, tomou, nesta época, contornos mais definidos através dos *herdeiros* da história das mentalidades, entre os quais se identificam os autores da história cultural. Esta vertente carregava uma postura crítica em relação aos estudos das mentalidades tal como eram desenvolvidos, apontando limitações tais como a utilização de métodos quantitativos para análises culturais; a fluidez terminológica; a indefinição metodológica, entre outras. Mas apresentava também proximidades em alguns pontos de vista como por exemplo, o distanciamento do estudo do pensamento formal e das elites e aproximação da cultura informal e a pluralidade de perspectivas, levando em alguns casos, aos mesmos problemas apontados para a história das mentalidades.

Se até então, os historiadores recorriam em determinados momentos a conceitos antropológicos, a partir de 1970, estabeleceram uma relação mais próxima e contínua, mormente em relação à antropologia do simbólico. A antropologia tornou-se a interlocutora privilegiada. É deste período por exemplo a obra de Pierre Nora que marca o retorno às idéias de Maurice Halbwachs, sobre a estrutura social da memória, que foram de certa maneira esquecidas após Bloch. Idéias que, por focalizarem os usos do passado pelo presente, refletem uma perspectiva antropológica. É através desta perspectiva que a nova história cultural irá buscar ultrapassar a realização de repertórios históricos da vida cotidiana para fazer uma análise da dinâmica social a partir destes dados. (*Ibid.* p. 34-35).

Também como reação a uma história fundada nas regularidades passíveis de medição é que se enquadra o movimento que ficou conhecido como Micro-história.

Na década de 1970 um grupo de historiadores reunidos em torno da revista *Quaderni Storici* propôs uma nova forma de se fazer história social, a partir dos indivíduos ou grupos de indivíduos. Assim, a denominação micro-história diz respeito à mudança de escala proposta por este grupo; à crítica às análises de caráter macro.

Revel, prefaciando a obra de Levi, indica esta perspectiva:

O recurso à microanálise deve, em primeiro lugar, ser entendido como a expressão de um distanciamento do modelo comumente aceito, o de uma história social que desde a origem se inscreveu, explícita ou (cada vez mais) implicitamente, num espaço “macro”. Nesse sentido, ele permitiu romper com os hábitos adquiridos e tornou possível uma revisão crítica dos instrumentos e procedimentos da análise sócio-histórica. Mas, em segundo lugar, ele foi a figura historiográfica inteiramente prática por intermédio da qual uma atenção nova foi dispensada ao problema das escalas de análise na história (como um pouco antes tinha ocorrido na antropologia). (REVEL, 1998 p. 20).

Neste sentido, a microanálise propõe, a partir do indivíduo, revelar o social. Percebe-se, então, uma mudança de escala – como foi colocado –, não de preocupações. Também a micro-história se propõe a uma história social:

[...] a escolha do individual não é considerada contraditória com a do social: torna possível uma abordagem diferente deste último. Sobretudo, permite destacar, ao longo de um destino específico [...], a complexa rede de relações, a multiplicidade dos espaços e dos tempos nos quais se inscreve. [...] “A análise micro-histórica tem portanto duas faces. Usada em pequena escala, torna muitas vezes possível uma reconstituição do vivido inacessível às outras abordagens historiográficas. Propõe-se por outro lado a identificar as estruturas invisíveis segundo as quais esse vivido se articula. (REVEL, 2000, p. 17).

A este respeito, é necessário esclarecer que a pesquisa aqui realizada dialoga fundamentalmente com este pressuposto. O olhar para a culinária regional e, mais especificamente, para as impressões a respeito da culinária regional de Minas Gerais e Paraná divulgadas pelo Guia Quatro Rodas Brasil pretende, a partir dos casos analisados, apontar para a dinâmica, no cenário nacional, das identidades esboçadas pela culinária, em suas relações com a atividade turística.

1.1 HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO: PERCURSOS.

O eixo desta pesquisa é a História, mas o terreno sobre o qual se tornou possível conduzi-la na perspectiva adotada é marcado pelo entrecruzamento de disciplinas num esforço conjunto para conferir consistência à alimentação como tema, problema e objeto. Desta maneira, optou-se por, nesta breve referência ao desenvolvimento da temática, colocar em conjunto as obras que influenciaram o ponto de vista privilegiado. Separar os antropólogos, sociólogos e demais estudiosos dos historiadores poderia indicar uma certa *hierarquização das influências*, quando o importante aqui é fazer um duplo movimento: primeiramente demonstrar que o ponto de vista que toma as culinárias regionais como veículos de identidade e de sentimento de pertença *tem história*, ou seja, há todo um conjunto de referências que permitem fundamentar tal ideia. Em segundo lugar, indicar que esta trajetória encontra sustentação no diálogo entre as disciplinas.

Portanto, é emblemático que a obra *A fisiologia do Gosto*³⁴, comumente considerada como fundadora na busca pelo entendimento da gastronomia a partir de categorias científicas seja de autoria de um advogado, químico, político e cozinheiro! Posteriormente, destaca-se a obra do botânico polonês Adam Maurizio que tinha uma preocupação objetiva em constituir uma História da Alimentação, ainda que, em sua perspectiva, esta estivesse muito próxima de uma História da Agricultura³⁵.

O estudo de Meneses e Carneiro (1997), já citado, sublinha que os antropólogos foram os primeiros a se interessar pela interpretação cultural da alimentação, realizando uma espécie de mapeamento dos hábitos alimentares de diferentes culturas, mesmo quando o foco de suas análises eram outras problemáticas. Citam alguns autores de textos clássicos, como Anna Meigs, Anna Freud, Claude Lévi-Strauss, Jack Strauss, Jean Soler, Margaret Mead, Marshall Sahlins³⁶, Mary Douglas e Roland Barthes (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 19)³⁷.

³⁴ A fisiologia do gosto é de autoria de Jean Anthelme Brillat-Savarin e sua primeira edição data de 1825. Conferir BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

³⁵ A obra de Maurizio teve uma primeira publicação em polonês em 1926 e sua edição francesa data de 1932 e teve o título de Histoire de l'Alimentation Végétale Depuis la Préhistoire Jusqu'a nos Jours.

³⁶ A propósito de Sahlins, em Cultura e razão prática este autor dedica um item ao tratamento das razões culturais em torno da alimentação. Sua análise a respeito das restrições ao consumo de carne de cavalo e de cachorro, além das observações acerca do status de determinados cortes de gado bovino são bastante

Com o desenvolvimento da disciplina e suas transformações, os estudos sobre a alimentação passaram a incorporar concepções teórico-metodológicas diferenciadas.

Jean-Pierre Poulain, em *Sociologias da alimentação* faz, na segunda parte de sua obra, uma análise que parte do interesse sociológico pela alimentação até a instituição do que denomina *sociologias da alimentação*. Para este autor:

É a partir das temáticas do sacrifício, do totemismo e das proibições que lhe são associadas que os primeiros etnólogos e sociólogos se deparam com a alimentação. Esta perspectiva articulada sobre categorias religiosas prevalece até a primeira quarta parte do século XX. (POULAIN, 2004, p. 155).

Meneses e Carneiro, por sua vez, fazem uma periodização dos estudos antropológicos da alimentação e suas ênfases. Se até a década de 60 havia a predominância do funcionalismo, a partir daí e até os anos 70, o alimento passa a ser abordado pela Antropologia como sistema cultural e linguagem. A semiologia constitui, portanto, uma forma de abordar o tema da alimentação bastante relevante. Um autor emblemático, neste sentido, é Roland Barthes que, já na década de 1950, procurou definir o sistema alimentar como sistema de comunicação, percebendo o alimento como signo que transforma uma imagem construída socialmente em consciência individual, conformando identidade social. A leitura de *Mitologias*, formada por textos escritos entre 1954 e 1956, é bastante informativa neste sentido (BARTHES, 1975): o mito para Barthes é uma fala, uma maneira de comunicar uma mensagem. Uma maneira que, ao naturalizar a realidade, esconde sua historicidade, permitindo, inclusive, usos ideológicos. É importante ressaltar que os estudos de Barthes inserem-se também no quadro de desenvolvimento da Antropologia Estrutural, que tem como figura-chave Lévi-Strauss que, na década de 1960 desenvolveu o tema da alimentação em obras como *O cru e o cozido* (2004), onde estabelece que a diferença entre o cru e o cozido é uma forma de simbolizar a passagem da natureza para o universo da cultura. É possível perceber, portanto,

sugestivas e intencionam fundamentar a alimentação como sistema cultural. SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

³⁷ Alguns destes autores serão discutidos devidamente na medida em que suas contribuições dialogarem com a perspectiva deste trabalho. Acrescenta-se, para além destes nomes, a contribuição de Émile Durkheim e Marcel Mauss, autores que se situam na zona fronteira entre a Sociologia e a Antropologia, e que se inscrevem também como autores clássicos destas disciplinas.

que mesmo em um momento em que a História quantitativa prevalecia, algumas interpretações relevantes sob pontos de vista diferenciados eram produzidas e divulgadas no meio acadêmico.

Realizando um salto temporal, foi a partir da década de 1990 que os estudos sobre a alimentação, do ponto de vista antropológico, voltaram seu interesse para práticas culturais, processos de aculturação e identidade cultural, independentemente da orientação teórica. Diversos autores inspiraram-se na abordagem proposta por Norbert Elias ao tratar do *processo civilizador*. Para ele, os padrões de comportamentos à mesa correspondem às estruturas sociais (ELIAS, 1990). Elias focalizou os costumes de maneira sociológica e, no centro de suas preocupações, estava o interesse pelas formas de sentir e imaginar.

Jean-Louis Flandrin representa a tendência da historiografia nos últimos 20 anos, que privilegia os significados que permeiam as práticas alimentares. Em 1996, juntamente com Massimo Montanari, Flandrin organizou a obra *História da Alimentação*. Trata-se de uma obra de vulto, por ter incorporado a contribuição de um leque de pesquisadores que se dedicaram à temática com focos diferenciados. Organizada numa linha temporal, a obra parte da pré-história e das primeiras civilizações, chegando à contemporaneidade e as preocupações atuais em torno da alimentação, dentre as quais se destaca, para os interesses específicos desta pesquisa, o capítulo dedicado às cozinhas regionais, de autoria de Julia Csergo (1998). Antes disso, Jean-Paul Aron (1974, p. 161) e Roland Barthes (1961 e 1975) esboçavam um esforço neste sentido, sendo que Aron situa-se em uma zona de fronteira. No texto *A cozinha: um cardápio do século XIX*, publicado no interior da coleção "Faire de l'histoire", extremamente eloquente acerca dos Annales, faz uso de dados quantitativos sobre despesas com a alimentação nos hospitais gerais da Assistência Pública, além de cardápios de restaurantes do século XIX como fonte de pesquisa. Entretanto, ressalta questões metodológicas que sugerem uma interpretação para além destes dados, uma leitura das entrelinhas. Chega a dizer que por trás dos números, os documentos trazem um sistema de representações.

No ano de 2001 foi publicado o título *Comida: uma história*, de autoria de Felipe Fernández-Armesto que se debruçou sobre uma gama de temáticas

relacionadas à comida, como o significado do ato de comer, a invenção da culinária e as relações entre comida e industrialização nos séculos XIX e XX. Este autor contribuiu de maneira mais efetiva para o trabalho aqui desenvolvido ao sugerir pistas interessantes em uma tentativa de definir culinária. Para Fernández-Armesto a culinária refere-se ao ato de cozinhar.

Neste mesmo ano Sidney Mintz publicou o artigo *Comida e antropologia: uma breve revisão*, em que articula a identificação de obras que estabeleceram esta relação desde autores clássicos, com temáticas pertinentes a períodos diferenciados, fazendo uma espécie de descrição do desenvolvimento da temática da alimentação no interior da antropologia. Considerando as limitações de amplitude de um artigo, trata-se de um texto que dialoga com os demais esforços em perceber o processo de institucionalização da alimentação como objeto de estudo relevante para as Ciências Sociais e História. Algumas das questões abordadas pelo autor tiveram especial relevância para esta pesquisa. Logo de início Mintz estabeleceu a relação entre comida e identidade:

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida tenha sempre nos interessado e documentado a grande diversidade social. (MINTZ, 2001, p. 31).

Posteriormente, indicou a tríade que justifica esta pesquisa: comida, identidade e história: “Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas bem cedo, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro.” (*Idem*).

Tratando da História e Cultura da Alimentação no Brasil³⁸, somente nos anos 80, quando a História das Mentalidades já enfrentava críticas na Europa, os

³⁸ Neste esforço, serão privilegiadas as reflexões que de alguma maneira articulem a alimentação com a questão das identidades, ainda que sob pontos de vista diferenciados. Além disso, dada a profusão de publicações sobre comida e regionalismo, principalmente a partir da década de 1990, serão incorporadas aqui apenas as contribuições em âmbito acadêmico, lembrando, mais uma vez, que não se tem a intenção de arrolar todos os estudos desenvolvidos, mas elencar aqueles que tiveram contribuição fundamental para o desenvolvimento desta pesquisa.

historiadores brasileiros voltaram definitivamente seu olhar para a Nova História. É possível, no entanto, fazer referência a estudos importantes que, em momentos anteriores, problematizaram a alimentação.

Os relatos dos viajantes que passaram pelo Brasil no século XIX se constituem em textos extremamente importantes para aqueles que buscam compreender a formação social brasileira, inclusive no que se refere às práticas alimentares. Saint-Hilaire, Burton, Mawe, Spix, Martius, Cabeza de Vaca, entre outros, recolheram informações sobre os aspectos do Brasil do Oitocentos. Trata-se de bibliografia fundamental porque, além de se constituírem em interpretações realizadas antes das publicações sobre o Brasil pelos brasileiros, estes relatos foram utilizados e ainda o são em trabalhos que procuram o entendimento de nossa formação social. Permeados por uma visão europeizada do Brasil, embebida na cultura européia de vanguarda, tais escritos refletem a racionalidade do pensamento ilustrado. Sua ânsia pela objetividade intenciona traçar um retrato do real, como se seus autores estivessem apenas descrevendo o que viram. Assim, uma leitura ingênua esconde uma percepção etnocêntrica destes viajantes.

Quanto a uma bibliografia propriamente produzida por brasileiros, já no final da década de 1930 a produção de Gilberto Freyre e também de Josué de Castro se debruçava sobre a temática, realizando interpretações sobre o Brasil, considerando a comida e, portanto, esta pesquisa estabelece diálogo com estas obras.

Toda a obra de Freyre é permeada por referências à alimentação como elemento de diferenciação entre populações, ainda quando tratava de temáticas aparentemente distantes desta. Sua importância reside, inclusive, em seu pioneirismo ao publicar, em 1939, *Açúcar*, que incluiu análise de receitas e artefatos utilizados na doçaria nordestina (FREYRE, 1997). Na obra *Nordeste*, escrita no ano de 1937, já havia abordado o tema, ainda que de maneira menos explícita. A partir da relação do homem com a monocultura de cana-de-açúcar Freyre procurou compreender a identidade e sociabilidade do homem do Nordeste brasileiro, contribuindo de maneira interdisciplinar para o desenvolvimento do tema, ao articular os pontos de vista da Antropologia, Sociologia e História. Sua obra dá ênfase à

monotonia da mesa colonial e ao fato de que a profusão de alimentos oferecidos em certas ocasiões contrastava com um cotidiano marcado pela falta.

Josué de Castro, nas obras *A alimentação brasileira à luz da geografia humana*, publicada em 1937, e *Geografia da fome – o dilema brasileiro: pão ou aço*, datada de 1946, ressalta a importância de se estudar cientificamente, à luz do método interpretativo da moderna ciência geográfica, problema tão fundamental na constituição da sociedade brasileira. Para ele a deficiência alimentar perpassava todas as regiões brasileiras e se articulava com outras esferas da vida social, o que justificaria sua perspectiva de análise: “É dentro desses princípios geográficos, da localização, da extensão, da causalidade, da correlação e da unidade terrestre, que pretendemos encarar o fenômeno da fome” (CASTRO, 1980, p. 35). Em sua pesquisa sobre a alimentação no Brasil a partir da geografia humana, abordou a região amazônica, o Nordeste açucareiro, o sertão nordestino, o Centro e o Sul, sendo que conclui que as duas últimas regiões teriam “[...] deficiências alimentares mais discretas e menos generalizadas, restritas a determinados grupos ou classes com carências e desequilíbrios, não fome no sentido rigoroso da palavra” (*Idem*). Josué de Castro também descreve alguns dos componentes mais utilizados na alimentação destas regiões, incluindo Minas Gerais e Paraná.

Também da década de 1940 data a obra de Antonio da Silva Mello (1943 e 1946) que, sob o ponto de vista da saúde e nutrição, contribuiu para o desenvolvimento dos estudos de caráter histórico. Segundo este autor:

[...] o problema é do maior interesse [sic] humano e tem particular significação em nosso país, onde a desnutrição e a carência alimentar constituem fatores primordiais para explicar a nossa fraqueza e a nossa falta de saúde, o nosso atraso econômico e social. (MELLO, 1946, p. 11).

Meneses e Carneiro colocam que as análises de Silva Mello permitiram o “conhecimento de preconceitos e crenças (científicas ou populares) vigentes à sua época, assim como das condições de emergência da indústria alimentar no Brasil e da difusão de novos produtos (soja, leite em pó desnatado etc.)”. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 55).

Sérgio Buarque de Holanda também pode ser apontado por seu pioneirismo por ter dedicado, na obra *Caminhos e fronteiras*, cuja primeira edição data de 1957, um capítulo ao que denominou 'Civilização do milho', onde discute a importância e os usos do milho para os paulistas e suas expedições (HOLANDA, 1994).

Nas décadas de 1960 e 1970 destaca-se o nome de Luís da Câmara Cascudo, que realizou a primeira empreitada de síntese sobre a alimentação no Brasil, fazendo uso de fontes provenientes tanto da Etnografia quanto da História. Nos dois volumes de *História da Alimentação no Brasil* (1983), o autor trata da cozinha indígena, africana e portuguesa, e especificamente da cozinha brasileira. No primeiro volume ressalta os alimentos naturais da terra, em detrimento dos que foram introduzidos, tais como o arroz e a cana-de-açúcar. Já no segundo volume, considera as transformações de regimes alimentares a partir das assimilações. Este trabalho de Cascudo ilustra bem como o campo da alimentação é um terreno fértil para análises interdisciplinares.

Em 1977 Cascudo organizou *Antologia da alimentação no Brasil* em que reuniu diversos autores que discorreram sobre a temática. Esta obra tem importância especial para esta pesquisa na medida em que uma análise dos títulos presentes revela o privilégio dado à perspectiva regional e, neste quadro, conta com contribuições sobre Minas Gerais e, em um dos títulos, sobre o Paraná, disponibilizando uma receita do barreado, considerado prato tradicional do Paraná. O fato de que outros estados também marcaram presença nesta obra permitiu, por outro lado, perceber proximidades da chamada culinária mineira com a de outras regiões – por exemplo, através das semelhanças entre a galinhada mineira e o arroz com galinha goiano.

Mas *Antologia da alimentação no Brasil* é uma obra importante também porque, mesmo sem colocar em questão as cozinhas típicas regionais como apropriações vinculadas às construções identitárias, permite discorrer a este respeito a partir de alguns dados que disponibiliza sobre Minas Gerais e Goiânia. Além da proximidade entre pratos relacionada acima, no artigo sobre cozinha goiana o feijão tropeiro e o arroz com pequi são indicados como parte desta cozinha. No entanto, um dos pratos mais emblemáticos da chamada cozinha típica mineira é exatamente

o feijão tropeiro. Quanto ao arroz com pequi há, segundo alguns estudiosos, até um ressentimento por parte do norte de Minas pela falta de reconhecimento deste prato como integrante da cozinha regional de Minas Gerais, sendo que atualmente já figura, ainda que de forma tímida, em publicações e restaurantes dedicados à gastronomia deste estado.

A este respeito, vale a pena reproduzir o comentário de Maria Stella Libânio Christo, autora de diversos livros sobre culinária mineira, entre os quais se destaca *Fogão de Lenha: 300 anos de cozinha mineira*, cuja primeira edição data de 1977. Entrevistada por ocasião da pesquisa de mestrado empreendida pela autora, Christo relatou este ressentimento dos habitantes do norte de Minas acerca da ausência do arroz com pequi do panorama da culinária típica mineira:

E eu tive um erro que, aliás, agora vai sair em luxo esse *Fogão de Lenha*, que foi o arroz com pequi. Eles brigaram um pouco comigo lá em Montes Claros, perguntaram: - Ah, você não pôs o arroz com pequi! É porque eu não gosto, então, nem lembrei do pequi... eu adoro licor de pequi, mas não gosto do arroz com pequi. É aquele costume da pessoa lá; aqui nós não temos este costume. Então eu já botei no livro que vai sair agora; eu acrescentei muita coisa, consertei o que eu queria[...] (CHRISTO, *apud* MORAIS, 2004, p. 131).

Eduardo Frieiro publicou em 1966 *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*³⁹. Através da organização e comentários dos relatos dos viajantes do século XIX, das crônicas e das obras de memorialistas, preocupou-se em caracterizar os hábitos dos habitantes das Minas Gerais, inserindo-os em um contexto mais amplo: em sua relação com os hábitos perceptíveis entre habitantes de outras regiões do país.

Uma marca importante do texto diz respeito ao fato de que Frieiro deixa clara sua postura quanto à existência de um *mineiro típico* ou de hábitos *tipicamente mineiros*. Para ele, mineiros são os habitantes do estado de Minas Gerais, nada mais. Sobre a existência de uma alimentação *típica* de Minas, afirma que as preferências existem, mas não são exclusivas dos mineiros: Feijão, arroz, carne de porco, milho, legumes e ervas, são alimentos de mineiros, mas também de habitantes de outras regiões, como São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás e Espírito Santo. Percebe-se, portanto, que a obra de Frieiro insere-se num contexto em que

³⁹ Abdala (1997) ressalta em nota que a primeira edição pelo Centro de Estudos Mineiros ocorreu em 1967.

os regionalismos, no plano político, ainda não tinham tomado novo vigor, como defende-se aqui que acontece na década de 1970. Desta maneira, sua preocupação é menor no que se refere à investigação dos usos ideológicos que podem ser feitos das identidades culturais das diversas regiões.

Antes do término da década de 1970 é possível, ainda, identificar a pesquisa de Klaas Woortmann (1978) sobre hábitos e ideologias alimentares em grupos de baixa renda. É possível perceber, portanto, que o final desta década conta com contribuições relevantes acerca dos sentidos em torno da comida, tendência que vai se legitimar e consolidar nas décadas subsequentes.

Mesmo não se debruçando especificamente sobre a questão regional, os trabalhos de Woortmann (1978 e 1986), além da contribuição de Ana Maria Bonin e Maria do Carmo Rolim (BONIN; ROLIM, 1991) têm importância fundamental no que se refere à atenção aos significados em torno da comida. Estas últimas analisam a dinâmica dos hábitos alimentares a partir do conceito de *habitus*, forjado por Bourdieu⁴⁰, articulando-o com a noção de marketing.

A década de 1990 foi especialmente importante para a abordagem aqui empreendida por contar com a publicação de textos fundamentais às análises das culinárias regionais neste momento em que os sentidos em torno da comida se consolidavam como interesse nas universidades brasileiras.

Em 1995 foi publicado *História da Alimentação no Paraná*, de autoria do historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos, chamando a atenção para a importância das pesquisas que, lançando luz sobre a questão do abastecimento, da produção de alimentos e da formação de um mercado consumidor interno, preenchem lacunas importantes também no que diz respeito à historiografia acerca dos aspectos políticos, sociais e econômicos das regiões brasileiras. Neste movimento, Antunes dos Santos já sublinhava uma postura indicada mais explicitamente no artigo *Por uma história da alimentação*, publicado em 1997, quando sustenta que o alimento se trata de uma categoria histórica uma vez que “os

⁴⁰ Para entender o conceito de *habitus*, conferir BOURDIEU, Pierre. *Economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1974.

padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares tem referências na própria dinâmica imposta pela sociedade, com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca de seu desenvolvimento.” (ANTUNES DOS SANTOS, 1997, p. 163). Esta perspectiva é de fundamental importância para a pesquisa aqui empreendida, uma vez que discutir a forma que as culinárias regionais assumem no interior do processo de globalização pode lançar luz sobre a importância do sentimento de pertencimento a um grupo e os mecanismos utilizados para estabelecê-lo e reproduzi-lo num contexto de compressão do tempo e do espaço, bem como as disputas ideológicas envolvidas. Neste artigo, Antunes dos Santos também defende a importância de estudos inter e multidisciplinares no âmbito da História e Cultura da Alimentação como veículos e instrumentos de amplificação do alcance dos objetos e análises.

De 1996 data o artigo denominado *Churrasco a Gaúcha*, de autoria de Maria Eunice Maciel, em que entendendo o alimento como prática cultural, a autora levanta questões acerca dos elementos da identidade gaúcha em sua articulação com a cozinha e o *churrasquear*. O texto foi publicado no interior da revista *Horizontes antropológicos*, publicação do Departamento de pós-graduação em Antropologia Social da UFRGS, em número dedicado à comida. Entre os artigos desta publicação sete discutem o tema da alimentação em sua dimensão regional ou local, utilizando matrizes teóricas diversas e focalizando ritual, simbolismo, relações de gênero etc.

Do ano seguinte, 1997, data a contribuição de Mônica Chaves Abdala, fruto de sua pesquisa de mestrado, em que procurou definir o papel da cozinha na construção do mito da mineiridade: *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. A forte referência à cozinha quando o assunto é a identidade cultural dos mineiros seria fruto de uma configuração histórica especial da região, que formou sociabilidades específicas. Nestes momentos, o encontro se dava em torno da comida. Nesta obra, Abdala inaugurou, para o caso de Minas Gerais, a busca pela articulação direta entre a construção da imagem do mineiro, inclusive em seus aspectos políticos, e o universo da culinária, fornecendo elementos simbólicos para esta imagem construída.

Também de 1997 é o artigo escrito em conjunto por Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro, *História da Alimentação: balizas historiográficas*, onde os autores procuraram indicar as referências fundamentais à História da Alimentação, que entendem como um campo de estudos interdisciplinar. Sem ter a intenção de esgotar a bibliografia acerca da temática, buscam demonstrar que os pesquisadores já podem contar com estudos relevantes na área.

No início da década seguinte José Newton Coelho de Meneses contribuiu com a publicação de *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*, resultado da pesquisa de mestrado, publicado no ano de 2000.

Claídes Schneider defendeu em 2002 sua dissertação de mestrado vinculada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, sob o título *Do cru ao assado: a Festa do Boi Assado no Rolete de Marechal Cândido Rondon*. Este trabalho dialoga com o que está sendo empreendido aqui, por pensar na representatividade turística do prato focalizado na pesquisa.

De 2003 datam dois textos importantes por orientarem o pesquisador que adentra o território da alimentação como temática. Trata-se do livro *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, de autoria do historiador Henrique Carneiro. Ao perpassar por diversos sub-temas relativos ao campo de estudos, Carneiro realiza também uma revisão bibliográfica da temática em suas diversas possibilidades. A respeito do alcance da História da Alimentação e, ao mesmo tempo, da relativa escassez bibliográfica, Carneiro afirma:

A primeira constatação, portanto, é quanto à amplitude de um tema que recebe contribuições de diversas disciplinas e ao qual faltam resumos bibliográficos. Um empreendimento de pesquisa que visa esclarecer não apenas o que e quanto foi comido quando e onde, mas acima de tudo, por quais razões algo foi comido dessa maneira específica, possui, obviamente, uma amplitude desmesurada. Não obstante essa relativa escassez de fontes e bibliografia e a amplitude do tema, a alimentação vem se tornando um aspecto incontornável dos mais diversos estudos, e sua onipresença em todas as sociedades levou alguns dos maiores especialistas no assunto justamente a atribuir-lhe o papel de uma chave mestra, de uma prática universal reveladora de todos os demais aspectos, idéias e conflitos de todos os povos em todas as épocas. (CARNEIRO, 2003, p. 4).

Para Carneiro (2002), à História, neste processo em que a gastronomia sai dos domínios da cozinha e entra na academia, cabe o papel de sintetizar os

recursos das demais disciplinas, com o intuito de articular tais questões com a dinâmica temporal.

Do ponto de vista da Antropologia, disciplina identificada como precursora na atenção aos significados em torno do alimento, Rial produziu o texto *Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade* (2003), onde chamou a atenção para o fato de que a busca pelo entendimento do Brasil e dos brasileiros articulou-se desde cedo com a alimentação. A autora colocou, já no título, que trataria especificamente da literatura que articula alimentação e identidade referente ao Brasil. O título também sugeria sua pretensão de trabalhar com textos que remontavam aos primeiros séculos de ocupação do Brasil pelos europeus. A autora concentrou-se nas interpretações que ressaltavam a centralidade da comida no processo de estruturação da identidade. Suas fontes – os primeiros escritos - não se tratam exatamente de reflexões das ciências sociais. Antes, tratam-se de olhares daqueles que primeiro estiveram no Brasil e escreveram sobre a colônia. A autora, ao destacar algumas falas destes autores, demonstrou como seus relatos forneceram subsídios para a formação posterior de uma imagem do brasileiro. Uma imagem, permeada pelo imaginário europeu a respeito do Novo Mundo.

No ano de 2004 foi lançado o número 33 da revista *Estudos históricos*, publicação do Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea da Fundação Getúlio Vargas, dedicado à temática da alimentação. Nesta publicação é possível perceber a atenção a temas como a cozinha brasileira – de autoria de Maria Eunice Maciel, a trajetória de bebidas como cachaça, vinho e cerveja no Brasil da Colônia ao século XX – escrito por Ricardo Luiz de Souza, entre outros temas tidos como *clássicos* – se é que se pode usar esta expressão para tratar de um terreno recente – na História e Cultura da Alimentação. No entanto, é possível perceber também, na variedade de artigos com os quais conta a publicação, temas que já anunciam a problematização de temáticas que incorporam a articulação dos sentidos da alimentação com a globalização e com o turismo, focalizando os restaurantes de *fast-food* – Janine Helfst Leicht Collaço, além da percepção da comida como atividade de lazer – Marina de Camargo Heck.

Ainda mais recente é o número 42 da revista *História: questões e debates*, publicada pelo Departamento de História da UFPR, que também focalizou a temática, em 2005. Esta publicação traz seis artigos enquadrados no *Dossiê: História da Alimentação*, além da resenha de um livro voltado para a temática. Os artigos tratam de temas ligados à alimentação, na perspectiva de categoria histórica, também através de diferentes matrizes teórico-metodológicas e os focos vão desde o lugar da alimentação na História, ao marketing da indústria alimentícia, passando pela arte dos confeitos entre os séculos XV e XVIII, pela construção de sentidos em torno dos menus e dos significados sociais na História da Alimentação, bem como as transformações das intolerâncias alimentares. Vale lembrar que está prevista, para o ano de 2011 a publicação do número 54 desta revista, mais uma vez dedicado à alimentação.

Em 2007, Juliana Cristina Reinhardt defendeu sua tese para obtenção de título de doutora, vinculada ao Programa Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná: *Diz-me o que comes e te direi quem és – alemães, comida e identidade*, em que focaliza as práticas alimentares dos alemães luteranos em Curitiba e o processo de construção identitária.

Em seguida, no ano de 2008, também vinculada ao Programa Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes defendeu a tese *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*. Neste trabalho, Gimenes analisa o barreado, prato vinculado ao litoral paranaense e à identidade da região, as disputas em torno deste recurso identitário, bem como as relações do processo de apropriação e institucionalização do barreado como prato típico do litoral com o desenvolvimento do turismo e das políticas públicas estaduais e municipais.

Entre os anos de 2008 e 2009 foram publicados pela Editora Senac os dois volumes da coleção *Gastronomia: cortes e recortes*, que reúne artigos de autores com formações diferenciadas que se debruçam sobre a alimentação a partir de vieses como os hábitos alimentares, as relações entre a gastronomia e o processo de globalização, as variadas tendências na gastronomia, além da gastronomia como patrimônio cultural – tema exclusivo do volume 2 da coleção e que atesta a

pertinência da reflexão sobre o diálogo entre tradição e modernidade quando se trata de pensar as identidades a partir da comida e das culinárias. Nesta coleção se destacam alguns artigos com os quais esta pesquisa travou diálogos particularmente importantes que serão tomados ao longo da análise: o texto de Abdala – *Da casa ao restaurante: representações sobre o comer fora em Minas Gerais*, além do texto *A construção de imagens da gastronomia nos cadernos de turismo dos jornais brasileiros*, escrito por Tânia Siqueira Montoro.

No ano de 2009 Rúbia Gisele Tramontim Mascaranhas apresentou a tese *A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro* para a obtenção do título de Doutor em Geografia na Universidade Federal do Paraná. Essa tese levantou alguns aspectos relevantes para a realização desta pesquisa, tais como a ideia de atrativo turístico em sua relação com a gastronomia. Deve-se ressaltar no entanto, que um dos aspectos centrais do referido trabalho reside na percepção de que a identidade regional **gera** identidade. Neste sentido, afasta-se fundamentalmente dos pressupostos aqui tomados e dos pontos de vista com os quais esta pesquisa dialoga que toma a gastronomia como **veículo** de identidade, não estabelecendo em nenhum momento uma relação de causalidade entre uma variável e outra.

É necessário ainda, sublinhar o desenvolvimento de uma rede organizada de pesquisadores na área, advindos das mais diversas áreas de atuação, como História, Antropologia, Nutrição e Design, que tem como polo organizador o Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, inclusive com o desenvolvimento do site www.historiadaalimentacao.ufpr.br. Diversas pesquisas de graduação e pós-graduação têm sido desenvolvidas no interior deste grupo de estudos que tem incorporado pesquisadores das mais diversas regiões no Brasil, bem como pesquisadores estrangeiros. A atuação deste grupo foi responsável pela realização também do evento *Saber & Sabor* que ocorreu em 2007, reunindo contribuições diversas e contando, inclusive com o diálogo entre a academia e o mercado vinculado à gastronomia.

Mais atualmente, o grupo foi responsável pela organização do número 54 da revista *História: questões e debates*, vinculada ao Departamento de História da

UFPR, publicado em julho de 2011. A publicação conta com nove artigos no *Dossiê: História e Cultura da Alimentação*, além de três resenhas de livros voltados para a temática. Revelando a preocupação com os usos atuais da culinária em seus aspectos culturais, três dos artigos ressaltam a dimensão do patrimônio. Já a modernidade alimentar se constitui no tema trabalhado por dois autores. Também foram contemplados temas como a comida como lugar de história, fontes possíveis para a análise da sociabilidade em torno dos alimentos, tradições populares e suas relações com a gastronomia, além da análise do crescimento da oferta comercial de um prato em suas relações com a elaboração do mesmo como um símbolo local.

1.2 REFERENCIAL TEÓRICO-METODOLÓGICO

[...] a recente moda da identidade é o prolongamento do fenômeno da exaltação da diferença que surgiu nos anos setenta e que levou tendências ideológicas muito diversas e até opostas a fazer a apologia da sociedade multicultural, por um lado, ou, por outro lado, a exaltação da idéia de “cada um por si para manter sua identidade.” (CUCHE, 1999, p. 175-176).

Entendendo a presença dos discursos regionalistas nas discussões sobre culinária típica regional, e a força das identidades construídas em torno dos mesmos, e antes de passar aos significados e usos destas identidades, é necessário passar, ainda que rapidamente, por autores que desenvolveram análises sobre a identidade, bem como algumas outras noções fundamentais para as configurações do objeto aqui desenhado, tais como tradição, memória e patrimônio. Tendo em conta a profusão de estudos que se debruçaram sobre a temática, sob pontos de vista diferenciados e, também, tomando-a seja como aspecto central, seja como variável periférica, é fundamental esclarecer que não se tem a pretensão de se realizar um levantamento exaustivo de tal discussão, mas apenas sublinhar algumas posições que se relacionam mais de perto com a perspectiva adotada nesta pesquisa e apontam para o objeto específico tal como se desenha aqui.

[...]o mínimo que se pode dizer desse procedimento é que ele é abusivo e vazio do ponto de vista epistemológico [...]. Tudo quanto antes era conhecido como filiação, fidelidade, laços, vínculos, pertenças, lealdade, padrões, tradições culturais, status, papéis, atitudes, crença, mentalidade, condição, aspecto, traço, caráter, personalidade, etc. tudo hoje recebe levianamente um único nome: “identidade”. (DIATAHY, 2008, p. 34).

O ponto de vista de Eduardo Diatahy sustenta-se a partir da relação do conceito de identidade – lógica e matematicamente – com a ideia de igual. Desta maneira, para este autor, é insustentável a utilização do termo identidade para tratar de processos sociais em toda a sua complexidade e movimento.

De uma outra perspectiva, a identidade é uma noção pertinente para estudos histórico-culturais justamente porque pressupõe o outro. A identidade de um grupo social estaria diretamente associada à afirmação de sua especificidade em relação a outros grupos. Sob esta ótica, identidade pressupõe alteridade e diferença, além de implicar também na ideia de relação. Roberto Cardoso de Oliveira nos dá pistas para a compreensão desta articulação de categorias através da definição da noção de *identidade contrastiva* que, para ele, se constitui na essência da identidade étnica:

Quando uma pessoa ou grupo se afirmam como tais, o fazem por meio de diferenciação em relação a alguma outra pessoa ou grupo com que se defrontam; é uma identidade que surge por oposição, implicando a afirmação do “nós” diante dos “outros”, jamais se afirmando isoladamente . (OLIVEIRA, 1976, p. 36).

Renato Ortiz oferece pistas para localizar a trajetória do conceito de identidade no âmbito da Antropologia e a sua relação com a ideia de igualdade sublinhada e criticada por Diatahy. Ortiz lembra que quando os antropólogos procuram o entendimento das sociedades primitivas, buscam entender a totalidade destas sociedades. Neste sentido, entender a cultura significa entender seus variados aspectos que formam um todo coerente – a sociedade. A personalidade individual e, por conseguinte, a *personalidade* coletiva seriam frutos desta cultura, de onde se apreendem as normas do grupo social. De acordo com Ortiz, na perspectiva da escola culturalista norte-americana:

[...] a cultura seria responsável pelo conteúdo da personalidade, a identidade pessoal se caracterizando como decorrência de uma “estrutura”, de um universo, que envolveria igualmente os membros de uma comunidade. Cada cultura representaria, portanto, um “padrão”, um todo coerente cujo resultado se realizaria na ação dos homens. (ORTIZ, 1994, p. 72).

A ideia de *caráter* de um povo, portanto, estaria associada a esta visão. Manifestando-se primeiramente no âmbito individual, por ser produto das forças socializadoras, se estenderia ao conjunto da organização social (*Ibid*, p. 73). Ortiz

indica, então, alguns aspectos centrais à noção de identidade relacionados a esta perspectiva:

De alguma maneira, a escola culturalista acaba psicologizando o domínio do social: o que é individual torna-se identidade coletiva. O caráter étnico de um grupo passa então a ser concebido como a cultura partilhada pelos seus membros. No entanto, este raciocínio, à primeira vista simples, pressupõe alguns passos que merecem ser explicitados. Deles, gostaria de destacar três aspectos: a noção de integração, de territorialidade e de centralidade. (*Idem*).

A partir destes três aspectos, Ortiz indica como a noção de identidade nacional está vinculada a este entendimento de cultura, em que os indivíduos são integrados conforme as exigências da sociedade, em uma abrangência limitada a um território fisicamente delimitado, no interior do qual a cultura é una, distinguindo-se das outras por ter um núcleo específico que quase não se altera, preservando a identidade do grupo (*Idem*).

E então:

Quando os antropólogos norte-americanos, por razões diversas [...] começam a se interessar pelas nações e pelos nacionalismos, o que eles fazem é simplesmente transpor um esquema teórico, testado anteriormente, para a compreensão de um outro tipo de sociedade. A identidade ganha assim uma nova dimensão, consubstanciando-se em “caráter nacional”. (*Ibid.*, p. 74).

Neste raciocínio, segundo Ortiz, está implícita a ideia de semelhança entre o grau de coesão nas sociedades nacionais e nas sociedades primitivas. Além disso, a partir destes pressupostos, cada nação teria uma essência própria, situando a discussão sobre as identidades no terreno do ontológico.⁴¹ “Seja na sua versão antropológica, seja na filosófica, ela é concebida como um 'ser', algo que verdadeiramente 'é', que possui um contorno preciso, podendo ser observada, delineada, ou determinada dessa ou daquela maneira.” (*Ibid.*, p. 77)⁴².

No entanto, Ortiz também chama a atenção para o fato de que Lévi-Strauss ressalta o caráter relacional das identidades, definindo-as como uma construção

⁴¹ Para os românticos, segundo Ortiz, a essência da cultura nacional residiria na cultura popular. Conferir ORTIZ, Renato. *Um outro território: ensaios sobre a mundialização*. São Paulo: Olho D'água, 2000.

⁴² Nesta perspectiva é que se torna pertinente discutir a legitimidade e a autenticidade dos veículos da identidade, como o autêntico frango com quiabo, ou o legítimo barreado. No momento oportuno, no entanto, retomar-se-á esta questão da autenticidade.

simbólica que, complementa Ortiz, se faz em relação a um referente. De acordo com Lévi-Strauss, portanto, “a identidade é uma espécie de lugar virtual, o qual nos é indispensável para nos referirmos e explicarmos um certo número de coisas, mas que não possui, na verdade, uma existência real.” (LÉVI-STRAUSS, 1977, *apud* ORTIZ, 1996, p. 79)⁴³.

Nesta perspectiva, a ideia de autenticidade torna-se inadequada e é mais pertinente pensar a identidade na interação com outras identidades, estando a validade de uma identidade relacionada à sua capacidade de convencimento – ao fato de ser ou não ser socialmente plausível. A partir disto, o autor revela a faceta de disputa e os jogos de poder envolvidos quando se discute esta noção.

[...] ao dizer que ela é uma construção simbólica, estou afirmando que ela é um produto da história dos homens. Isso me permite indagar sobre os artífices dessa construção, os diferentes grupos sociais que a portam, os interesses que ocultam, as relações sociais que prescrevem. Posso então operar com um quadro no qual coexiste um conjunto de identidade em concorrência e conflito. Toda a luta pela definição do que seria sua autenticidade é, na verdade, uma forma de se esboçar as feições de um determinado tipo de legitimidade. (*Ibid.*, p. 79).

As afirmações de Diatahy e Oliveira, colocadas lado a lado no início deste tópico, revelam portanto, uma característica marcante da noção de identidades no interior das Ciências Sociais e da História – a controvérsia. Assim, se há alguma concordância em torno do termo identidade, trata-se da aceitação de sua polissemia. Entre a posição de rejeição total do termo, proposta por Diatahy e a utilização indiscriminada e acrítica da noção de identidade, há toda uma discussão sociológica, antropológica e histórica que procura fundamentar a identidade como categoria de análise, em que se insere a ideia de pensar a especificidade a partir da diferença. Ademais, em tempos de relações interculturais em escala global, mediadas pelo desenvolvimento técnico e tecnológico, surgem reivindicações da diferença que trazem à tona e colocam em um patamar extremamente atual as discussões em torno desta ideia. Neste contexto, de categoria marginal, de subtema, a identidade, nas últimas décadas adquiriu o status de tema, objeto e problema de pesquisa para cientistas sociais e historiadores.

⁴³ LÉVI-STRAUSS, Claude; BENOIST, Jean-Marie. (orgs.). *L'identité*. Paris, PUF, 1977. p. 332.

No artigo *Identidade e complexidade: uma sociologia para os elementos emergentes da sociedade atual*, Sergio Luiz Pereira Silva, ao refletir conceitualmente sobre a identidade nas sociedades complexas, especificamente na perspectiva da Sociologia, contextualiza este processo:

Com as mudanças estruturais ocorridas na sociedade contemporânea, datadas na década de 80 do século XX, como: a revolução tecnológica na área da informação, a crise do sistema capitalista, a crise dos regimes de governos socialistas, a emergência de mobilizações de movimentos libertários por todo o mundo e, por fim, o processo de transformação paradigmática do conhecimento científico, o que era teorizado e sociologicamente explicado em nível geral perde força e as identidades presentes nas grandes narrativas sociológicas se constituem num fenômeno de fragmentação de narrativas plurais. A identidade do grande discurso cede lugar ao discurso das identidades fragmentárias. A identidade deixa de ser algo subliminar, menos importante, e passa a se constituir num fenômeno cada vez mais emergente, presente e processual, se configurando como um tema autônomo no campo das ciências sociais [...] (SILVA, 2000, s.p.).

Azevedo (2003), também chama a atenção para o fato de que a globalização é variável importante na análise das identidades. Mas esta autora contribui para esta discussão específica principalmente ao questionar a suposta incongruência entre as noções de identidade e hibridismo cultural, apontando a pertinência entre a articulação entre os níveis micro e macro de análise. Nesta medida, sugere a possibilidade de que estudos de caso tais como o proposto aqui possam contribuir efetivamente para a discussão mais ampla das identidades na contemporaneidade.

A ideia de sociedade em rede (CASTELLS, 2002) também auxilia na contextualização da discussão proposta aqui, além de fornecer pistas para a compreensão das atuais configurações das identidades, permitindo, portanto, a reflexão sobre o objeto específico desta pesquisa: a culinária típica regional. Para Castells, se na modernidade tardia ocorre uma interação dialética entre local e global, no contexto da sociedade em rede, o que ocorre é uma disjunção sistêmica entre o local e o global.

Sob essas novas condições, as sociedades civis encolhem-se e são desarticuladas, pois não há mais continuidade entre a lógica da criação de poder na rede global e a lógica de associação e representação em sociedades e culturas específicas. Desse modo, a busca pelo significado ocorre no âmbito da reconstrução de identidades defensivas em torno de princípios comunais. (*Ibid.*, p. 27).

Para ele, portanto, se até na modernidade tardia a construção das identidades se dava a partir da sociedade civil, na sociedade em rede, isso ocorre com base na resistência comunal. Este aspecto será melhor discutido nos dois próximos capítulos ao tratar das referências à comida regional nas fontes consultadas.

Manuel Castells entende por identidade a fonte de significado e a experiência de um povo:

No que diz respeito a atores sociais, entendo por identidade o processo de construção de significado com base em um atributo cultural, ou ainda um conjunto de atributos culturais inter-relacionados, o(s) qual(is) prevalece(m) sobre outras fontes de significados. (*Ibid.*, 2002, p. 22).

Em sua análise, Castells sustenta o caráter de construção das identidades, mas chama a atenção também para o fato de que isso não as torna menos eficazes e reais. Para ele, a grande questão em torno da compreensão das identidades está em saber como, a partir do que, por quem e para que se dá tal construção.

A construção de identidades vale-se da matéria-prima fornecida pela história, geografia, biologia, instituições produtivas e reprodutivas, pela memória coletiva e por fantasias pessoais, pelos aparatos de poder e revelações de cunho religioso. Porém, todos esses materiais são processados pelos indivíduos, grupos sociais e sociedades, que reorganizam seu significado em função de tendências sociais e projetos culturais enraizados em sua estrutura social, bem como em sua visão de tempo/espaço. (*Ibid.*, 2002, p. 23).

A partir daí, Castells afirma que quem constrói as identidades e para que são construídas determinam seu conteúdo simbólico e o significado para os que se identificam, colocando em cena as relações de poder e anunciando a possibilidade dos usos ideológicos das identidades.

Jean-Claude Ruano-Borbalan (2004), tratando a noção de identidade como multiforme, também ressalta as identidades como estratégias políticas ao focalizar as identidades nacionais e étnicas. Sem desconsiderar este caráter, mas atentando principalmente para a apropriação e a reprodução das identidades regionais, nos casos aqui analisados, pelo indivíduo comum, acredita-se que é possível ir um pouco além desta percepção. Otávio Dulci, acerca da mineiridade, indica esta possibilidade:

Vê-se que estamos diante de uma mescla sofisticada de realidade e mito [...]. É nesse sentido que a 'mineiridade' adquire o cunho de ideologia. Nessa medida, não se trata de descartar como meramente falsas as interpretações do homem mineiro e de sua vida coletiva. Ao contrário, elas devem ter veracidade para serem reconhecidas como representações válidas de seu objeto e assim desempenharem de modo eficiente um papel ideológico. Quando falamos de ideologia, estamos nos referindo à construção interessada de uma realidade, tanto mais efetiva quanto maior credibilidade essa construção possua. Se os traços atribuídos aos mineiros fazem parte do senso comum e formam um estereótipo amplamente reconhecido, eles são efetivos, independentemente de um juízo científico sobre o que neles é real e o que é mítico ou disfarce. (DULCI, 1988, p. 11).

Georges Balandier oferece uma interpretação interessante que faz um duplo movimento: associa o poder político à tradição e identidade e, ao mesmo tempo, à necessidade de encenação e criação de símbolos para se legitimar. Para ele, o exercício do poder somente através da força ou da racionalidade não se sustenta.

[...] O passado coletivo, elaborado em uma tradição, em costume, é a origem da legitimação. É uma reserva de imagens, de símbolos, de modelos de ação; permite empregar uma história idealizada, construída e reconstruída segundo as necessidades, a serviço do poder presente. Este gere e assegura seus privilégios colocando em cena uma herança. (BALANDIER, 1982, p. 7).

Tratando da articulação entre o período atual e a questão das identidades, Zigmund Bauman (2005), que utiliza a expressão *modernidade líquida* para tratar da realidade descrita por Castells como *sociedade em rede*, percebe a globalização como uma mudança radical e irreversível “[...] que afetou as estruturas estatais, as condições de trabalho, as relações entre os Estados, a subjetividade coletiva, a produção cultural, a vida quotidiana e as relações entre o eu e o outro.” (VECCHI, 2005, p. 11). E é justamente aí que se coloca a relação entre a globalização e a problemática das identidades:

A questão da identidade também está ligada ao colapso do Estado de bem-estar social e ao posterior crescimento da sensação de insegurança, com a “corrosão do caráter” que a insegurança e a flexibilidade no local de trabalho têm provocado na sociedade. (VECCHI, 2005, p. 11).

Acerca especificamente da relação entre identidade e alimentação é possível dizer que a expansão colonial europeia, no século XVI, se constitui em um marco fundamental quando se pretende analisar a dieta dos povos no mundo todo. Guardadas as devidas ressalvas, inaugurou o trânsito e o intercâmbio de produtos entre as diversas sociedades. A influência deste fenômeno não se restringiu aos

hábitos alimentares e às técnicas culinárias; alterou organicamente a organização política e econômica de diversos povos, além dos costumes e comportamentos.

O desenvolvimento industrial e tecnológico tem se constituído em fator decisivo para as transformações alimentares na contemporaneidade, contribuindo para a imposição de padrões no que se refere ao tempo, ao lugar, à forma e à composição das refeições, transformando, portanto, as sociabilidades em torno dos alimentos. O fenômeno da globalização e seus desdobramentos, portanto, têm se constituído em tema e problemática no interior das ciências humanas.

Aparentemente de maneira paradoxal, é nesse mesmo contexto que se tornam mais visíveis e difundidas expressões das culturas regionais e locais, entendendo cultura aqui como o conjunto de crenças, símbolos, valores e modos de agir cotidianos nas diversas sociedades. No entanto, para o contexto internacional, autores como Bauman e Castells, citados anteriormente dão visibilidade à relação intrincada entre o global, o regional e o local.

Neste sentido, é preciso considerar, como se chamou a atenção na introdução deste trabalho, que o novo vigor tomado pelos regionalismos no Brasil insere-se em um quadro mais amplo e tem relação próxima com o processo de globalização. A cozinha regional, nestas circunstâncias, assume o status de patrimônio, do qual se tem mais consciência hoje que no passado. Ora, os monumentos que compõem o patrimônio de uma cultura dão concretude ao discurso acerca desta cultura, à identidade do grupo. Tais objetos tramam uma urdidura que rerepresenta ao grupo seu passado de maneira concreta. A culinária é um dos modos pelos quais essas 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. Não se pode perder de vista, no entanto, que neste movimento de monumentalização das culturas alimentares, as representações em torno do passado não o reproduzem, mas caracterizam apropriações e ressignificações deste mesmo passado.

Portanto, inserir a alimentação no universo das relações sociais e a culinária no universo da organização social (no sentido de elaboração de sistemas para

organizar e classificar o mundo), pode se constituir em um primeiro passo para a reflexão sobre as culinárias regionais como monumentos de uma cultura e, portanto, passíveis de serem percebidas e reconhecidas como patrimônio, na medida em que este pode ser entendido como um dos aspectos de produção e gerenciamento do universo das coisas materiais.⁴⁴

Aproximando-se desta perspectiva, Canclini propõe que:

[...] a reformulação do patrimônio em termos de capital cultural tem a vantagem de não representá-lo como um conjunto de bens estáveis e neutros, com valores e sentidos fixos, mas sim como um processo social que, como o outro capital, se acumula, se renova, produz rendimentos de que os diversos setores se apropriam de forma desigual. (CANCLINI, 1990, p. 97).

O entendimento do patrimônio de uma sociedade como cultura material e como capital cultural, pode contribuir para uma análise coordenada do tema, considerando as demais esferas da vida social. É importante lembrar que, conforme sublinhou Meneses (1992, p. 18), isolar o problema do patrimônio significa afastar o homem do essencial de sua existência. Neste sentido, o patrimônio cultural de uma sociedade deve também fazer referência ao cotidiano e é neste movimento que a culinária regional se legitima como objeto de análise e, antes disso, como bem cultural.

De maneira sintética, faz-se referência aos pratos definidos como identificadores de uma região; a modos de fazer, de usar a cozinha e utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados como comuns a um grupo social. Na medida em que esta cozinha se refere ao passado e aos antepassados, insere-se na dinâmica histórica e cultural. Na medida em que, para identificar, passa por cima de diferenças internas, torna-se um espaço de disputa material e simbólica.

Canclini, em sua análise do patrimônio nacional, sublinhou que:

Se é verdade que o patrimônio serve para unificar uma nação, as desigualdades na sua formação e apropriação exigem que se o estude,

⁴⁴ Sobre este aspecto do patrimônio, conferir: MENESES, Ulpiano B. A arte de pensar o patrimônio cultural. In: Memória. São Paulo: Eletropaulo, v. 4, n. 13, 1992. p. 13-19.

também, como espaço de luta material e simbólica entre as classes, as etnias e os grupos. Este princípio metodológico corresponde ao caráter complexo das sociedades contemporâneas. (*Idem*).

Esta mesma perspectiva pode ser utilizada como ferramenta para discutir a patrimonialização das culturas regionais. No entanto, ainda que seja fundamental considerar estes elementos ao se lançar o olhar sobre a comida regional na perspectiva de patrimônio, é importante dizer que isto não a torna menos significativa para a compreensão da dinâmica cultural e dos processos sociais. Da mesma maneira, não a torna menos eficaz como veículo de comunicação de uma certa imagem da região. Ainda que o passado, a memória e o patrimônio, tenham sido construídos, são eles que fornecem informações sobre o que acreditamos e o que devemos acreditar; nos criam raízes; influenciam nossas maneiras de perceber o mundo, nossos comportamentos cotidianos e portanto, não podem ser vistos ou tratados como virtuais simplesmente. É preciso entender seus movimentos intrínsecos, que não se limitam a moldar as atitudes, mas também sofrem influência das vivências dos indivíduos.

Em síntese, quando se trata daquilo que se comumente se denomina cozinha típica regional, interessa a materialidade das identidades; a forma pela qual estas identidades comunicam o pertencimento a uma cultura. É neste sentido que se torna pertinente pensar as comidas tidas como tradicionais sob o ponto de vista do patrimônio cultural. Nestor Canclini define como patrimônio o que um grupo considera como sua cultura própria, específica, e que, portanto, o identifica entre os demais (*Idem*); constituindo-se em espaço de disputas políticas, o patrimônio cultural expressa noções e valores compartilhados por um grupo e também é um lugar de cumplicidade social. Nesta medida, como foi colocado anteriormente, tende a ocultar os conflitos inerentes à sociedade. Jacques Le Goff 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.” (LE GOFF, 1984, p. 95).

Os monumentos que compõem o patrimônio de uma cultura dão concretude ao discurso acerca desta cultura, à identidade do grupo. Tais objetos tramam uma urdidura que reapresenta ao grupo seu passado de maneira concreta⁴⁵.

Entende-se a extrema pertinência e relevância das discussões que, debruçando-se sobre as tipicidades na culinária, considerem a dimensão do patrimônio, tendo em conta, principalmente, a ascensão dos chamados *novos patrimônios* num contexto complexo, que sofre a interferência de variáveis diversas e que também dialoga de perto com o processo de globalização⁴⁶. No entanto, uma vez que o reconhecimento, no Brasil, da monumentalização da culinária regional, através do registro patrimonial se situa posteriormente ao fim do recorte temporal desta pesquisa (2000), optou-se por apenas mencionar a questão do patrimônio, sem no entanto, realizar uma discussão mais aprofundada da temática⁴⁷. Entende-se que tal discussão não apenas fugiria da temporalidade aqui considerada, mas também extrapolaria os dados disponibilizados pela fonte consultada.

⁴⁵ Sublinho aqui uma outra discussão, na qual não entrarei, mas se faz presente de outras maneiras neste trabalho: a representação constitui uma re-representação e, assim, não pode ser tomada como um duplo do que se apresentou. Sobre o passado então, as representações em torno dele não o reproduzem (não fazem com que aconteça de novo), mas caracterizam interpretações deste passado.

⁴⁶ A respeito das discussões sobre patrimônio na contemporaneidade, e também especificamente no contexto brasileiro, conferir: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. *Memória e patrimônio – ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2003. FONSECA, Maria Cecília Londres. *O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, IPHAN/MINC, 1997. CORRÊA, Alexandre Fernandes. *Vilas, parques, bairros e terreiros: novos patrimônios na cena das políticas culturais de São Paulo e São Luís*. São Luís: EDUFMA, 2003. GONÇALVES, José Reginaldo dos Santos. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ; IPHAN, 1996. SILVA, Fernando Fernandes da. *As cidades brasileiras e o patrimônio cultural da humanidade*. São Paulo: Peirópolis: EDUSP, 2003. SIMÃO, Maria Cristina Rocha. *Preservação do patrimônio cultural em cidades*. Belo Horizonte: Autêntica, 2001. Sobre a articulação entre patrimônio e culinária, conferir: MARANHÃO, Ricardo. *Usos contemporâneos do patrimônio cultural na alimentação – América*. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; MONTEBELLO, Nancy de Pilla (orgs.). *Gastronomia: cortes e recortes*. v. 2. Brasília: Editora SENAC-DF, 2009. CSERGO, Julia. *O patrimônio gustativo na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato?* In: *História: questões & debates*. Curitiba: Editora UFPR, ano 28, n. 54, jan./jul. 2011. ABDALA, Mônica. *Saberes e sabores: tradições populares do interior de Minas e Goiás*. In: *História: questões & debates*. Curitiba: Editora UFPR, ano 28, n. 54, jan./jul. 2011. MORAIS, Luciana Patrícia de. *Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis*. In: *História: questões & debates*. Curitiba: Editora UFPR, ano 28, n. 54, jan./jul. 2011.

⁴⁷ Data da década de 1980, com o processo de abertura democrática, a revisão teórica acerca dos bens culturais e sua preservação, postura que influenciou a Constituição de 1988. No entanto, foi necessário esperar o início do novo milênio para que através do Decreto nº 3.551/2000, de 4 de agosto de 2000 se instituisse o Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial, que regulamentou esta percepção mais ampla de patrimônio no Brasil. Ainda assim, apenas em 2002 foi registrada, no *Livro de Saberes*, a primeira manifestação deste tipo relacionada com a culinária – *O ofício das paneleiras de Goiabeiras*. Posteriormente, também foi registrado o *ofício das baianas de acarajé*, no mesmo livro, em dezembro de 2004. Em 2008 foi a vez do *modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre*.

A comida e a culinária são campos privilegiados onde é possível perceber a dupla dimensão da globalização: ao mesmo tempo em que as comidas regionais tornaram-se uma espécie de vedete no mundo da gastronomia, constituindo-se como emblemas amplamente difundidos, ocorre como que uma “pasteurização” dos sabores regionais, para que sejam adequados ao “consumo global”. Assim, as comidas associadas a determinados grupos sociais ganharam o mundo, mas, nesta trajetória, foram se adequando a uma espécie de “não-paladar” comum. Este aspecto das comidas regionais, por sua vez, indica uma dupla possibilidade analítica: tomá-las como prática cultural⁴⁸ e patrimônio cultural, sem perder sua dimensão de espaço de luta material e simbólica⁴⁹.

Uma das principais características da globalização, na perspectiva de Hall (2001), é o que ele denomina compressão espaço-tempo: as distâncias parecem mais curtas e as pessoas sentem, de maneira mais imediata, os impactos de eventos ocorridos a grande distância. Para os objetivos deste trabalho, é importante ressaltar dois aspectos dos desdobramentos deste processo. Em primeiro lugar, uma das possibilidades é o reforço de identidades menos abrangentes que as nacionais em resistência à globalização. Em seguida, a conexão entre as culturas e o consumismo global gera uma situação em que as culturas estão mais sujeitas a influências externas e torna-se:

[...] difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural. [...] Quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares e imagens, pelas viagens internacionais, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas – desalojadas - de tempos, lugares, histórias e tradições específicos e parecem “flutuar livremente. (HALL, 2001, p. 75).

Importante ressaltar que os meios de comunicação de massa contribuem fundamentalmente para este fluxo de informações e de identidades. Garcia, tratando da publicidade em torno dos alimentos nos chama a atenção para o fato de que:

⁴⁸ Prática cultural: “sistema de valores subjacentes que estruturam as tomadas de postura fundamentais da vida cotidiana, que passam despercebidos à consciência dos sujeitos, mas são decisivos para sua identidade individual e de grupo”. CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano: artes de fazer. v. 2. Petrópolis, RJ, Vozes, 2000.

⁴⁹ Canclini propõe que o patrimônio cultural seja tomado no sentido de capital cultural (conceito forjado por Pierre Bourdieu), para tornar visível tal dimensão. CANCLINI, Nestor Garcia. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. In: *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, n. 23. Rio de Janeiro, 1990, p. 112.

A carga simbólica colocada na comida através da publicidade enriquece-a com mais este atributo. Se o aspecto econômico pesa na hora de comprar, o adjetivo simbólico também tem seu valor na escolha alimentar. Em se tratando de uma população pobre e urbana, apesar do acesso aos bens de consumo serem restritos, ela está exposta aos apelos da publicidade, ela é atingida por eles e, se o consumo não é factível, o desejo é. (GARCIA, 1999, 133).

Parte-se do pressuposto de que ao mesmo tempo em que as identidades regionais têm um discurso pronto, que evidencia algumas especificidades históricas em detrimento de outras, há um aspecto que não pode ser desconsiderado: tais identidades só sobrevivem na medida em que fazem sentido para as sociedades na atualidade. O conceito de *comunidade imaginada*, forjado por Benedict Anderson (1993, p 23), favorece a instrumentalização da análise de identidades regionais. Os membros de uma determinada comunidade se imaginam em comunhão, e esta comunhão se dá mais por elementos imaginados em comum do que por fronteiras institucionalizadas.

Ressalta-se que, para os fins dessa pesquisa, esse conceito se faz bastante útil, na medida em que estabelece esse *caráter* imaginado através desses elementos imaginados em comum, que favorecem este re-conhecimento ou a diferenciação para além das fronteiras institucionalizadas, conferindo inteligibilidade à ideia de que a cozinha e a culinária permitem a identificação.

Um aspecto que será aprofundado no processo de análise dos dados diz respeito à abrangência possível das identidades regionais em contexto local, uma vez que o foco da pesquisa aqui empreendida recai sobre dois estados específicos como estudos de caso. Seguindo as pistas propostas por Castells ao tratar dos nacionalismos, é possível buscar a compreensão de realidades micro. Neste sentido, lembrando da referência deste autor à língua como trincheira de resistência cultural, reduto do significado identificável (*Ibid.*, 70), a culinária local também traz à tona especificidades presentes no cotidiano e reconhecíveis pelo cidadão comum.

[...] diante do fracasso dos movimentos e políticas pró-ativas (por exemplo, o movimento trabalhista, os partidos políticos) na luta contra a exploração econômica, a dominação cultural e a repressão política, não restou outra alternativa ao povo senão render-se ou reagir com base na fonte mais imediata de auto-reconhecimento e organização autônoma: seu próprio território. Assim, surgiu o paradoxo de forças políticas com bases cada vez mais locais em um mundo estruturado por processos cada vez mais globais. Houve a produção de significado e identidade: minha vizinhança, minha

comunidade, minha cidade, minha escola, minha árvore, meu rio, minha praia, minha capela, minha paz, meu ambiente. Contudo, essa foi uma identidade defensiva, uma identidade de entrincheiramento no que se entende como conhecido contra a imprevisibilidade do desconhecido e do incontrolável. (*Ibid.*, p. 80).

Em um contexto em que emergem, ao mesmo tempo, uma valorização (ou revalorização) dos elementos regionais na culinária e uma necessidade de adaptação destes elementos ao paladar de uma cultura mais globalizada que irá consumi-lo, o conceito de *invenção de tradições* (HOBBSAWN; RANGER, 1984) se torna extremamente útil.

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado. (*Ibid.*, 1984, p. 9).

Na busca pela organização de um patrimônio cultural e turístico, tradições são valorizadas, re-significadas e algumas vezes até mesmo inventadas. Na concepção de Hobsbawn, tradição inventada inclui tanto “[...] tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo – às vezes coisa de poucos anos apenas e se estabeleceram com enorme rapidez.” (HOBBSAWN; RANGER, 1984, p. 9)⁵⁰.

O próprio Mauss tangencia, ainda que não aprofunde, a questão da invenção das tradições. Para ele, no momento da festa, da reunião, da assembleia, as tradições são estabelecidas, criadas e transmitidas, “[...]mesmo aquelas que serão tão passageiras como são as modas entre nós. E uma vez criada, a tradição é aquilo que se transmite.” (MAUSS, 1974, p. 113).

⁵⁰ Há 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 a criação de um símbolo instantâneo, tendo muitas vezes como espaços de divulgação uma festa ou festival gastronômico. Algumas destas iniciativas terminam alcançando algum êxito, sendo incorporadas pelas localidades, possibilitando, apesar de um início bastante superficial, a constituição de uma tradição que se constrói e que pode posteriormente ser incorporada no tecido social dos grupos que a praticam.

Os teóricos que tratam da identidade concordam quanto à polêmica em torno desta noção, compreendendo um conceito, para usar uma expressão de Bauman (2005, p.83), *altamente contestado*. Além disso, estes estudiosos tendem a concordar quanto ao fato de que o terreno da identidade é também um terreno de disputas materiais e simbólicas.

[...] a “identidade” parece um grito de guerra usado numa luta *defensiva*: um indivíduo contra o ataque de um grupo, um grupo menor e mais fraco (e por isso ameaçado) contra uma totalidade maior e dotada de mais recursos (e por isso ameaçadora). Ocorre, contudo, que a faca da identidade também é brandida pelo outro lado – maior e mais forte. Esse lado deseja que não se dê importância às diferenças, que a presença delas seja aceita como inevitável e permanente, embora insista que elas não são suficientemente importantes para impedir a fidelidade a uma totalidade mais ampla que está pronta a abraçar e abrigar todas essas diferenças e todos os seus portadores. (*Idem*).

Assim, tomando as identidades, sejam nacionais, regionais ou locais, como espaço de disputa política e incorporando a esta concepção o fenômeno da globalização e suas consequências, é possível compreender a instituição de *lugares da memória* (NORA, 1993) no contexto atual. Mas antes de chegar-se à discussão desta ideia, é interessante traçar um breve percurso acerca de alguns elementos que permitem compreendê-la melhor.

Mauss, tratando do que denomina fenômenos gerais da vida intra-social, em uma análise de sociedades arcaicas, chama a atenção para a transmissão dos grandes grupos de fenômenos sociais dos mais velhos para os mais novos. Nesta análise, ressalta que somente algumas pessoas nas sociedades detêm o segredo e o depósito da memória coletiva.

Quando uma geração passa a outra a ciência de seus gestos e de seus atos manuais, há tanta autoridade e tradição social como quando esta transmissão se faz pela linguagem. Há verdadeiramente tradição, continuidade; o grande ato é a entrega das ciências, das sabedorias e dos poderes dos mestres aos discípulos. Porque assim tudo pode perpetuar-se (MAUSS, *op. cit.*, p. 115).

Maurice Halbwachs também trabalha com a ideia de guardiões da tradição e da história. Os velhos, por terem vivenciado o passado e não terem que atender mais às necessidades imediatas do cotidiano, teriam a função social da lembrança. E não se contentariam em guardar tais lembranças passivamente; há um movimento

constante de consulta à memória (sua e dos outros) e de transmissão destas lembranças; contam-nas, quando não as escrevem. Mauss insere-se na mesma tradição teórica que Maurice Halbwachs. Ambos trabalham a partir da obra de Émile Durkheim, que defendia a precedência dos fenômenos sociais sobre os de ordem individual⁵¹. No entanto, se Mauss percebe a ação coercitiva da sociedade sobre o indivíduo, Halbwachs coloca como função da memória coletiva a garantia da coesão, não por coerção, mas por adesão afetiva ao grupo⁵².

Especificamente sobre a comunhão alimentar como forma de produzir e reproduzir o sentimento de identidade e coesão grupal, além de se poder recorrer a Mauss e Durkheim como autores seminais, no caso específico das análises sobre o Brasil, Gilberto Freyre em *Casagrande e senzala*, ao tratar da religiosidade brasileira, coloca que se trata de um híbrido, por ter sofrido a influência das religiosidades dos três povos que constituíram a nação: índios, africanos e portugueses. No caso da influência do catolicismo português, Freyre (1990) enfatiza que este não era puro, ortodoxo, como o catolicismo no restante da Europa Ocidental, mas marcado pela contribuição da cultura popular da Idade Média. Nossa religiosidade estaria portanto, marcada pelas formas, imagens e organização da cultura cômica popular e suas manifestações⁵³. Neste sentido, a festa é uma referência nesta religiosidade e portanto, os encontros em torno da comida marcam também nossa sociedade.

A memória coletiva e o processo de identificação a partir dela, inserem os indivíduos em um continuum. É neste sentido que se deve entender o uso da história como fonte de legitimação de práticas sociais. Se o passado fornece a identidade, para preservá-la é necessária a ritualização deste passado⁵⁴.

⁵¹ É importante ressaltar aqui que no momento em que estes autores escreveram, o aumento da complexidade do mundo moderno sugeria a percepção da falta de independência e auto-suficiência do sujeito.

⁵² Michael Pollak enfatiza este aspecto da obra de Halbwachs em POLLAK, Michael (1989). *Memória, Esquecimento, Silêncio*. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, v. 2 n. 3: 3-15.

⁵³ Para uma análise da cultura cômica popular na Idade Média, conferir BAKHTIN, Mikhail. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. São Paulo: Hucitec, 1996.

⁵⁴ É a ritualização do passado que reatualiza o compromisso. Émile Durkheim já nos indica este aspecto em DURKHEIM, Emile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

Os estudos que focalizam a memória coletiva⁵⁵ tomam como referência as obras de Maurice Halbwachs e Pierre Nora. O primeiro teórico escreve entre os anos de 1925 e 1950 e define como objeto de análise os quadros sociais da memória. Em um momento em que os estudos sobre a memória privilegiavam o indivíduo, a contribuição significativa de Halbwachs foi ter proposto a relação entre memória e sociedade; ter enfatizado a memória como fenômeno social. Para ele, a memória do passado é parte de construções coletivas do presente e o indivíduo, para lembrar-se, necessita da lembrança de outros, a qual, está localizada temporalmente e espacialmente. Para Santos (1998, p. 153), Halbwachs coloca duas questões fundamentais, que podem ser instrumentos em análises atuais sobre a memória: a antecedência dos quadros sociais da memória e a presença de lugares físicos e espaciais da memória coletiva. Desta forma, Halbwachs sugere o que mais tarde (final da década de 1960) será elaborado conceitualmente por Nora, *os lugares de memória*. Maurice Halbwachs afirma que a memória coletiva recria constantemente imagens do passado afinadas, em cada época, com o pensamento dominante da sociedade. A memória é, portanto, viva; é a vivência do passado e, segundo Nora, por ser um processo conduzido por grupos vivos, está permanentemente em evolução e é sujeita a manipulações.

A instituição de lugares de memória associa-se com a monumentalização do passado, fenômeno que torna-se cada vez mais visível na atualidade, marcada pela rápida evolução tecnológica, que relaciona-se, por sua vez, com a fragmentação do tempo e a ruptura entre gerações. A sensação de desenraizamento seria o motor de mecanismos de fortalecimento da memória e os lugares de memória, segundo D'Aléssio (1993), seriam expressões do desejo de retomar ritos definidores dos grupos; de reforçar o sentimento de pertença.

Esta função estabilizadora da memória coletiva, enfatizada pela perspectiva funcionalista de Halbwachs, a proximidade com o pensamento dominante e, portanto, com as classes dominantes, a monumentalização do passado e a instituição dos lugares de memória gerou trabalhos com focos diferenciados, mas que privilegiaram o aspecto dos usos ideológicos da memória coletiva. É neste

⁵⁵ Que, de acordo com Myriam Sepúlveda dos Santos, tiveram aumento significativo a partir da década de 1980. SANTOS, Myriam Sepúlveda dos. Sobre a autonomia das novas identidades coletivas: alguns problemas teóricos. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 13, n. 38, p. 151-165, out. 1998.

sentido que podemos entender o texto *Memória, esquecimento e silêncio* (1989), de Michael Pollak. Adotando o ponto de vista que pretende ultrapassar a percepção dos fatos sociais como coisas, e lidar com a análise do processo pelo qual eles se tornam coisas e quais são os atores envolvidos, Pollak privilegia o enquadramento da memória. O mecanismo do enquadramento pressupõe o conflito em torno do estabelecimento da memória coletiva e afirma as classes dominantes como detentoras do controle da memória.

Mas é importante tomar cuidado para que a dimensão ideológica não tome tamanho maior do que deve ter. Halbwachs, mesmo privilegiando os quadros sociais da memória e, portanto, seu caráter de coesão, sustenta que “[...] não há um mundo de objetos de representações coletivas que se impõe a nós de forma arbitrária, pois somos nós que o vemos”. (SANTOS, 1998, p. 156). Fica claro então que há limitações à imposição de uma imagem, uma memória ou uma identidade uma vez que os sujeitos devem se reconhecer em tal construção.

1.2.1 Algumas notas metodológicas

Isto posto, resta a questão acerca das formas de expressão destas identidades regionais na fonte aqui tomada para análise. Seria possível verificar a presença de vestígios dos discursos identitários no Guia Quatro Rodas Brasil? Em caso afirmativo, seria possível indicar a transformação da culinária regional em produto turístico a partir dos dados disponibilizados por esta fonte?

Na introdução de *História da Leitura no Mundo Ocidental*, Cavallo e Chartier (1998) remetem à distinção feita por Michel de Certeau entre o escrito e suas leituras possíveis: o primeiro tem relação com aquilo que é fixado, durável, conservador; as leituras, por sua vez, são da ordem do efêmero, da pluralidade e da invenção. Nesta perspectiva, a forma do impresso (ditada pelos interesses de editores e autores) afeta a construção do sentido do texto, limitando a interpretação do leitor, ainda que não destrua por completo sua liberdade.

Em uma publicação com o caráter do Guia Quatro Rodas Brasil, esta faceta da produção de sentido pelos autores, vinculada à limitação de interpretação do

leitor fica mais evidente, na medida em que se trata de uma obra com o claro intuito de conduzir seu leitor pelos caminhos, lugares e atrações considerados mais interessantes.

No entanto, é interessante sublinhar que, ao mesmo tempo, este gênero subverte a ideia de que o escrito é da ordem do fixo e do durável: trata-se de uma publicação anual, e uma análise em série possibilita a percepção de sua dinâmica, inserindo-a também na esfera de inventividade, da transformação e do movimento. É justamente esta característica que permite visualizar o processo através do qual a culinária regional passa de atrativo a produto turístico no interior da fonte consultada.

Levar em conta espacialidade, temporalidade e outras variáveis tais como cultura política, estética e religiosa torna-se primordial para análises dos suportes de leitura de maneira ampla. A relevância de tais variáveis se dá, sobretudo, quando o prisma do olhar sobre tais suportes não é o da História da Leitura; é necessário contextualizar as fontes. A intenção neste trabalho não é desvendar as leituras historicamente possíveis dos exemplares do Guia consultado, mas perceber como os editores, ao incorporarem determinados discursos relativos à identidade regional, em certa medida, impõem limites às leituras possíveis. Tentarei ainda, demonstrar que este mesmo discurso, para além do viés ideológico, constitui-se em apropriação; em leitura possível das identidades construídas.

Parte-se do seguinte pressuposto: se, segundo os estudiosos da história da leitura, o leitor, ao contemplar um objeto escrito, sai do texto e o relaciona com seu universo social (daí a multiplicidade de leituras possíveis), é possível também fazer o caminho inverso. O autor, ao escrever um texto, traz para a sua escrita e imagens que agrega a ela, um determinado universo social. Desta maneira, propõe um itinerário e uma forma de leitura condizentes.

A pesquisa partiu do pressuposto de que o ofício do historiador se constitui na busca por vestígios, indícios, sinais, provas, na perspectiva proposta por Ginzburg (1989) e uma das grandes questões, dado o caráter inovador da fonte analisada, foi justamente se perguntar que tipo de pistas os guias de viagem oferecem ao pesquisador que se debruça sobre a temática da culinária regional.

Assim, as considerações a respeito das obras analisadas levaram em conta o fato de que os elementos não verbais também têm a intenção de atuar sobre a leitura e a compreensão do conteúdo dos textos. Formato, tipo de papel, cor, caracteres, disposição de imagens e textos, pontuação, capitulares... A todos estes elementos são atribuídos significados com o sentido de orientar a leitura. Foram considerados primordialmente no processo de realização da pesquisa o lugar dedicado à divulgação da culinária típica regional no Guia Quatro Rodas Brasil, em articulação com os elementos supramencionados, procurando indícios de uma perspectiva dos editores a respeito das identidades regionais, através da veiculação destas culinárias.

Acerca da possibilidade de articulação entre o texto e o contexto, Mallard *et al.* indicam a possibilidade de estabelecer vínculo entre o que está presente na literatura com os aspectos coletivos e sociais, tornando possível a utilização do texto literário como documento pela história:

O texto literário como documento da história ou a história como contexto que atribui significado ao texto literário são caminhos que podem colidir no congestionamento da mão única por onde enveredam. Neste sentido, reflexo, expressão, testemunho, articulação, influência e termos similares são o léxico que costuma vincular o texto literário ao que há de coletivo e social para quem e para além de suas páginas. (MALLARD *et al.*, 1995, p. 21).

Na obra *Literatura e sociedade*, Antonio Candido sustenta a impossibilidade de dissociação de texto e contexto:

Hoje sabemos que a integridade da obra não permite adotar nenhuma dessas visões dissociadas; é que só a podemos entender fundindo texto e contexto numa interpretação dialeticamente íntegra, em que tanto o velho ponto de vista que explicava pelos fatores externos, quanto o outro, norteados pela convicção de que a estrutura é virtualmente independente, se combinavam como momentos necessários do processo interpretativo. [...] O externo (no caso, o social) importa, não como causa nem como significado, mas como um elemento que desempenha um certo papel na constituição da estrutura, tornando-se portanto, interno. (CANDIDO, 2000, p. 4).

Chalhoub e Pereira (1998, p. 7), adotam uma postura radical que desconsidera tanto a subjetividade dos autores como a relação da obra com o leitor. No entanto, estes autores também sublinham, a partir da inserção social do autor, que a literatura é testemunho histórico.

Partindo destes pressupostos, sugere-se que indicar os caminhos da culinária regional no Guia, portanto, implica em compreender como os editores incorporaram e interpretaram o contexto. Este contexto é reproduzido então numa obra que tem uma clara intenção de guiar o turista, levando-o ao que *há de melhor* a se conhecer no Brasil, numa perspectiva de consumo, na medida em que está presente na publicação apenas aquilo que adquiriu a conotação de atrativo ou produto turístico.

Os guias turísticos impressos podem ser enquadrados como literatura utilitária e, no interior deste gênero, sobressaem-se por buscar incessantemente a atualização, para garantir ao leitor um retrato da realidade do turismo naquele recorte momentâneo. É nesse sentido que se pode dizer que têm uma pretensão de verdade.

Ginzburg (2004) define como *literatura de fronteira* a narrativa com pretensão de verdade, distinta da narrativa ficcional. Fazendo uma análise desta definição, Capraro sublinha que:

A obra de *fronteira* extrapola os limites rígidos da escrita acadêmica – as regras implícitas à historiografia ou à semiótica –, porém, ao mesmo tempo, assume um compromisso mais perene com a realidade social e histórica. Não é ciência, tampouco ficção, é narrativa e hibridismo, que ecoa no leitor como potente fonte de reflexão. Destacam-se, então, três gêneros ou subgêneros que são mais contundentes em relação à verdade: o romance histórico, o ensaio de cunho sociológico e a crônica. (CAPRARO, 2007, p. 22).

Destaca-se aqui, que se os guias turísticos não se estabelecem como uma literatura de fronteira no sentido explicitado por Capraro, entende-se que veiculam realidades ficcionais em suas páginas, conferindo a elas um sentido de verdade a ser conhecida e (re)conhecida pelos viajantes que o utilizam.

2 ORGANIZANDO A BAGAGEM – REGIÃO E IDENTIDADE: A CONSTRUÇÃO DE UMA REALIDADE IMAGINADA

E o normal é o clima do mineiro, como é o clima da vida, dessa vida cotidiana, sem muitos altos e baixos, que constitui, para o filho dessas alturas, a fonte de sua grande energia de viver. O mineiro é o homem do cotidiano. É dêle [sic] que tira a sua grande resistência taciturna. Na repetição vai buscar fôrças [sic] para a paciência invencível e para a ironia tranqüila com que afronta as maiores dificuldades, sabendo que o clima da tragédia é sempre a exceção e que a vida na terra, acaba sempre em comédia.

Alceu Amoroso Lima (1946)

[...] já não há “estrangeiros” no Paraná, à exceção, naturalmente, dos que chegaram por último: há o homem paranaense, no qual, para fins de estudo, tal como faço neste livro, se pode assinalar a etnia alemã, polonesa, italiana ou outra qualquer.

Wilson Martins (1989)

Interpretações como estas empreendidas por Alceu Amoroso Lima e Wilson Martins sintetizam o mineiro e o paranaense a partir de uma determinada perspectiva. O mineiro, aqui, aparece como um homem tranquilo, paciente, taciturno até; com gosto pela repetição do cotidiano. Já o paranaense, no ponto de vista de Martins, sintetiza-se a partir de uma composição étnica complexa, europeia, e que, praticamente, não tem influência dos elementos negro e índio.

Tais interpretações caracterizam-se como o resultado de um esforço de compreensão das especificidades dos habitantes destes estados que, por sua vez, deve ser inserido num cenário mais amplo em que a unidade da nação brasileira é vista através da lente das especificidades regionais. Este cenário tem nuances diferenciadas de acordo com a conjuntura política brasileira desde o período de transição para a Primeira República. No entanto, a preocupação com a caracterização dos habitantes das diferentes regiões que compõem esta nação de vastidão continental, historicamente tem dialogado com os esforços para a compreensão do Brasil. Em ambos os casos, tem-se como resultado construções identitárias que relacionam características que seriam específicas de cada grupo, entendidas como capazes de realizar a síntese destes povos; de traduzir o *ethos*. É possível, para além dos esforços relacionados acima, sobre Minas e Paraná, visualizar tais construções identitárias nas afirmações que relacionam o baiano à

negritude e à preguiça, o gaúcho à sociabilidade dos *pampas* e o brasileiro ao Carnaval e ao futebol⁵⁶.

Partindo da percepção desta pretensão de definição dos tipos regionais e incorporando a esta constatação as críticas a que foram e são submetidas tais interpretações, chega-se à temática focalizada neste capítulo: a das identidades regionais como um discurso; como construção⁵⁷.

É significativo o fato de que a fala destes autores, ao definir o mineiro e o *homem paranaense*, pretende-se essencial e definitiva. Amoroso Lima sustenta que “O mineiro é o homem do cotidiano”(1946, grifo nosso). Wilson Martins, por sua vez, sustenta que “[...] já não há estrangeiros no Paraná [...]: **há o homem paranaense** [...]” (1989, p. 5, grifo nosso). No bojo de tais afirmações evidencia-se a transformação das realidades históricas de tais regiões em mito – por definição, essencial e definitivo. Rubem Oliven chama a atenção para estas características, quando, fundamentando-se em Barthes, sublinha que o mito – narrativa atemporal e abrangente – tem como unidade significativa a preocupação com a resolução de contradições (OLIVEN, 2006, p. 33). Nesse sentido, o ponto de vista de Oliven, com o qual se concorda aqui, é o de que a compreensão das identidades como construção social passa pelo entendimento de sua relação com o mito.

O mito não nega as coisas; a sua função é, pelo contrário, falar delas; simplesmente, purifica-as, inocenta-as, fundamenta-as em natureza e em eternidade, dá-lhes uma clareza, não de explicação, mas de constatação [...]. Passando da história à natureza, o mito faz uma economia: abole a complexidade dos atos humanos, confere-lhes a simplicidade das essências, suprime toda e qualquer dialética, qualquer elevação para lá do visível imediato, organiza um mundo plano que se ostenta em sua evidência cria uma clareza feliz: as coisas parecem significar sozinhas, por elas próprias. (BARTHES, 1982, p. 163-164, *apud* OLIVEN, 2006, p. 33-34).⁵⁸

Tratando esta relação para o caso específico de Minas Gerais, Arruda (1990) lembra que enquanto a história trabalha com temporalidades definidas, o mito

⁵⁶ Tratam-se de exemplos bastante simplificadoros que, no entanto, são comumente divulgados nos meios de comunicação de massa.

⁵⁷ É importante dizer que através do exercício de compreensão dos estudos de caso aqui propostos – Minas Gerais e Paraná – pretende-se contribuir pra o entendimento da dinâmica dos discursos regionais no cenário nacional, no período analisado. Vale lembrar, ainda, que a pertinência deste capítulo no interior da tese aqui desenvolvida reside no fato de que se parte da hipótese de que é possível verificar, considerando a fonte consultada, a presença dos discursos regionais e sua dinâmica, a partir da visibilidade e do lugar dado à culinária típica.

⁵⁸ BARTHES, Roland. *Mitologias*. São Paulo: Difel, 1982. p. 163-164.

mistura passado, presente e futuro e os insere por vezes em temporalidades sobrenaturais. Assim, se para esta autora a história de Minas assenta-se sobre duas temporalidades definidas (a que corresponde ao período minerador, marcada pela urbanidade, e a que se refere ao período após a decadência da mineração, marcado por ritmo lento), o *mito da mineiridade* é atemporal uma vez que mistura as temporalidades e confere a elas um caráter imóvel e imutável.

Pretende-se demonstrar, neste capítulo, o caráter discursivo da elaboração dos tipos regionais mas, por outro lado, faz-se necessário também, dados os pressupostos teóricos com que a autora dialoga, chamar a atenção para o fato de que tais discursos sofrem influência e, ao mesmo tempo, interferem na realidade. Na medida em que a fala sobre uma região é interiorizada e reproduzida⁵⁹ por seus habitantes e também, no caso específico analisado nesta pesquisa, pelos *de fora*, faz-se realidade, ainda que uma realidade calcada em elementos imaginados e imaginários.

Uma outra característica destas elaborações refere-se ao fato de que fundamentam-se nos documentos históricos e na historiografia para tratar da fundação dessas sociedades e, nesse sentido, constituem-se em discursos fundadores. Eni Orlandi (1993) indica essa relação entre este tipo de discurso e a realidade vivida pelos grupos sociais. Para ela, tratam-se de discursos fundadores:

[...] aqueles que vão nos inventando um passado inequívoco e empurrando um futuro pela frente e que nos dão a sensação de estarmos dentro de uma história e de um mundo conhecido. São enunciados que ecoam e reverberam efeitos de nossa história em nosso dia-a-dia, em nossa reconstrução cotidiana de nossos laços sociais [...] (ORLANDI, 1993, p. 12).

As interpretações dos tipos regionais mineiro e paranaense propostas por Amoroso Lima e Martins, tomadas aqui como representantes de um certo discurso sobre o *ser mineiro* e o *ser paranaense* que conta com outros intérpretes, ainda que extremamente polêmicas e, por isso mesmo, discutidas e avaliadas, se refletiram na percepção sobre os habitantes destes estados, inclusive na produção acadêmica a respeito de tais regiões. Isto revela, sob outra perspectiva, a interpenetração entre as esferas do discurso e da realidade. A este respeito, tratando da formação da ideia

⁵⁹ Considera-se também na perspectiva adotada neste estudo, as variadas possibilidades de apropriação destes discursos pelos grupos sociais.

de comunidade no Oeste do Paraná, Claércio Ivan Schneider descreve como elementos construídos discursivamente se naturalizam e passam a compor uma espécie de essência de um grupo. Sua análise, ainda que se trate de uma conjuntura específica, ajuda no entendimento da influência dos estudos de Amoroso Lima e Wilson Martins: “[...] a partir do uso de recursos discursivos, constituiu-se uma essência às coisas e pessoas que configuravam em tal espaço, uma organicidade e referência peculiares que passaram a ser recorrentes em abordagens posteriores.” (SCHNEIDER, 2001, p. 232).

É interessante notar que para o caso de Minas Gerais é possível identificar uma construção discursiva preponderante – o discurso da mineiridade –, construído com base na identificação de um período de economia mineradora, seguido de um processo de ruralização decorrente da decadência da mineração no estado. Este discurso, segundo análise de Arruda (1990), em suma, teria sido construído a partir de traços já identificados pelos viajantes do século XIX que foram organizados pela intelectualidade na primeira metade do século XX – onde se pode inserir a interpretação de Amoroso Lima. Já o Paraná, ainda que o chamado paranismo se constitua como única tentativa de síntese do *ethos* paranaense, tal elaboração não adquiriu legitimidade suficiente como *mito de origem* do habitante do estado. Nesse sentido, ainda na atualidade, fazer referência à identidade paranaense significa remeter ao paranismo sim, mas também às elaborações de outras identidades, como a que diz respeito ao Norte do Paraná e ao Oeste do estado, ainda que estas elaborações digam respeito a regiões específicas do estado, sem pretensão de conferir identidade ao paranaense de maneira mais geral.

Nesta pesquisa, a análise das comidas regionais mineira e paranaense e sua dinâmica no Guia Quatro Rodas Brasil é ferramenta para a compreensão de uma dinâmica sócio-cultural mais ampla – o processo de ascensão de comidas típicas como signo identitário e sua consolidação como produto turístico. Portanto, não se pretende neste estudo realizar um inventário dos pratos *mais típicos* de Minas Gerais ou do Paraná, ou ainda, buscar a origem remota das preparações com maior visibilidade na fonte consultada. O objetivo é entender os processos que perpassam o surgimento, consolidação e pulverização das cozinhas regionais como emblemas

que se oferecem ao consumo de viajantes, através dos estudos de caso de Minas Gerais e Paraná.

A partir da análise do Guia Quatro Rodas e demais fontes utilizadas na reflexão, juntamente com a bibliografia consultada, pretende-se construir um panorama em que seja possível visualizar, a presença (ou ausência) dos discursos identitários sobre Minas Gerais e Paraná, através da visibilidade conferida às suas culinárias típicas. Acredita-se que este esforço possa colaborar para o entendimento da pertinência da História e Cultura da Alimentação como ferramenta de análise da dinâmica dos regionalismos nas últimas décadas.

Assim, o desenho desta pesquisa foi determinado pelo ritmo do Guia Quatro Rodas Brasil no que se refere à visibilidade dada à culinária regional. Desde o primeiro exemplar, em 1966, o Guia já trazia na descrição dos estados componentes da federação brasileira informações sobre a sua comida típica. Já nesta primeira edição, o leitor era informado que “na cozinha alagoana, o sururu (molusco) é muito comum em fritadas, empadas, refogados etc. Há duas espécies desse prato, ambas muito populares: de capote e o despincado (com e sem casca)” (GUIA QUATRO RODAS BRASIL, 1966, p. 37). Da mesma maneira, em Minas Gerais, o lombo de porco com tutu (descrito como composto por feijão e farinha) e couve foi denominado prato típico, juntamente com os queijos e doces da cozinha mineira (*Idem*, p. 54). E já nesta primeira edição, o barreado – colocado entre aspas e descrito como preparação cozida na panela de barro – foi anunciado como prato típico do Paraná.

No entanto, ao se tomar por base a especialidade dos restaurantes em cada município presente na publicação, como se verá com maior profundidade no capítulo 4, é apenas a partir de meados da década de 1970 que se pode verificar maior constância na preocupação em explicitar as especificidades das cozinhas dos restaurantes relacionados. Uma análise da indicação das especialidades dos estabelecimentos nas capitais no ano de 1970, por exemplo, demonstra que mesmo já havendo a indicação do tipo de cozinha para alguns dos restaurantes relacionados, isto ainda ocorre em proporção pequena para alguns municípios já de reconhecida vocação turística por sua localização litorânea. É o caso de Aracaju

(SE), em que, dos sete restaurantes relacionados pelo Guia, nenhum tem sua especialidade indicada. Da mesma maneira, não há indicações nos nove restaurantes relacionados em João Pessoa (PB). Em Fortaleza (CE), há apenas duas indicações de especialidades entre os nove restaurantes relacionados (22,2%). E entre os onze estabelecimentos presentes nas páginas dedicadas a Maceió (AL), apenas 3 têm indicação de especialidade(27,3%)⁶⁰.

Lançando o olhar para os municípios de Minas Gerais percebe-se que em 1970 já há uma indicação das especialidades dos restaurantes em Belo Horizonte⁶¹ e, entre os 31 restaurantes relacionados, entre as especialidades *churrascarias*, cozinhas *internacional*, *italiana*, *alemã*, *chinesa*, e *húngara*, figuram dois restaurantes cuja especialidade é a *Cozinha Mineira*⁶², ainda que apenas a partir de 1974 esta preocupação seja contínua⁶³. Curitiba, por outro lado, conta com 24 restaurantes distribuídos entre as seguintes especialidades: *churrascarias*, cozinhas *internacional*, *italiana*, *chinesa*, *alemã*, *árabe*, *suíça* e *francesa*. Neste estado, foi necessário esperar o ano de 1974 para que houvesse a indicação do primeiro restaurante regional pelo Guia – *Restaurante Carreteiro*, em Curitiba.

Percebe-se, portanto, que, mesmo que as culinárias de cada um dos estados estudados apareçam como símbolo – uma vez que os pratos típicos são mencionados desde 1966, não se conta ainda com uma infraestrutura de serviços turísticos preparados para atender a uma possível demanda. E se esta preocupação com indicação das especialidades culinárias se estabelece já a partir da década de 1970, como visto, o ano de 1983 parece constituir uma outra marca: a de

⁶⁰ Em geral, quando o olhar foi lançado para o panorama nacional, foram consultados apenas os dados referentes às capitais, com a intenção de manter o foco no estudo dos dois casos propostos. A opção se fez pelas capitais porque se considera que estes municípios, ainda quando não têm vocação eminentemente turística, incorporam uma *aura* de síntese dos estados, incorporando, portanto, elementos representativos da cultura regional - e os restaurantes de cozinha regional entram neste segmento. É interessante notar, por exemplo, que em 1999, quando o Guia Quatro Rodas Brasil inicia a indicação de *boxes* de comida regional em alguns municípios, boa parte das capitais estaduais traz informações sobre a culinária regional. A exceção ficou por conta, neste ano, de Rio Branco (AC), Macapá (AP), Curitiba (PR), Porto Velho (RD), Boa Vista (RR) e São Paulo (SP), além de Brasília (DF).

⁶¹ No ano de 1967 já há indicação da especialidade dos restaurantes na capital mineira, inclusive agrupando os estabelecimentos por especialidade. No entanto, apenas em 1970 houve a primeira menção a uma especialidade que pode ser identificada ao regional.

⁶² O Guia não deixa claro, através da indicação dos pratos servidos, o que entende por cada especialidade; apenas relaciona a especialidade.

⁶³ No capítulo seguinte ficará claro que este movimento ocorrerá de maneira mais abrangente, para o caso de Minas Gerais, a partir de 1974, ainda que na capital do estado tenha se anunciado antes.

proliferação de restaurantes de cozinha *regional*⁶⁴, indicando um processo em que tais cozinhas começam a adquirir legitimidade como produtos turísticos.

Esta breve descrição da cadência da comida regional na fonte relacionada será retomada nos capítulos posteriores e aqui só teve a intenção de demonstrar a possibilidade de se perceber, na fonte consultada, a presença dos discursos regionais e sua dinâmica a partir da visibilidade e do lugar dado à culinária típica. É necessário, no entanto, inserir o movimento percebido na esfera da culinária regional em um quadro mais amplo, porque ao se falar de cozinha regional, faz-se referência a comunidades de sentido que ultrapassam a cozinha. A proliferação, consolidação e legitimação das comidas típicas só pode ser entendida a partir de referenciais que considerem a dinâmica sócio-cultural brasileira e a construção histórica da ideia do regional⁶⁵.

2.1 APONTAMENTOS SOBRE REGIÕES E REGIONALISMO

A busca por traços característicos, típicos, definidores do paranaense e do mineiro marca os trechos selecionados para abrir este capítulo, de autoria de Alceu Amoroso Lima e Wilson Martins. Em ambos os casos, os autores são ícones no que se refere à pesquisa histórico-sociológica em torno das especificidades que identificassem Minas Gerais e Paraná, respectivamente, bem como o *homem mineiro* e o *homem paranaense* e sua relação-inserção na ideia de Brasil. É justamente por este motivo que tais autores foram escolhidos para abrir este capítulo: revelam os esforços em caracterizar tais regiões. Esforços que, em muito, ultrapassam o recorte temporal estabelecido nesta pesquisa, bem como o foco desta investigação – a culinária regional. Vale lembrar, no entanto, que não se recorreu a estes autores por serem emblemáticos quanto à interpretação destas culturas, ou mesmo por se considerar suas interpretações como as mais adequadas. Lima e Martins foram selecionados por serem pioneiros na tentativa de sintetizar uma personalidade mineira e paranaense, respectivamente.

⁶⁴ As informações mais completas e ilustradas sobre estes movimentos serão colocadas nos capítulos 4 e 5, em que o foco da discussão recairá sobre os mesmos.

⁶⁵ Esta emergência das culinárias típicas regionais também está relacionada a um quadro mais amplo de mundialização da cultura, no sentido proposto por ORTIZ (2000), ao qual se fez menção anteriormente.

Remontar ao processo histórico de construção identitária de cada uma das regiões focalizadas neste estudo, além de imprescindível para compreender o universo de relações em que se constitui o objeto proposto, auxilia no entendimento dos *desdobramentos* dessas identidades na cozinha. Buscar na historiografia a caracterização do *espírito* mineiro e do *espírito* paranaense, por sua vez trouxe à tona, em alguns momentos, uma discussão que tangencia tal caracterização: a reflexão interdisciplinar acerca das ideias de região e regionalismo.

A publicação da obra *República em Migalhas: história regional e local* (1990), dedicada à temática da região do ponto de vista da história, segundo Janaína Amado reflete o crescimento do interesse dos historiadores brasileiros pela questão regional (AMADO, 1990, p. 7). De acordo com esta autora, fatores como a mudança no conceito de região, conduzida principalmente por geógrafos insatisfeitos com a utilização determinista que associa o conceito à ideia de *região natural*⁶⁶, bem como o esgotamento das “macro-abordagens” históricas, até então predominantes, além da proliferação dos cursos de pós-graduação distribuídos por todo o Brasil e das próprias transformações históricas do país que modificaram a nossa organização espacial, foram responsáveis pelo aumento do volume deste tipo de produção, principalmente a partir da década de 1970 (*Ibid*, p. 11). Maria Arminda do Nascimento Arruda, em *Mitologia da Mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil* também aponta para o fato de que a produção sobre a temática regional entre os cientistas sociais é recente indicando, no entanto, um maior volume de produção entre os historiadores (ARRUDA, 1990, p. 31).⁶⁷

Neste sentido, o conceito de região pensado a partir da *geografia crítica*, vertente interdisciplinar, propõe uma definição relacional, em que a organização espacial é vista “como categoria social, fruto do trabalho humano e da forma dos homens se relacionarem entre si e com a natureza” (AMADO, *Op. cit.*, p. 8). É possível perceber que esta conceituação ultrapassa a esfera do espaço e incorpora

⁶⁶ A utilização de um conceito determinista de região gerou, por exemplo, análises como a da Alceu Amoroso Lima, que associa a prudência, o equilíbrio e a sobriedade ao caráter do mineiro em função da localização do estado, no interior e entre montanhas. Cf. LIMA, 1946.

⁶⁷ A autora indica como referenciais os textos de DIAS, Fernando Correia. Mineiridade: construção e significado atual. *Ciência e Trópico*, Recife, v. 13, n. 1, p. 73 – 89, jan. / jun. 1985; STARLING, Heloísa Maria Murgel. *Os senhores das Gerais: os novos inconfidentes e o golpe de 1964*. Petrópolis: Vozes, 1986 e DULCI, Otavio Soares. Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais. *Textos de Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte: UFMG, n. 27, nov./dez. 1988. 36p. Grifos da autora.

as dimensões histórica e social em sua construção, pensando a região, portanto, como uma organização social de caráter particular, necessariamente articulada a uma organização social mais ampla (*Idem*).

A contribuição de Vera Alice Cardoso Silva (1990) auxilia a compreensão deste enfoque. Segundo esta autora:

O referencial analítico que dá sentido ao enfoque regionalista é a teoria de sistemas. O conceito de sistema pressupõe integração de partes que compõem uma unidade significativa de relações e movimento. Os limites de um sistema, ou seja, o número e natureza de suas partes componentes, dependem, conseqüentemente [sic], do tipo de unidade que se pretende estudar. (SILVA, 1990, p. 43).

Mas ainda que a região seja, deste ponto de vista, pensada a partir da articulação entre diferentes variáveis, Amado chama a atenção para o fato de que é fundamental sua relação com a noção de espaço:

O conceito de região surgiu da necessidade do Homem entender e ordenar as diferenças constatadas no espaço terrestre e, desde então, vem procurando dar conta, segundo os conhecimentos e a compreensão próprios de cada época histórica, exatamente da diversidade da organização espacial existente no planeta. (AMADO, 1990, p. 10).

Pierre Bourdieu (2007), propondo elementos para a reflexão crítica da ideia de região, ressalta que se trata de uma noção⁶⁸ marcada pela luta, entre cientistas de diversas áreas, por uma definição legítima. Aponta ainda – e isto é extremamente importante considerando o recorte temporal deste trabalho – que a própria luta pela autoridade científica acerca da noção de região articula-se com os:

[...] momentos da política governamental em matéria de “ordenamento do território” ou de “regionalização” e a fase da acção “regionalista”. [...] a irrupção dos sociólogos que, de modo diferente do dos etnólogos – suspeitos de passadismo e de localismo – estavam interessados no transregional, e até mesmo no transnacional – e de modo tanto mais claro quanto mais preocupados se mostravam com a sua identidade – parece ter coincido com o aparecimento (e foi mesmo um aspecto deste) em 1968 e depois, dos movimentos “regionalistas” de novo tipo que, graças a uma política de contratos, ofereciam ao investigador, mediante uma redefinição

⁶⁸ Bourdieu sustenta que região é uma realidade que é, em primeiro lugar, representação e que, portanto, não sendo algo dado ou natural, depende de conhecimento e reconhecimento. Conferir BOURDIEU, Pierre. A identidade e a representação. Elementos para uma reflexão crítica sobre a ideia de região. In: BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. 10^a. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

laxiorista da observação participante, o papel de companheiro de viagem que analise o movimento no movimento. (BOURDIEU, 2007, p. 110-111).

A discussão do regional a partir desta ideia, portanto, deve considerar a dimensão espacial em suas interfaces com os fatores culturais, históricos, sociais, econômicos, ideológicos e políticos. É nesta medida que se poderão explorar as possibilidades da história regional inclusive, como neste estudo específico, a reflexão sobre a multiplicidade das identidades regionais e sua inserção no quadro nacional brasileiro.

Entendendo região como uma forma de classificação e as lutas pela identidade regional como lutas de classificação, Bourdieu contribui para um entendimento amplo desta noção – para além da falsa dicotomia entre objetivo e subjetivo, realidade e representação. Para ele, região é uma classificação prática e, como tal, está subordinada a *funções práticas* e orientadas para a produção de efeitos sociais. Neste sentido:

[...] a procura dos critérios “objetivos” de identidade “regional” ou “étnica” não deve fazer esquecer que, na prática social, estes critérios (por exemplo, a língua, o dialecto ou o sotaque) são objecto de *representações objetais*, em coisas (emblemas, bandeiras, insígnias, etc.) ou em actos, estratégias interessadas de manipulação simbólica que têm em vista determinar a representação mental que os outros podem ter destas propriedades e dos seus portadores. (*Ibid*, p. 113).

Entre meados da década de 1970 e meados da década de 1980 é perceptível um maior investimento governamental em políticas públicas voltadas para a valorização das culturas regionais⁶⁹. Otávio Dulci (1988) aponta para a possibilidade de se analisar esta conjuntura a partir do movimento pendular percebido na história e historiografia brasileira entre o regional e o nacional; entre o privilégio das regiões no cenário político e sua contrapartida, o foco na unidade nacional⁷⁰. É interessante incorporar, além desta perspectiva, a que insere esta ocorrência no contexto mais amplo da globalização. Assim, como se verá adiante, é justamente a aceleração do tempo, a proximidade de espacialidades a princípio distantes e o desconforto gerado

⁶⁹ Para o caso brasileiro, e o tema específico desta pesquisa, conferir: FUNDAÇÃO CULTURAL DE CURITIBA. *Política de cultura no município*: diretrizes e ação. 1984, s.p. e GOVERNO ESTADUAL DE MINAS GERAIS. *Projeto culinária típica mineira*. Resolução nº 34 de 1985, s.p.

⁷⁰ Rubem Oliven, na obra *A parte e o Todo* (2006), ao empreender uma análise da relação entre o nacional e o regional, a modernidade e a tradição no Brasil, ainda que não se refira a um movimento pendular, realiza uma análise da cadência entre a tendência à centralização ou à descentralização político-administrativa no país, desde a República Velha.

a partir disso que possibilita o reforço de práticas tidas como tradicionais, dentre elas, a culinária.

Silva também chama a atenção para a necessidade de articulação entre a análise dos processos internos à região delimitada para cada estudo e sua inserção no movimento mais amplo do sistema considerado como referencial: “o que não se pode perder de vista [...] é que a significação analítica e a utilidade explicativa do conceito de região dependem de sua referência constante a um sistema global de relações do qual foi recortada.” (SILVA, 1990, p. 44)

É fundamental, nesta reflexão, considerar estes fatores em conjunto para que a compreensão do fenômeno analisado não se dê de forma restrita, mas consiga, justamente alcançar tanto a esfera intra-regional, quanto a inserção da visibilidade da culinária regional no cenário nacional. Em outras palavras, a bibliografia que trata das construções identitárias mineira e paranaense tangencia a questão das relações entre as unidades da federação e o poder central. A cadência e a ritmação das relações entre o regional e o nacional no Brasil obedece a conjunturas históricas específicas, tornando pertinente, portanto, considerar a variável apontada por Dulci (1988) como necessária a uma compreensão mais ampla dos regionalismos.

Cabe esclarecer que não se pretende empreender aqui um estudo regional de culinária, nem tampouco identificar na história das regiões o lugar da culinária típica regional. Ainda que a pesquisa toque nestes aspectos de maneira tangencial, o foco recai especificamente na compreensão de uma das variáveis da dinâmica sócio-cultural que num determinado momento e, a partir daí, de forma crescente, permite uma maior visibilidade das culinárias regionais no contexto global.

Neste sentido, é importante ainda destacar alguns aspectos dos estudos dedicados ao tema. Na análise de Arruda, a abordagem historiográfica sobre o regionalismo no Brasil compreende o fenômeno “como manifestação típica da federação brasileira no período de descentralização republicana” (ARRUDA, 1990, p. 31), e os estudos transitam nos diferentes momentos deste processo, com enfoques

diferenciados⁷¹. Assim, as reflexões que se debruçam, de um ponto de vista histórico, sobre as identidades regionais ou sobre outros aspectos que tocam a temática da região no Brasil remontam a este momento marcado pela Proclamação da República, mas com nuances que são anteriores a este marco.

Nos estudos empreendidos por Joseph Love, Robert Levine e John Wirth sobre São Paulo, Pernambuco e Minas Gerais, respectivamente, os autores indicam que a região tem como características essenciais: uma localização geográfica dimensionada e politicamente definida; uma composição de sub-regiões; um pertencimento, juntamente com outras regiões a uma unidade maior; a capacidade de gerar um sistema de valores que crie fidelidade e apego aos habitantes e, por fim, a capacidade de gerar lealdade à unidade maior – União (WIRTH, 1982, p. 31)⁷².

Regionalismo, para estes mesmos autores se caracterizaria em um:

[...] comportamento (político) caracterizado, de um lado, pela aceitação de uma unidade política mais abrangente, mas, de outro, pela busca de um certo favoritismo e de uma certa autonomia de decisão (em matéria política e econômica), mesmo ao risco de pôr em perigo a legitimidade do sistema político vigente. Assim, a ênfase não é na peculiaridade regional *per se* (folclore, traje típico, maneiras locais de falar etc.), mas naqueles fatores que podem afetar, provavelmente, as relações políticas, econômicas e sociais com as outras regiões e com a unidade maior de governo, no caso, a união. (*Idem*).

Francisco de Oliveira, por sua vez, autor de *Elegia para uma re(li)gião: SUDENE, Nordeste, planejamento e conflito de classes* (1977), obra fundamental na historiografia brasileira sobre a temática das regiões, define região como:

[...] o espaço onde se imbricam dialeticamente uma forma especial de reprodução do capital, e por consequência, uma forma especial de luta de classes, onde o econômico e o político se fusionam e assumem uma forma

⁷¹ A autora categorizou os estudos regionais sobre os quais lançou o olhar. Num primeiro grupo colocou aqueles cujo foco são as elites e sua relação com o processo de modernização do país. Como segundo grupo, identificou trabalhos cujo eixo explicativo também recai sobre o processo de modernização, porém tendo como foco as oligarquias. No terceiro grupo identificado por Arruda, os trabalhos se apoiam no movimento global de reprodução capitalista para explicar os regionalismos. Cf. ARRUDA, op. cit., p. 32-42.

⁷² O trecho foi extraído da Introdução comum às obras de autoria de WIRTH, LEVINE e LOVE. Os três livros constituem um esforço em escrever uma história comparativa que apontasse diferenças e semelhanças entre as regiões abordadas, além dos modos de interação no âmbito nacional. Cf. LEVINE, Robert. *A velha usina: Pernambuco na federação brasileira, 1889-1937*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980; WIRTH, John. *O fiel da balança: Minas Gerais na federação brasileira, 1889-1937*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982. LOVE, Joseph. *A locomotiva: São Paulo na federação brasileira, 1889-1937*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982. A Introdução é comum às três obras.

especial de aparecer no produto social e nos pressupostos da reposição. (OLIVEIRA, 1977, p. 29).

Oliveira deixa claro que deseja sublinhar, em sua análise, a dimensão política da região e do fenômeno do regionalismo: “isto é, de como o controle de certas classes dominantes ‘fecha’ a região. Essa dimensão política não é uma instância separada da econômica [...]” (*Ibid*, p. 31).

Nesta perspectiva, portanto, a constituição do regionalismo se daria “no nível da ideologia das classes dominantes nos estados, numa contrapartida à concentração e à centralização da política e da economia no âmbito nacional (ARRUDA, 1990, p. 39)”.

A dimensão política, como os trechos acima indicam, constitui nestas análises, o ponto central nas discussões sobre região e regionalismos empreendidas por estes autores e por seus seguidores. No entanto, Silva (1990) aponta para o fato de que a região torna-se útil como referencial analítico na História justamente quando se retira o elemento político como central em sua definição. Para esta autora:

A região deve ser concebida como um território contínuo. Dentro deste, ocorrem os processos de *produção* (de bens e serviços) e de *reprodução* de um modelo determinado de convivência social. Assim, a região pode coincidir ou não com fronteiras politicamente estabelecidas, como são as fronteiras entre estados nacionais ou as fronteiras entre os estados membros de uma federação. (SILVA, 1990, p. 45).

Propõe-se aqui uma compreensão de região que abarque sim a dimensão política sem, no entanto, considerá-la hiperbolicamente. Oliven (2006), sublinha a essência política do fenômeno do regionalismo, apoiado em Ann Markusen (2001):

O regionalismo estaria associado à emergência do Estado e a uma configuração territorial que este assumiu historicamente. A dimensão política desempenharia um papel fundamental na definição do regionalismo, pois embora uma causa regional possa ser somente econômica na sua natureza, seu objetivo é político, já que ela se torna regionalizada justamente por intermédio de uma reivindicação em face de uma instituição do estado visando uma modificação no tratamento das questões territoriais. Por isso, o Estado e suas políticas são os elementos centrais para caracterizar o fenômeno [...] (OLIVEN, 2006, p. 24).

Mas se em essência o regionalismo, nesta perspectiva, não pode ser considerado um fenômeno cultural, “[...] em muitos casos ele deve ser pesquisado numa instância intermediária na qual as forças culturais podem ser muito atuantes na formação de lutas regionais (*Idem*)”.

Para os objetivos aqui propostos é indissociável do movimento que confere maior visibilidade às culinárias regionais a ação política em diversos níveis. Da mesma maneira e, discordando em parte de Silva (1990), na medida em que se consideram os aspectos políticos envolvidos na noção de região e de constituição dos regionalismos, imprescindíveis para a compreensão do objeto aqui proposto, vêm à tona regiões polifônicas, que não se enquadram na ideia de território contínuo proposto por esta autora. É neste sentido que se torna possível conviver com o fato de que um habitante de Maringá se considere paranaense ainda que seus referenciais simbólicos estejam mais próximos do habitante do estado de São Paulo. E na mesma medida, que um morador de Montes Claros se considere mineiro, mesmo reivindicando uma maior visibilidade do arroz com pequi como prato típico regional.

O que se quer defender aqui é que as lutas travadas em favor do estabelecimento dos contornos do regionalismo buscam um reconhecimento de representantes de diferentes sub-regiões, que não necessariamente partilham um modelo determinado de convivência sócio-cultural. E na medida em que é possível perceber que tais contornos adquirem algum êxito, mesmo considerando os conflitos internos, não se crê possível a concepção de região como território contínuo.

Sobre o ressurgimento dos regionalismos no Brasil, Otávio Soares Dulci em artigo citado anteriormente, *Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais*, insere a discussão sobre os usos ideológicos da identidade mineira num contexto mais amplo de retomada dos regionalismos no Brasil anunciada desde meados de 1970 e instituída no início da década de 80 (DULCI, 1988).

[...] na esfera política, a reafirmação do regional é visível no fortalecimento dos grandes estados como pólos de articulação e influência, em consequência do processo de abertura política. Os estados passam a pesar no sistema, tal como ocorrera no passado, e o fazem ressaltando suas especificidades. As identidades regionais são revalorizadas como fundamentos dessa ênfase nas diferenças. (DULCI, 1988, p. 1).

Ruben Oliven, caracterizando o mesmo movimento, ressalta que desde a década de 1930 o Brasil passou por um processo de crescente centralização política, econômica e administrativa, que levou ao enfraquecimento do poder regional e estadual. A partir de 1964 este processo se acentuou sob a condução dos governos militares que “promoveram uma maior integração do mercado nacional e implantação de redes de estradas, de telefonia, de comunicação de massa, etc” (OLIVEN, 2006, p. 10).

Contextualizando o renascimento do gauchismo, que até a década de 1970 parecia tender ao desaparecimento, este autor sustenta que:

O final da década de setenta e começo da década de oitenta foi marcado pelo processo de ‘abertura’ em que a sociedade civil brasileira organizou-se e começou a pressionar por uma democratização do regime. À medida que novos espaços políticos eram conquistados, diferentes atores políticos foram se constituindo e novas identidades sociais foram criadas. Para surpresa de muitos, a organização da sociedade civil se deu não somente através de partidos e sindicatos, mas também com movimentos sociais e grupos que lutavam por questões específicas e que até então não faziam parte do cenário brasileiro [...] (*Ibid*, p. 11).

Fernando Correia Dias, discutindo a mineiridade e seu ressurgimento no início da década de 1980, o faz a partir da observação da retomada de força dos regionalismos no plano nacional (DIAS, 1985). Dias e Dulci (1988) percebem que as eleições diretas para governadores, após a centralização promovida pelo regime instituído em 64, contribuíram para a recolocação da cultura – e do pluralismo cultural brasileiro – em primeiro plano. De acordo com Dias, a retomada da questão das diferenciações regionais no Brasil ocorre num momento curiosamente marcado pela crença na uniformidade geral da cultura brasileira.

As abordagens destes autores são extremamente ricas para o pesquisador que busca a compreensão do lugar e do papel das identidades regionais e suas manifestações no contexto brasileiro de maneira mais ampla. Porque ao realizarem estudos de caso, contextualizam seus objetos na esfera mais ampla da dinâmica da sociedade brasileira. Neste sentido, ainda que seus estudos tenham como ponto de partida e como foco a discussão política, oferecem subsídios também para os estudos culturais.

Oliven, a esse respeito, coloca que “temos assim um fenômeno que é essencialmente político em sua definição e que se caracteriza também por desigualdades sociais, mas que se articula mobilizando sentimentos coletivos e veiculando identidades e ideologias associadas a memórias sociais (*Ibid*, p. 25).”

Dulci, por sua vez, lança uma pergunta à qual responde na sequência:

Em que termos é possível falar de regionalismo e de identidades regionais no Brasil? As regiões não correspondem a estruturas auto-suficientes, particularmente nos planos político e econômico, o que fortalece uma visão unitária do país presente nas diversas versões do nacionalismo (político, econômico, literário, etc.). Mas, por outro lado, tais noções ganham densidade se as referirmos à esfera cultural. Nesse nível a ênfase recai sobre as diferenças, implicando uma visão pluralista que, no limite, obscurece a relevância da formação social nacional para que se possa compreender as próprias regiões e suas diferenças. A questão é examinada por Fernando Correia Dias, que as considera parciais e ideológicas, propondo ao invés pensar o Brasil como uma unidade política que é ao mesmo tempo culturalmente diferenciada. As regiões não são ‘sociedades globais’, mas sim subestruturas cuja significação deve ser adequadamente levada em conta. (DULCI, 1988, p. 2).

A relevância em retomar estes autores para situar a pesquisa aqui proposta vai além dos esclarecimentos que trazem acerca dos regionalismos no Brasil e suas roupagens neste período pós ditadura militar. Representam também, de certa maneira, a reação da academia a esta conjuntura. Naquele momento uma série de estudos políticos, econômicos e sociais buscaram compreender este fenômeno e houve um aumento da produção acadêmica sobre os regionalismos se refletindo, entre outras publicações, no volume 13 da revista *Ciência & Trópico*, do primeiro semestre de 1985. Neste sentido, estes autores contribuem, sim, para a compreensão do fenômeno e sua inserção na conjuntura da dinâmica sócio-econômica e política brasileira. Mas também contribuem para a percepção da importância deste momento na história e na historiografia brasileira.

Se a construção política das identidades tem relação com o estabelecimento do federalismo no Brasil no século XIX, Dulci identifica o regionalismo como **questão** em momento posterior. Lembra que no momento de instituição do federalismo, tem-se:

Um quadro de competição entre oligarquias regionais, assentadas em geral numa estrutura patrimonialista de poder. Assim funcionava a ordem tradicional até que esse sistema foi confrontado por forças emergentes, que

ligavam o objetivo de modernizar o país à superação do regionalismo. [...] O processo de modernização, que tomou forma nos anos 20-30, propunha problemas novos, consolidando aos poucos um quadro em que o regional é modificado e desafiado. (*Ibid*, p. 26).

Entre a percepção das diferenças regionais e a busca pela sua afirmação e seu embate com a necessidade de consolidação de uma unidade nacional como motor de desenvolvimento, a *Nova República*, em 1985 se constitui em novo marco de ascensão dos regionalismos.

A chamada “Nova República”, inaugurada em 1985, veio aparentemente responder a uma nova correlação de forças entre os níveis regional e nacional, que se vinha esboçando lentamente ao longo do processo de abertura política (quer dizer, desde o meio dos anos 70) e que atingiu o ápice no ocaso do governo Figueiredo. (*Ibid*, p. 26).

De acordo com Dulci, então, ainda que a nacionalização na esfera política seja irreversível, o regionalismo parece se constituir em característica de um país como o Brasil – extenso e culturalmente diferenciado (*Ibid*, p. 29).

Oliven, tratando desta mesma conjuntura, coloca:

Com a luta pela redemocratização do país e com o processo de abertura política que marcaram o fim do ciclo militar, velhas questões começaram a vir à tona novamente. Assim, apesar – ou talvez por causa – da crescente centralização, observam-se atualmente tendências contrárias a ela, que se manifestam através da ênfase da necessidade de um verdadeiro federalismo, da proclamação das vantagens de uma descentralização administrativa, do clamor por uma reforma tributária que entregue mais recursos para os estados e municípios, e da afirmação de identidades regionais e estaduais que salientam suas diferenças em relação ao resto do Brasil.

O que se observou no Brasil a partir de sua redemocratização foi um intenso processo de constituição de novos atores políticos e a construção de novas identidades sociais. (OLIVEN, 2006, p. 57)

O estudo aqui proposto então, tem, entre outros objetivos, a intenção de retomar a década de 1970 – que foi constitutiva do ressurgimento dos regionalismos – como o momento fundante da atual relevância que as comidas regionais tomaram no contexto brasileiro. Sem querer estabelecer, de maneira simplificada, uma relação de causalidade, o que se espera é poder, através do estudo aqui empreendido, e com o foco nas culinárias regionais como produto turístico, inserir a reflexão sobre as comidas típicas regionais como veículos de identidade em uma esfera mais ampla de compreensão da dinâmica da sociedade.

De maneira complementar, e como desdobramento destas considerações, sustenta-se aqui que o fruto das lutas para o estabelecimento das especificidades regionais se constitui numa construção simbólica. Sem desconsiderar o espaço e o tempo como categorias fundamentais para se pensar a região, entende-se que a ideia de região também incorpora a eleição de alguns aspectos (sejam espaciais ou históricos) e sua elaboração no plano simbólico, resultando na região como uma construção mítica também.

Bourdieu sugere alguns destes aspectos ao tratar das construções identitárias como lutas de classificação:

As lutas a respeito da identidade étnica ou regional, quer dizer, a respeito de propriedades (estigmas ou emblemas) ligadas à *origem* através do *lugar* de origem e dos sinais duradouros que lhes são correlativos, como o sotaque, são um caso particular das lutas das classificações, lutas pelo monopólio de fazer ver e fazer crer, de dar a conhecer e de fazer reconhecer, de impor a definição legítima das divisões do mundo social e, por este meio, de fazer e de desfazer os grupos. Com efeito, o que nelas está em jogo é o poder de impor uma visão do mundo social através dos princípios de di-visão que, quando se impõem ao conjunto do grupo, realizam o sentido e o consenso sobre o sentido e, em particular, sobre a identidade e a unidade do grupo, que fazem a realidade da unidade e da identidade do grupo. (BOURDIEU, 2007, p. 113)

É partindo destas considerações que se pensou no desenvolvimento dos tópicos seguintes, que irão tratar da caracterização de Minas Gerais e do Paraná.

2.2 DA BUSCA POR UMA IDENTIDADE PARANAENSE À HIPERIDENTIDADE MINEIRA

Cada centro urbano tem suas estruturas particulares de consumo e de consumidores, determinada pelas condições sociais que a caracterizam. A história do abastecimento é, pois, uma história que se regionaliza, que foge do nacional, que se particulariza, embora suas grandes coordenadas estejam presas às determinantes do sistema maior.

Carlos Roberto Antunes dos Santos (1995)

Como pesquisadora dos aspectos simbólicos em torno da alimentação, mineira morando na capital paranaense desde fins de 2003, um aspecto que sempre me chamou a atenção diz respeito ao fato de que é possível relacionar, para Minas

Gerais, uma série de pratos comumente associados a esta região, configurando uma *cozinha mineira* que conta, inclusive, com restaurantes desta especialidade fora do território do estado de Minas Gerais.

Comumente as referências a esta cozinha ultrapassam a descrição de pratos considerados típicos, mas realizam uma narrativa da história mineira e a uma sociabilidade específica, como se pode perceber no *site* do restaurante *Dona Lucinha*, em Belo Horizonte:

O Restaurante Dona Lucinha se dedica a oferecer uma cozinha e um ambiente que preservem o sabor e a cultura alimentar dos tempos coloniais de Minas Gerais. O cardápio foi elaborado a partir de uma cuidadosa pesquisa da cultura alimentar de nossa gente. Vale dizer: esta é a cozinha do tempo e da região do ciclo do ouro e do diamante.

A casa faz diariamente um festival de cozinha mineira, seja para preservá-la e divulgá-la, seja para mostrar sua diversidade e importância. O sistema “buffet” possibilita a apresentação separadamente das Cozinhas da Fazenda e do Tropeiro, e faz aflorar aquele sentimento de estar em casa, à beira de um fogão⁷³.

Em contrapartida, o Paraná conta com uma divulgação mais efetiva apenas do barreado como prato representativo do estado, cuja oferta se concentra em alguns municípios do litoral, especialmente Morretes, que vem se afirmando no cenário nacional através do aproveitamento turístico do prato.

A capital paranaense conta com apenas um restaurante que se autodefine através da especialidade *comida típica paranaense* e é bastante significativo que o *site* do estabelecimento ofereça uma entrada para o cardápio em geral e uma outra, específica para o barreado⁷⁴. Também é significativo que se o restaurante descreve a culinária paranaense de maneira genérica, sem fazer referências claras à relação desta cozinha com a história regional, o barreado tem sua origem descrita e determinada historicamente, ainda que tal descrição não considere a polêmica acerca de suas origens e a disputa entre os municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá; polêmica já histórica, indicada, entre outras fontes, por GIMENES (2008):

Quirera com costelinha de porco defumada. Charque defumado e pilado com farinha. Risoto com macia carne de cordeiro. Sorvete com doce de

⁷³ <http://www.donalucinha.com.br/>. Acesso em 12/07/2011.

⁷⁴ www.restauranteestreladaterre.com.br. Acesso em 12/07/2011.

carambola. E claro, o famoso barreado. É da culinária rústica e marcante do Paraná que surgem as delícias elaboradas pela chef Aline Guerra para o restaurante Estrela da Terra⁷⁵.

O barreado é o prato mais típico da culinária paranaense, originário da rápida passagem dos açorianos pelo porto de Antonina, no litoral do Estado. O costume era barrear a tampa com grude de farinha e água, descer a panela amarrada com cordas até o centro de buracos com bastante brasa onde era enterrado e ficava por 24 horas até ser servido⁷⁶.

Percebe-se, através destes exemplos, um panorama em que a culinária mineira recorre constantemente à afirmação de uma identidade mineira, enquanto no Paraná não é possível verificar a consolidação de uma cozinha⁷⁷, mas de um prato cuja origem (mesmo considerando-se as controvérsias), não tem a pretensão de sintetizar a história do estado como um todo, mas faz uma clara referência ao litoral do estado. Não há, portanto, a veiculação de um discurso identitário do estado através da afirmação deste prato como típico.

A percepção destas especificidades quanto à expressão de uma comida regional mineira e paranaense levou a questionamentos acerca dos processos de construção identitária de ambos os estados e sua relação com o ressurgimento dos regionalismos no contexto já referido.

A busca pela compreensão de tais processos revelou que se Minas Gerais conta com o chamado *mito da mineiridade*, o Paraná não tem constituída uma mitologia preponderante, ficando evidente, mais do que uma complexidade do território, a fragmentação dos esforços de construção identitária. Estes aspectos serão evidenciados nas páginas seguintes, em que a questão das identidades nestes dois estados será problematizada.

A produção do historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos se destaca entre os trabalhos que procuram compreender o alimento – entendido como

⁷⁵ <http://www.restauranteestreladatterra.com.br/#/cardapio> . Acesso em 12/07/2011.

⁷⁶ <http://www.restauranteestreladatterra.com.br/#/barreado> . Acesso em 12/07/2011.

⁷⁷ Ainda que o restaurante Estrela da Terra afirme trabalhar com a culinária típica paranaense, o fato de se tratar de um único restaurante com este discurso denota a fragilidade de tal especialidade. Vale lembrar que o município da Lapa conta com o restaurante Lipski, indicado pelo Guia Quatro Rodas Brasil como restaurante de comida regional. Este estabelecimento oferece, em seu *site*, uma relação entre sua cozinha e a história regional, influenciada pelo tropeirismo. No entanto, a análise empreendida na pesquisa revelou que não se trata de uma interpretação que se consolidou como referência identitária para o Paraná, ficando circunscrita ao entorno da região da Lapa.

categoria histórica – no interior da formação social paranaense. Entre seus diversos textos com foco nesta temática, o livro *História da Alimentação no Paraná* (1995) tem importância especial para esta pesquisa na medida em que procura entender alguns traços específicos da configuração da alimentação em território paranaense. Sob sua coordenação também têm se desenvolvido diversos estudos que se debruçam sobre a culinária em seus diversos aspectos, inclusive os simbólicos.

Mas à exceção destes trabalhos, não se tem referência, até aqui, de esforços de compreensão da culinária paranaense articulada com o processo de construção identitária do estado, suas reproduções e reinvenções. Desta maneira, buscar-se-á aqui, relacionar alguns estudiosos que trataram do tema da construção da identidade no Paraná, sublinhando as referências à culinária quando se fizerem presentes.

Igor Zanoni Carneiro Leão define o paranismo como uma ideologia, como “um artefato construído, inclusive a partir do Estado, com vistas a mobilizar a opinião pública e os esforços da sociedade no sentido de construir um Paraná economicamente forte e socialmente justo” (ZANONI, 1999, p. 10). Para este autor, o paranismo seria uma adequação, em âmbito estadual, da ideologia nacional desenvolvimentista.

Otávio Soares Dulci ultrapassa esta faceta do paranismo e, embora também estabeleça a relação entre seus aspectos ideológicos e a doutrina desenvolvimentista, já indica sua complexidade ao indicar que se trata de uma construção intelectual destinada a fixar a identidade regional, que tem como eixo a qualificação do Paraná como *um Brasil diferente* pela sua composição étnica. Para este autor:

Foi a baixa integração interna talvez o fator decisivo para o surgimento do desenvolvimentismo paranaense em meados do século XX. Até essa época, a economia regional se dividia em áreas mais ou menos estanques, cujo ponto de ligação parecia ser apenas o governo sediado em Curitiba. Sem contar o litoral, que é um trecho reduzido, havia o “Paraná Velho”, formado em torno da extração de madeira e da erva-mate, e o “Paraná Novo”, fronteira agrícola ocupada como prolongamento da cafeicultura paulista. (DULCI, 1997, p. 268).

Observa-se na primeira análise um viés interpretativo que, ao privilegiar a proximidade do que chama de ideologia paranista do nacional-desenvolvimentismo,

incorre em uma simplificação, tanto no que diz respeito ao alcance da ideia, quanto à localização histórica de sua formulação. Já Dulci, além de associar o paranismo ao mecanismo de construção identitária, indica que suas raízes se situam em momento anterior à conjuntura desenvolvimentista ao citar a obra de Wilson Martins *Um Brasil diferente*, escrita em 1955 (1989) como referência para o entendimento do eixo central de especificidade do Paraná: a composição étnica.

No entanto, uma busca mais aprofundada pelas origens da reflexão sobre as especificidades do Paraná remontam a meados do século XIX e coincidem com a movimentação intelectual que culminou com a emancipação da Quinta Comarca de São Paulo, em 1853.

Assim, a defesa da especificidade do Paraná tem relação fundamental com a necessidade de sua afirmação e legitimação como unidade política.⁷⁸

Tratando deste período, Antunes dos Santos ressalta que:

A organização da sociedade paranaense a partir da década de 1860 revelou, de um lado, uma aristocracia rural, campeira, em processo de decadência, e de outro, a burguesia do mate, urbana. Em função das condições periféricas da economia, o Paraná ficou distanciado dos quadros de decisão nacional, então de hegemonia cafeeira. (ANTUNES DOS SANTOS, 1995, p. 72)

A este respeito, Maria Tarcisa Silva Bega, que investigou as relações entre o Movimento Simbolista paranaense e a construção da identidade regional, ressalta como marco para o discurso modernizante sobre o Paraná o período 1853/1854:

[...] nesse período eu encontro os primeiros escritos por brasileiros residentes na então Província do Paraná (porque eu não posso chamá-los de paranaenses ainda, do ponto de vista legal, administrativo), mas que já começam a falar de um Paraná como terra do futuro e Curitiba como uma cidade do futuro. (BEGA, 2005, p. 37)

Vale lembrar que atualmente é possível se falar em uma produção intelectual preocupada com a identidade paranaense, ou ausência da mesma, seu processo de construção e desdobramentos que já conta com estudos aprofundados sobre o

⁷⁸ O texto de TRINDADE, Etelvina Maria de Castro. Parandade ou Paranismo? A construção de uma identidade regional. In: *Revista da SBPH*. Curitiba, n. 13, 1997, constitui exemplo de uma historiografia que localiza no movimento separatista as primeiras tentativas de fundar uma identidade paranaense.

tema, sob perspectivas de análises e focos diferenciados. Sem a pretensão de realizar um inventário desta produção, propõe-se, aqui, buscar alguns referenciais que possibilitem clarear as questões específicas a serem tratadas por esta pesquisa.

Trata-se, portanto, de um consenso entre os pesquisadores que o terreno propício para a construção do regionalismo paranaense passa pelo processo de emancipação do Paraná, ganhando novo estímulo com o Republicanismo e, posteriormente, com o advento da Primeira República.

Aparecida Vaz da Silva Bahls, em estudo que rastreou os momentos de tensão que colocaram em evidência o tema da identidade paranaense, sublinha que:

Os registros iniciais da tentativa de independência datam de 1811, durante o Brasil Colônia. [...] Obtida a emancipação, a elite cultural do Paraná se dedicou à tarefa de elaborar uma identidade regional, para melhor garantir a unidade social entre os habitantes da nova Província, e distingui-la das demais províncias do país. Para pôr em prática essa proposta, a criação de marcos e símbolos, destacando os valores e as riquezas da terra, constituiu-se em significativo instrumento de fixação dessas idéias na história e na memória da população. (BAHLS, 2007, p. 15).

De acordo com Luis Fernando Lopes Pereira, o contexto que haveria propiciado o surgimento do paranismo teria relação com:

[...] os antecedentes que povoaram o imaginário paranaense, em particular curitibano, no final do século XIX e início deste século, com destaque para a tentativa de produção de uma idéia de modernidade nos trópicos, embasada e sustentada pelo pensamento positivista e pela visão messiânica dada ao Republicanismo e impulsionada pelo desenvolvimento técnico do final do século XIX e início do XX, na passagem da Monarquia para a República. (PEREIRA, 1998, p. 15).

Este autor também chama a atenção para o fato de que o impulso dado à construção deste regionalismo – e aqui arrisco-me a acrescentar *dos regionalismos em geral* no Brasil – teve como um dos fatores fundamentais a própria implementação do regime republicano e da descentralização administrativa proporcionado pelo regime federativo através da Constituição de 1891.

Uma vez que a preocupação com o regional inaugurou-se anteriormente, no ambiente que proporcionou a emancipação da Quinta Comarca e, portanto, tinha como intenção afirmar as idiossincrasias do Paraná para justificar sua unidade

política, torna-se compreensível, como sustenta Pereira, que a historiografia que dá origem a estes estudos regionais tenha caráter marcadamente paranista, “onde a exaltação do Estado é a regra, fez escola e continuou firme com David Carneiro e Túlio Vargas, com o ‘Templo das Musas’ e até mesmo com a história do Paraná elaborada por Ruy Wachowicz e Cecília Westphalen.” (*Ibid*, p. 8).⁷⁹

Esta necessidade de afirmação se reproduz posteriormente em diversos momentos de conflitos territoriais que colocaram em questão a definição de fronteiras e em que, em diversas situações, fez-se necessário afirmar a autonomia e legitimidade do Paraná como unidade federativa pertencente à organização política mais ampla. Partindo do pressuposto de que “a identidade somente se torna uma questão, quando algo está em crise, quando algo que se supõe como fixo, coerente e estável, é deslocado pela experiência da dúvida e da incerteza” (MERCER, 1990, *apud* BAHLS, *Op. cit.*, p. 16)⁸⁰, compreende-se que nestas diversas circunstâncias, portanto, o Paraná foi instigado a apresentar uma identidade que ao mesmo tempo defendesse a especificidade diante das outras unidades e o pertencimento à União.

Assim, em períodos como a Revolução Federalista, a Guerra do Contestado e a Questão de Palmas, a questão territorial trazia em si toda a carga simbólica da identidade:

Nem a cultura, nem qualquer outro tipo de determinante social identificante, eram, naquele momento, tão imprescindíveis para que os governantes pudessem construir a região. O discurso regional passava, então, a ser naturalizado na descrição dos limites físicos do Paraná.. (SZESZ, 1997, p. 120, *apud* BAHLS, *Op. cit.*, p. 54)⁸¹.

Retornando, novamente, ao momento fundador do Paraná Província, encontra-se um elemento que foi posteriormente apropriado pelos diversos autores paranistas, como marco da especificidade regional: a política imigrantista instaurada pelo primeiro presidente da Província, Zacarias Góes de Vasconcellos através da lei

⁷⁹ Faz-se importante ressaltar aqui, dada a forma como o trecho está constituído, as perspectivas diferenciadas de Wachowicz e Westphalen. O que se quis enfatizar, no entanto, foi a influência de uma perspectiva paranista nas obras presentes na citação.

⁸⁰ MERCER, Kobena. Welcome to the jungle. In: Rutherford, J. (org.). Identity. Londres: Lawrence and Wishart, 1990.

⁸¹ SZESZ, Christiane Marques. A invenção do Paraná: o discurso regional e a definição das fronteiras cartográficas – 1889-1920. 1997. Dissertação – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1997, p. 120.

nº 29 de 21 de março de 1855. Wilson Martins (1989, p. 66) chega a se referir a este momento como o embrião de toda a história do Paraná.⁸²

Tentando buscar nas especificidades da história do Paraná os elementos para a compreensão deste fator chega-se, mais uma vez, aos esforços separatistas.

O persistente esforço pela separação de São Paulo teria criado, no Paraná, condições necessárias para a produção de uma mensagem fundadora da paranidade, que buscava arregimentar aspectos que caracterizassem a região, a fim de incutir na população um sentimento de guarda do território ocupado, e de partilha de uma identidade comum. (BAHLS, *Op. cit.*, p.17).

Neste processo, evidenciou-se a valorização do tempo posterior à fundação da Província, deixando em segundo plano o espaço como elemento formador da região. Ao ignorar todos os movimentos anteriores a 1853, evidenciando somente os acontecimentos ocorridos após a emancipação, a intenção era legitimar a independência político-administrativa da nova Província. É neste contexto que se compreende com profundidade o fato de que o tropeiro, figura extremamente importante à economia, cultura e sociabilidade da Quinta Comarca tenha permanecido apenas como memória subterrânea, circunscrita a algumas localidades em detrimento da ideia do homem paranaense⁸³. Com a mesma intenção de legitimação identitária é possível registrar um primeiro momento de homogeneização das diferenças em favor de um projeto comum de identidade: antigas rivalidades entre Curitiba e Paranaguá acerca da localização da capital foram desconsideradas.

Estabelecido este momento inicial propício às indagações acerca do caráter regional do Paraná, cabe buscar os contornos das iniciativas que se propuseram a este entendimento. Pode-se afirmar, conforme Pereira (1998) sustenta, que a historiografia que inaugura a reflexão regional tem caráter essencialmente paranista e, a partir daí, os intérpretes do Paraná beberam desta fonte na realização de suas

⁸² De acordo com Wilson Martins (*op. cit.*), antes dessa iniciativa já se contava com 3 iniciativas particulares, todas anteriores à emancipação: colônia Teresa, fundada em 1847 pelo médico belga João Maurício Faivre (no atual município de Reserva); a colônia do Superaguí (Guaraquessaba), fundada pelo suíço Charles Perret Gentil e a mais antiga, que em 1829 se instalou em Rio Negro. Tais iniciativas, como foi dito, particulares, não constituíram instauração de uma política voltada para a imigração.

⁸³ Enquanto o processo de construção identitária de Minas Gerais se apropria da figura do tropeiro como recurso identitário tradicional, somente a partir das últimas décadas do século XX a identidade paranaense reivindica o tropeiro e o tropeirismo como fatores de identificação.

análises, ainda quando procuram negar uma ontologia do paranaense e instituir a ideia de um Paraná inventado.

Bahls identifica o princípio da raça e do meio na condução dos estudos sobre a identidade nacional em fins do século XIX. Deste período data também a produção do Movimento Simbolista paranaense que, tendo Dario Vellozo à frente, foi pioneiro na defesa dos valores da região. “Utilizando-se da revista ‘O Cenáculo’, os simbolistas discutiam os valores da terra e questionavam as possíveis ameaças à cultura regional, influenciados pelas discussões identitárias realizadas em nível nacional” (BAHLS,2007, p. 37-38). Assim, se o tema da mestiçagem era pertinente nessas análises, no Paraná assumiu-se a valorização da figura do caboclo em detrimento do mulato, rejeitando também o imigrante nesta construção. É possível identificar na produção de Júlio Pernetta e Romário Martins referências a uma campanha anti-germânica característica desta primeira geração de simbolistas.

Este momento caracteriza os esforços de caracterização regional anteriores à Proclamação da República. No entanto, com o advento da República, a construção de uma nova ideia de nação, substituindo a questão do meio e da raça, pela ciência e técnica, modernidade e indústria (com a pressão descentralizadora dos republicanos paulistas, que constituíam nova elite dirigente do país) desloca estes esforços, sendo possível identificar traços deste deslocamento inclusive na obra de Romário Martins.

De acordo com Pereira:

O imaginário paranaense deste período de passagem da Monarquia e início da República era embebido de um positivismo exacerbado que dava aos paranaenses uma fé ainda mais inquebrantável no sucesso do novo regime e, em particular, na crença em uma modernidade na selva que era o estado na época (PEREIRA, 1998, p. 51).

A década de 1920 se constituiu, segundo Bahls (2007), no período de apogeu da busca identitária e de definição dos contornos do paranismo, com ideais impregnados pela crença no progresso, desenvolvimento social e modernização, ideais, esses, característicos da Primeira República. Neste momento, a construção da identidade do Paraná segue o curso do imaginário do período que, por sua vez,

combina um imaginário político em que predomina o positivismo ortodoxo com um imaginário social que elogia os signos da modernidade (PEREIRA, *op. cit.*, p. 53)

Caracterizado pela eleição de símbolos considerados representativos do Estado, o Movimento Paranista surgiu em um momento propício para as manifestações regionais, com o advento da República, e congregou artistas, escritores e outros eruditos em torno da construção de uma identidade própria ao estado, divulgando sua história e suas tradições (BAHLS, 2001, p. 58).

Consensualmente, Romário Martins é considerado o grande estruturador do Movimento Paranista e, neste sentido, se justifica o deslocamento de sua posição frente à contribuição do imigrante à cultura paranaense. “Procurando tirar proveito da característica cosmopolita atribuída ao Paraná, tal a sua diversificação populacional, o historiador construiu uma ‘poética’ definição do que viria a ser ‘paranista” (*Ibid.*, p. 59) e paranismo. Na concepção romariana, paranismo seria o sentimento de amor ao Paraná e paranista aquele que nutrisse tal sentimento. Nesta concepção, é possível incorporar o imigrante na imagem idealizada do Paraná moderno e desenvolvido. Nascia a figura do sementeiro. É neste contexto que se recorre ao relato dos viajantes do século XIX e sua descrição da paisagem e dos recursos naturais, associando ao Paraná a ideia de *Paraíso terrestre*.

[...] Romário não pretendia que houvesse uma aculturação dos europeus residentes no Paraná, mas a preservação dessa heterogeneidade para construir uma sociedade singular, com particularidades e especificidades próprias, diferentemente das demais áreas do país. Expressões como ordem e progresso, trabalho e justiça eram constantemente associadas à construção de um futuro do Paraná e da Nação. (*Ibid.*, p. 60).

A historiografia que surge como fruto da concepção paranista recorre à figura dos grandes homens, dos heróis paranaenses⁸⁴ – que teriam como mito fundador o Coronel João Gualberto, morto no conflito do Contestado – e também à produção artística na produção dos símbolos identificadores da região, com o intuito de estabelecer a relação entre o ideário e a população, fixando arcabouço simbólico. É aí que emergem, por exemplo, o pinheiro, a pinha e o pinhão como símbolos identitários.

⁸⁴ A obra de Martins que melhor caracteriza este recurso aos grandes homens é *Terra e Gente do Paraná*. Cf. MARTINS, Romário. *Terra e Gente do Paraná*. Curitiba: Graphica Paranaense, 1944.

A força simbólica do pinheiro, dessa forma, se consolidou até hoje no Paraná como parte do imaginário constituído pelos intelectuais em consonância com o Estado. Aliado ao mate, ele se encontra impresso nos emblemas, nas publicações e canções oficiais, e é assumido pelos meios de comunicação e por grande parte da população, principalmente a da capital, como elemento significativo não somente da história, como da memória regional (*Ibid.*, p. 100).

Vale lembrar que a construção paranista da identidade regional promove o *esquecimento* de identidades refratárias ou mais circunscritas, como por exemplo, a que reconhece no Norte do Paraná o *Novo El Dorado*, a *Terra da promessa* ou a *Nova Canaã*. Ainda que o processo de construção identitária desta região do estado também se fundamente na retórica da modernização e progresso, o faz a partir de matrizes diferenciadas. É interessante notar que este *apagamento* de outras memórias promovido pelo paranismo extrapola as fronteiras do estado e se espalha na percepção do Paraná pelos *outros* – situação observada a partir da consulta às fontes desta pesquisa⁸⁵.

Assim, Pereira chama a atenção para o fato de que:

Entender a construção desta idéia de modernidade nos trópicos, e em particular em uma parcela tão atrasada deles, como era o caso paranaense nos dá pistas para a compreensão da sociedade produzida por este determinado período histórico, onde se acreditava na ciência contra o mito e, a partir disto se produzia um novo mito, o de que os avanços técnicos refletiriam na construção de novas relações sociais. A partir daqui é possível compreender a base cultural e de imaginário com a qual trabalha o chamado Movimento Paranista que será o responsável pela construção de uma identidade cultural para o Estado do Paraná; identidade esta impregnada por estes valores científicos e de fé em um novo sistema político que acaba orientando a sociedade para o futuro, um futuro mítico e perfeito. (PEREIRA, 1998, p. 63).

Para compreender o alcance desta formulação paranista de uma imagem ideal do Paraná é interessante realizar um salto para o período em que se comemorou o centenário da emancipação, sob o governo de Bento Munhoz da Rocha Neto – governante que carregava traços claros do ideal paranista e promoveu políticas públicas para a construção de um *novo Paraná*.

⁸⁵ Acrescenta-se aqui, a este respeito, a inerência do apagamento ou invisibilização de identidades refratárias promovido pelo processo de construção identitária, não se caracterizando em uma especificidade do caso paranaense.

O contexto histórico e social em meados do século XX traz novamente uma série de transformações no cotidiano. Deste período data a *modernidade industrial brasileira* que influencia a percepção dos indivíduos.

Entre as estratégias que Munhoz da Rocha procurou implementar no Estado, destaca-se a intenção de reforçar uma identidade paranaense, tarefa para a qual contou com a contribuição da intelectualidade curitibana, da qual fazia parte. Para rebater a ideia de falta de traços identificadores e falta de expressividade do estado no cenário nacional, defende uma identidade paranaense calcada no *caldeamento das raças* e no poder da natureza, evocando como ícones a erva-mate, a Serra do Mar e o pinheiro, “ignorando que a árvore não era exclusividade do Paraná, mas também fazia parte das florestas de outros estados vizinhos do Sul, aludia a sua presença ativa e nobre no Paraná. A araucária personificaria o homem paranaense, dando boas-vindas aos forasteiros” (BAHLS,2007, p. 120) Aproximando-se de Romário Martins, Munhoz da Rocha sustenta que os paranaenses não seriam somente aqueles que nasceram no estado, mas todos os que viviam aqui e amavam o Paraná.

Durante as comemorações do centenário, em 1953, prevaleceu a visão de que o povoamento e desenvolvimento do Paraná fora promovido pelos imigrantes que se fixaram em Curitiba e redondezas, ignorando os novos processos e a nova dinâmica de povoamento promovida pelo próprio governo de Munhoz da Rocha. Ao destacar os imigrantes em suas falas, o governador acabou por obscurecer a contribuição de outros migrantes que efetivamente promoveram o povoamento do interior do estado.

As obras de Temístocles Linhares e Wilson Martins, datadas deste período, são referência sobre o pensamento paranista naquele momento, ainda que tais autores sublinhem a seriedade de seus métodos e o fato de não cederem aos apelos ufanistas, e ainda que Wilson Martins se identifique como um anti-paranista.

A obra *Paraná Vivo* de Temístocles Linhares, publicada em 1953, foi encomendada pelo governo para ser lançada nos eventos do centenário da emancipação e teve a intenção de destacar a independência do Paraná. Este

movimento também destaca a importância dos imigrantes, dedicando a eles o título da obra: a imigração teria inaugurado a vida no Paraná. Ao abordar o desenvolvimento urbano, Linhares deixa clara a função do imigrante na construção do novo Paraná:

Atuando em Curitiba, como artesãos, carpinteiros, ferreiros, sapateiros, padeiros, relojoeiros, açougueiros, e também na arquitetura da cidade, a ponto de darem outra fisionomia à paisagem, os alemães se sobressaíram no cenário urbano. Com seu estilo de vida modificaram os hábitos dos curitibanos, introduzindo os costumes da decoração no interior das casas, com arranjos dos móveis, cortinas nas janelas, tapetes, bibelôs, jarros de flores. [...] A inclusão na alimentação dos curitibanos de outros gêneros alimentícios, como o pão preto, o mel, as salsichas e as compotas, espelham a amplitude da influência alemã, especialmente na capital (*Ibid.*, p. 141).

Uma análise desta obra realizada por Ana Maria de Oliveira Burmester, Francisco Moraes Paz e Marionilde Dias Brepohl de Magalhães ressalta que se pode considerar *Paraná Vivo* como exemplo “de um tipo de historiografia da qual não conseguimos ainda nos libertar. Tanto a história oficial quanto aquela que se propõe crítica não são mais do que uma seleção do passado com vistas à previsão de um futuro que importa galvanizar” (BURMESTER *et. al.*, 1990, p. 153).

Organizando seu livro na forma de tópicos temáticos, Linhares costura estes tópicos através de dois eixos: a história como fomentadora do progresso e a influência fundamental do imigrante na reorientação da vida paranaense – o imigrante fundando a vida no Paraná se faz presente.

Com o imigrante, nesta perspectiva, se fundaria uma nova *raça*, uma vez que a absorção de traços culturais diferenciados não constitui perda de identidade de nenhuma das partes, já que “[...] o que imigra está disposto a aceitar que tudo comece de novo; a terra natal transforma-se em lenda de infância tratando-se, pois, de um passado morto que não convém resgatar” (*Ibid.*, p. 154). O mate é fundador da cordialidade; o café, fundador de uma nova elite aristocrática. O norte, marcado pelas influências luso-brasileiras e o sul, pela miscigenação com os imigrantes.

A obra de Linhares e sua defesa de uma nova *raça*, “conclui por um homem paranaense que, sem deixar de ser brasileiro, desfaz o preconceito vazio de que só o descendente de português pode conferir identidade à nossa cultura” (*Ibid.*, p. 158).

Wilson Martins, ao defender a existência de *um Brasil diferente* no Paraná, compartilha desta visão, caracterizando a especificidade do estado pautada nos mesmos referenciais de Linhares e inserindo tal especificidade no panorama mais amplo da nacionalidade. Nesta medida se justifica a intenção do título de seu livro: *Um Brasil diferente*, cuja data intelectual e historiográfica apontada por seu autor remonta a 1955, momento marcado por modificações ligadas à modernização do país (MARTINS, 1989).

Recorrendo às ferramentas do Movimento Paranista, identifica como elementos que teriam influenciado o caráter do homem paranaense o clima, parecido com o da Europa e a natureza contida. E a imigração mais uma vez aparece como determinante na constituição de um perfil do homem paranaense.

De acordo com Martins:

[...] foi fecunda a lei nº 29, de Zacarias de Goes e Vasconcelos: ela *marcou* o Paraná, imprimiu-lhe o rumo que ele jamais abandonaria e que iria atribuir-lhe a sua fisionomia típica, mesmo entre as províncias ou estados sulinos, pois cada um deles – submetido ao mesmo fenômeno geral de imigração – guardou, entretanto, certa margem, às vezes muito ampla, de personalidade, de diferenciação, de predominância de uma influência em prejuízo das demais ou de caracteres que não se respondem, não se ajustam perfeitamente de uns para outros. (*Ibid.* p. 74).

Mas esse *Brasil diferente* fundado pela influência das políticas imigrantistas “não o é apenas quanto ao tipo físico. Hábitos e costumes, alimentação, habitação, higiene etc. São os resultados de cruzamentos étnicos, que fazem do Paraná a terra do 'não-brasileiro', a 'terra do europeu', onde não se distinguem mais as etnias originais.” (BURMESTER *et. al.*, 1990, p. 152).

Um aspecto fundamental discutido por Martins refere-se ao processo de miscigenação e é pertinente que seja recuperado aqui. Para ele:

De uma forma geral, os estrangeiros propriamente ditos (nacionalidade) constituíram sempre mais ou menos dez por cento da população total: mas é preciso não esquecer [...] que, do ponto de vista cultural, essa porcentagem é muito mais forte, visto que ela se exerce, decrescentemente, pelas gerações seguintes, e em todos os sentidos, atingindo proporções impossíveis de fixar. (MARTINS, 1989, p. 124)

Novamente a miscigenação aparece e não há referência alguma ao elemento negro, como no restante do país. Retomando o relato de Saint-Hilaire quanto à percepção deste viajante acerca do brasileiro do Paraná, Martins ressalta que:

Ele poderia acrescentar que esse belo tipo físico, corado e de cabelos castanhos se distinguiu, ainda, dos demais brasileiros, por um traço de fundamental importância: não se misturava com o negro, existente em reduzidíssimo número em toda a província no decorrer da sua história, e que por isso não chegou a invadir sexualmente os hábitos desses rústicos senhores primitivos. Ao lado a imigração, é a inexistência da grande escravatura o aspecto mais característico da história social do Paraná, ambos o distinguindo inconfundivelmente de outras regiões brasileiras. (*Ibid.*, p. 128).

Fundamentando-se nesta constatação, o autor sustenta que diante do avanço do processo de miscigenação perceptível no estado, as designações nacionais, tais como alemão, polonês, italiano, ucraniano etc não mais poderiam se referir à nacionalidade, mas à etnia. Acreditamos que seja interessante incorporar esta percepção de Martins à reflexão sobre as referências em termos nacionais, inclusive no que tange à culinária. Uma das questões que mais me intrigava neste período em que moro em Curitiba diz respeito à ideia abstrata à qual os habitantes fazem referência à sua descendência, bem como à categorização de alguns restaurantes – uma referência genérica à nação de origem, sem localização espaço-temporal. Assim, a proposta feita por Martins acerca das designações nacionais me pareceu bastante esclarecedora deste mecanismo presente na memória coletiva dos curitibanos.

É interessante perceber na organização da obra de Martins a enumeração dos aspectos do cotidiano: a casa, a comida, a roupa, a família, entre outros aspectos da sociabilidade do homem paranaense. Como fio condutor na análise destes aspectos, a presença do estrangeiro, sua assimilação e a formação do *homem paranaense*.

Quanto à comida, por exemplo, Martins relata que a alimentação paranaense é essencialmente constituída por pratos de influência europeia ou estrangeira de modo geral, e sustenta que este aspecto é que garantiria a superioridade desta alimentação frente a outras dietas no país – por incorporar a carne verde de excelente qualidade, além dos vegetais (*Ibid.* p. 299).

A importância da formulação paranista acerca da identidade regional do Paraná é dada pelo alcance deste imaginário que se reflete nas políticas públicas subsequentes. Bahls (*op. cit.*) chama a atenção para o fato de que as festividades do centenário do Paraná, celebrado em 1953, tiveram repercussão nas comemorações, em 2003, do sesquicentenário, nas gestões de Jaime Lerner e Rafael Greca.

Neste sentido, vale ressaltar que a influência da imagem de um Paraná europeizado e branco extrapola a esfera do senso comum e, como foi sublinhado acima, se espalha por outras dimensões, como, até recentemente, nas políticas públicas, além dos trabalhos acadêmicos. É interessante notar, por exemplo que Dulci, em sua tese de doutorado, produzida em 1997, incorpora esta percepção ao analisar a constituição recente do estado: “dado o seu caráter recente, posterior à escravidão, o Paraná se tornou uma região de brancos, onde a mestiçagem se processou entre pessoas de diferentes origens européias (portugueses, alemães, italianos, poloneses, etc.). Eis o 'Brasil diferente'” (DULCI, 1997, p. 269).

No entanto, uma bibliografia específica sobre os processos históricos na Província, que se debruçou inclusive sobre o processo de emancipação da Quinta Comarca, oferece um contraponto a esta ideia e revela que se trata da incorporação, em certa medida, do ideário paranista e da historiografia que se produziu a partir dele. De acordo com Carlos Roberto Antunes dos Santos (1995), até o último quartel do século XIX, a mão-de-obra escrava teve grande importância social e econômica, modelando a sociedade paranaense:

[...] as pesquisas e análises efetuadas em maior escala sobre esta Província revelam um certo número de inquietudes: trata-se de uma economia reflexa e periférica; de uma sociedade dirigida por clãs familiares isolados de tipo patriarcal e de uma região sem autonomia política nem administrativa, isso até 1853 quando exercia ainda a função de Comarca. E ao longo dessas sucessões de movimentos cíclicos identifica-se um ritmo mais longo, aquele do sistema escravista, que impregnou por sua continuidade a vida do Paraná em todos os seus aspectos. (ANTUNES DOS SANTOS, 1995, p. 79-80).

Assim, embora a produção no Paraná se assentasse tanto sobre a mão-de-obra escrava quanto sobre a livre, foi a mão-de-obra escrava que marcou a estrutura da economia tanto no setor comercial exportador, quanto na subsistência. Tratando especificamente da produção de alimentos no final do século XVIII, na Vila de

Curitiba, Antunes dos Santos chama a atenção para uma economia voltada principalmente para o consumo interno, com participação importante do trabalho escravo (*Ibid.*, p. 24-25)⁸⁶. Se a primeira metade do século XIX foi marcada pelo trabalho escravo rural, a segunda metade teve forte presença da mão-de-obra escrava urbana.

Mas o processo de emancipação e posterior afirmação do Paraná como Província teve, como este tópico procurou demonstrar, como elemento essencial um projeto de modernização e desenvolvimento, em que a construção da imagem de uma Curitiba vinculada aos ideais de modernidade constituía fator preponderante, através de medidas para o desenvolvimento urbano. Esse projeto, por sua vez, previa o incentivo à colonização por imigrantes europeus e a aceleração do processo de abolição da escravidão, numa lógica que atendia aos apelos para inserção na dinâmica capitalista. É neste sentido que a mão-de-obra escrava representou um obstáculo no caminho para a modernidade.

No entanto, o fato de que o alcance do imaginário paranista seja tão amplo revela a necessidade de se reconhecer a força de uma historiografia paranaense comprometida com uma determinada construção histórica. Além disso, é importante considerar que a incorporação da ideia de um Paraná polifônico não pode excluir a contribuição do imigrante e colocar em segundo plano a marca da política de imigração no nascimento do Paraná Província. As análises sobre o Paraná e sua construção identitária também não podem descolar de sua história o fato de que se trata de uma unidade política recente. Assim, como desdobramento disso, se observa que o desenvolvimentismo da década de 60 aqui recorria à construção do novo, à busca do futuro, à afirmação regional, enquanto estados como o Rio Grande do Sul e Minas Gerais recorriam ao passado para a construção do futuro (PEREIRA, 1998).

⁸⁶ Sobre a dimensão da inserção do trabalho escravo na sociedade paranaense, o autor cita fontes diversificadas tais como posturas municipais, registros paroquiais, cartas de alforria, testamentos, inventários, relatórios e correspondências dos presidentes de Províncias, orçamentos provinciais, matrículas de escravos, meia-sisa de escravos, depoimentos de viajantes, processos crimes, imprensa periódica, registro de compra e venda de escravos, entre outros. ANTUNES DOS SANTOS, 1995, p. 85.

É importante ressaltar que na busca de um mito fundador da Província adequado aos objetivos de afirmar a unidade administrativa através da rejeição dos elementos anteriores⁸⁷, que identificavam a região como Quinta Comarca, chega-se ao positivismo ortodoxo e anticlerical republicano e à política imigrantista. Esta construção ideológica do Paraná euro-brasileiro, por sua vez, é a faceta que extrapola as fronteiras do estado de maneira mais visível, podendo ser percebida nas fontes consultadas para esta pesquisa. Na matéria *Curitiba, a cidade sorriso. A urbanização inovadora*, publicada pelo jornal Estado de Minas em 08 de março de 1985, dá destaque à gastronomia italiana e à comida típica europeia (remetendo aqui ao caráter abstrato das definições nacionais citado acima neste tópico).

Que esta interpretação seja fruto de um investimento em apagar traços da multiplicidade paranaense incongruentes com o imaginário paranista, é fato a ser observado e investigado. Mas se do ponto de vista do paranismo as outras construções identitárias referentes ao Paraná se constituem em identidades refratárias, Tomazi (1997) identificou, quanto ao Norte do Paraná, uma construção de identidade também empenhada – como é característico deste tipo de discurso – na invisibilização de elementos que pudessem comprometer a o ideal de *Novo El Dorado*.

Em uma análise que pretendeu realizar uma espécie de arqueologia deste discurso produzido sobre o Norte do Paraná, Tomazi sublinhou que:

A simples enunciação da expressão "Norte do Paraná" faz aflorar um conjunto de ideias e imagens identificadas com: progresso, civilização, modernidade, colonização racional, ocupação planejada e pacífica, riqueza, cafeicultura, terra roxa, pequena propriedade, "terra onde se trabalha", pioneirismo, etc... (TOMAZI, 1997, p. 2).

Indicando que este imaginário acerca desta região do estado foi criado principalmente entre as décadas de 1930 e 1950, sugere que tais ideias constituem identidade e, ainda que privilegie em sua análise a dimensão ideológica do discurso identitário, reafirmando, por diversas vezes em seu trabalho, se tratar de uma criação de uma versão para a (re)ocupação da região do ponto de vista de quem

⁸⁷ Aspecto fundamental dos intelectuais paranistas.

domina, Tomazi tem contribuição fundamental, por revelar o Norte do Paraná como construção discursiva.

Para que não haja dúvida, reafirmo que estou diferenciando a **região situada ao norte do estado do Paraná** (que pode ser mapeada, cartografada, delimitada das mais variadas formas e critérios), da construção discursiva "**Norte do Paraná**" que traz em sua enunciação um conjunto de idéias/imagens que expressam uma determinada visão de mundo e de história, como já vimos anteriormente. (*Ibid.*, p. 118, grifo do autor).

Este autor também sublinhou a incorporação deste discurso na formulação da história e historiografia do Norte do Paraná – assim como é possível perceber traços do paranismo na produção de alguns autores – entendendo que neste processo, se legitima e naturaliza uma construção ideológica – se constituem em fantasmagorias, tidas como verdade absoluta.

Ao assumir a ideia de "região", no caso específico do espaço situado ao norte do estado do Paraná, creio que se define um referencial fixo, ahistórico, instituindo um saber e um discurso consubstanciado na "história regional do norte do Paraná". Primeiro cria-se a "região norte do Paraná", com limites fixos e estáticos, depois cria-se uma cronologia, isto é, tem uma origem e um transcurso histórico, mais tarde define-se a identidade com base numa homogeneidade pretendida. A "história regional do norte do Paraná" assim, é mais um discurso que legitima a construção "Norte do Paraná" e as relações de poder que a instituiu. (*Ibid.*, p. 118-119).

Quanto a algumas das características deste discurso, Bahls coloca que o discurso fundador que se tentou afirmar:

[...] diz respeito à ideia de que as companhias do exterior foram responsáveis pela colonização do interior do Paraná. Como veremos adiante, esse fato não corresponde à verdade. Em que pese a importância das empresas, nesse processo, o governo estadual também procurou implantar projetos com esse mesmo fim. Contudo, a associação do desenvolvimento do Paraná às empresas se consolidou, a ponto de ser incluída como elemento significativo de uma identidade para a região do Norte paranaense. (BAHLS, 2007, p. 78).

A autora lembra ainda que, apesar das situações conflituosas que ocorriam na região, na década de 1930, a Companhia de Terras Norte do Paraná promoveu intensa propaganda desta região, fortalecendo o discurso de prosperidade do lugar.

Apoiada em Tomazi (1997), Bahls (2007) ressalta as aproximações possíveis entre o discurso do Norte do Paraná e o paranismo, além da possibilidade de

extensão dos ideais de base de tais projetos identitários a outras regiões no estado. De acordo com Tomazi, ambos os discursos teriam sido construídos paralelamente e seu vínculo residiria justamente no projeto em se definir uma cultura e civilização paranaenses:

Além do que, ambos estariam firmados nos mesmos ideais, pois foram feitos por representantes das classes conservadoras de Curitiba que, por sua vez, construíram as primeiras versões do discurso 'Norte do Paraná'. Consideramos que podemos estender esses ideais de progresso, modernização e terras promissoras, base dos projetos identitários que vimos até aqui, a outras regiões do estado. No caso do Oeste e do Sudoeste do Paraná, entretanto, as disputas de terras com outros países e estados representavam uma nova situação, se comparada com as pequenas propriedades pleiteadas pelos caboclos e posseiros, companhias colonizadoras e fazendeiros paulistas, estabelecidos na região Norte do Paraná. (BAHLS, 2007, p. 84).

A este respeito, é importante considerar, no entanto, que, se a perspectiva dos paranistas buscava definir o *homem paranaense*, as outras construções discursivas relativas ao Paraná tinham pretensões mais circunscritas, procurando conferir identidades mais locais: uma identidade própria do Norte ou do Oeste, fundamentadas, entre outros aspectos, na conquista territorial; uma identidade dos Campos Gerais, vinculada ao tropeirismo. Em nenhum destes casos houve a intenção, como no paranismo, de sintetizar uma personalidade própria paranaense. O fato de o discurso do Norte ser paralelo ao paranismo revela uma tentativa de sublinhar uma heterogeneidade na unidade identitária pretendida pelo paranismo – tentativa incongruente a essência das construções identitárias.

Nos últimos anos tem ganhado força o exercício de revelar, de um lado, a multiplicidade *escondida* do Paraná e, de outro, os aspectos ideológicos envolvidos na construção identitária que privilegia os imigrantes no cenário de constituição do Paraná. Considerando a relevância destes esforços e sua importância para o avanço da historiografia acerca do Paraná e acerca da constituição dos regionalismos no país, e considerando, também, o jogo de poder e os embates simbólicos envolvidos nos processos de construção de identidade, chama-se a atenção para a necessidade de se atentar para os riscos de, neste movimento, se realizar uma operação inversa à efetuada pelos autores paranistas: o apagamento da contribuição da política imigrantista para a definição dos contornos do estado.

É necessário também atentar para o fato de que entender o paranismo como um discurso construído não retira o mérito de ter se constituído no único esforço de síntese de um *espírito paranaense* de maneira mais ampla. Estudos como o de Bahls (2007) e Pereira (1998) enfatizam que o processo de definição de uma identidade única para o Paraná passou por cima do desconhecimento de algumas áreas e também da multiplicidade que de fato caracterizaria o estado. No entanto, trata-se de uma avaliação um tanto quanto ingênua, na medida em que a bibliografia sobre memória e identidade relata suficientemente este mecanismo de supressão das diferenças e as lutas simbólicas envolvidas, necessárias à caracterização da faceta ideológica das identidades.

A este respeito, referindo-se a esta mesma faceta no caso de Minas Gerais, Arruda demonstra como este aspecto acabou por se constituir em mais um dos traços identitários dos mineiros: “de tanto reter o sangramento das suas veias, de abafar a polifonia das suas vozes, de esconder a poligrafia das suas escritas, a mineiridade teria desenvolvido a vocação para desempenhar o mesmo papel no conjunto do país” (ARRUDA, 1990, p. 104).

Para dar início à discussão da construção identitária no caso mineiro, tomo um ponto de partida diferenciado. Utilizo como referência as reflexões de Eduardo Frieiro acerca da comida dos mineiros (FRIEIRO, 1982). O autor de *Feijão, angu e couve*, através da organização e comentários dos relatos dos viajantes do século XIX, das crônicas e das obras de memorialistas, preocupa-se em caracterizar os hábitos dos habitantes das Minas Gerais, inserindo-os em um contexto mais amplo; em sua relação com os hábitos perceptíveis entre habitantes de outras regiões do país,

reproduzindo em profusão informações quanto ao preparo dos alimentos, explicitando peculiaridades quanto ao uso de certos ingredientes, combinações entre esses e mesmo entre alimentos e quanto aos rituais de preparo e consumo da chamada comida típica mineira. (ABDALA, 2007, p. 29).

Deixando claro que não acredita na existência de um *mineiro típico* ou de hábitos *tipicamente mineiros*, sustenta que mineiros são os habitantes do estado de Minas Gerais, nada mais. Sobre a existência de uma alimentação *típica* de Minas,

afirma que as preferências existem, mas não são exclusivas dos mineiros: Feijão, arroz, carne de porco, milho, legumes e ervas, são alimentos de mineiros, mas também de habitantes de outras regiões, como São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás e Espírito Santo. É importante contextualizar este livro, na medida em que foi escrito em um período em que os regionalismos, no plano político, ainda não tinham tomado novo vigor – 1966, como acontece no final da década posterior. Desta maneira, sua preocupação é menor no que se refere à investigação dos usos ideológicos que podem ser feitos das identidades culturais das diversas regiões.

A pesquisa de Maria Arminda do Nascimento Arruda, por sua vez, tem uma preocupação explícita em definir um espírito mineiro, denominado mineiridade, demonstrando seu processo de construção e mitificação, além dos interesses envolvidos e do contexto em que se tornou possível tal elaboração (ARRUDA, 1990). Partindo de um contexto histórico que possibilita e conforma as sociabilidades em Minas Gerais, Arruda ultrapassa este aspecto e demonstra a apropriação das origens históricas e o deslocamento de seu lastro social, para a construção de um mito: *o mito da mineiridade*. Seu texto auxilia a *reconstituição* histórica de Minas Gerais, suas clivagens, especificidades, continuidades em relação à nação que buscava se constituir ainda no Brasil colônia. A autora situa também a intelectualidade brasileira neste processo, que buscou com maior afinco a definição de um perfil do conjunto⁸⁸.

No Brasil, a temática regional tem permanecido em posição secundária no panorama da literatura acadêmica que se abeberou no federalismo e na permanência dos poderes locais, fonte principal de suas inspirações. Simultaneamente, a peculiar formação histórica, cujos traços integradores foram notáveis, se expressa sobremaneira no pensamento político brasileiro, privilegiador do centralismo sobre o regionalismo, mesmo quando este se situa no foco da análise. (ARRUDA, 1990, p. 16).

O mote para a curiosidade da autora foi a percepção de uma apropriação política da mineiridade em plano nacional, além da existência de ampla manifestação de uma cultura política em suportes literários e na produção de memórias. No decorrer de sua obra então, Arruda procura demonstrar o processo de

⁸⁸ Antes, tratando do desenvolvimento do conceito de nação, a autora coloca que “(...) de uma certa forma, foram os historiadores os responsáveis pela construção da idéia de nacionalidade, pois ‘não existe nação sem história nacional e as primeiras aparecem no Ocidente, no século XII’”. (ARRUDA, op. cit., p. 16).

construção de uma identidade mineira, sua transformação em mito e a apropriação ideológica deste mito.

Tomando como referência o texto de Arruda para fundamentar seu argumento, Abdala (2007) procura definir o papel da cozinha na construção deste mito. A forte referência à cozinha quando o assunto é a identidade cultural dos mineiros seria fruto de uma configuração histórica especial da região, que formou sociabilidades específicas. Nestas, o encontro se dava em torno da comida.

A leitura dos estudos que focalizam a mineiridade demonstra que de fato, as impressões dos viajantes constituíram-se em instrumentos de interpretação para os que vieram depois. Rial nos oferece um passeio pelas obras daqueles que primeiro puderam escrever sobre o Brasil, mas são os que por aqui passaram no século XIX que deixaram marcas mais profundas no pensamento social brasileiro. Suas impressões inserem-se:

[...] num quadro eivado por comparações, construído a partir de referências à Europa, como vimos, às outras regiões brasileiras, ou inserido no conjunto do país. Nos dois primeiros aspectos, o procedimento utilizado para a identificação baseia-se no realce das diferenças; já no último sobreleva o critério da integração. (ARRUDA, 1990, p. 16).

É na comparação com as outras regiões que se configura o desenho do caráter específico dos mineiros nestes relatos. Entre outros aspectos, a diferença das minas reside na descoberta do ouro, que gerou a movimentação de pessoas provenientes de todas as outras regiões.

A Província de Minas Gerais é uma espécie de padrão, por assim dizer, do qual me sirvo para julgar todas as outras que percorri mais tarde, resultando desse confronto que, ao descrever estas últimas, sempre acrescento alguns dados novos, que completam meus relatos anteriores. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 13).

Esta especificidade da formação social de Minas Gerais irá gerar uma conjuntura histórica e social particular que, por sua vez, irá produzir uma imagem do mineiro que levará tais aspectos ao paroxismo. Isto se dá, principalmente, a partir dos ensaístas, que delinearão a identidade mineira. A classe política, por sua vez, irá ser a principal divulgadora desta imagem, conformando-a a um discurso ideológico.

Otávio Dulci (1988) nos sugere uma síntese dos traços do mineiro codificados pelos ensaístas – a mineiridade constituída –, a partir de Alceu Amoroso Lima, para quem o mineiro seria sóbrio, prudente, conservador, ordeiro, equilibrado, portador de bom senso e realista. Estas características seriam condicionadas pela localização entre montanhas do estado⁸⁹.

Dulci analisa a função ideológica do regionalismo e das identidades regionais, apontando que a identidade mineira é marcada por símbolos e valores políticos. Para tanto, refaz o percurso de construção desta identidade. O autor também assinala que os intérpretes da identidade mineira divergem sobre o momento de fundação deste espírito: enquanto alguns o localizam no período da mineração, como Fernando Correia Dias e Maria Arminda do Nascimento Arruda, autores como Amoroso Lima defendem que surgiu com o processo de ruralização da economia e da sociabilidade.

Um outro aspecto fundamental sobre a construção da mineiridade, trabalhado por este autor, é a divisão entre *as minas* e *as gerais*. Tal separação evidenciaria tanto a diversidade do estado quanto os conflitos de interesse entre o centro e a periferia. Neste sentido, forjar um mito único de identidade mineira significou aparar as arestas e homogeneizar uma cultura diversa e conflituosa⁹⁰.

Sobre a presença manifesta de valores políticos no caráter mineiro, Dulci coloca que é interpretada a partir da experiência da mineração. Das especificidades impostas pelo sistema social da região teriam surgido o apego à liberdade mas também à ordem. Mas se é possível perceber nas idiosincrasias da sociabilidade mineira uma explicação histórica da ênfase à política, é necessário não perder de vista que também é desenvolvida uma representação do comportamento mineiro; “um conjunto de imagens que sugere uma espécie de subcultura política, consistente com os traços do ‘caráter regional’” (DULCI, 1997., p. 11). Realidade e mito se interpenetram e, desta maneira, a mineiridade adquire cunho ideológico.

⁸⁹ Neste sentido, Dulci chama a atenção para a influência das teorias do determinismo geográfico.

⁹⁰ ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *op. cit.* também chama a atenção para o fato de que o mito da *mineiridade* reveste de aparente estabilidade e unidade uma diversidade de valores e símbolos. Para entender esta aparente contradição, cf. POLLACK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol.2, n.3, 1989. A este respeito também conferir as referências feitas anteriormente, neste mesmo capítulo, ao apagamento das diferenças no Paraná.

A este respeito, para tratar de cultura e identidade em sua dimensão de representação, construção e batalha simbólica, Castells (2002) recorre a Eley e Suny (1996), quando estes autores sublinham que:

[...] tais elementos comuns não devem ser 'naturalizados', como se sempre houvessem existido em uma forma essencial ou tivessem simplesmente renunciado uma história ainda por se fazer... Via de regra, uma cultura não é o que as pessoas compartilham, mas sim algo pelo qual resolvem lutar. (ELEY; SUNY, 1996, p. 9 *apud* CASTELLS, 2002, p. 45).⁹¹

Sem negar a construção, apropriação e utilização do mito com fins ideológicos, defende-se aqui que a chamada mineiridade tem também o caráter de fornecer raízes aos habitantes da região – ainda que sejam raízes imaginárias, além de inseri-los em um quadro de dinâmica cultural, em que necessitam continuar tendo uma percepção de grupo definido e, ao mesmo tempo, tomar parte no mundo globalizado. Admitindo o uso político da imagem do mineiro, quer-se chamar a atenção aqui para as formas através das quais o mineiro comum se percebe no mundo como mineiro. Mas não sob o ponto de vista da alienação produzida a partir da apropriação ideológica da chamada mineiridade. Isto porque, se a ideologia tem como função obscurecer as diferenças de classe e fundar um sentimento de identidade, através de alguns referenciais comuns ao conjunto, as fontes consultadas permitem perceber espaços de diferenciação no processo de reprodução desta identidade.

Arruda sistematizou, na obra já citada, o processo de construção do que denominou *mito da mineiridade* (ARRUDA, 1990). Na literatura produzida pelos viajantes é possível perceber os primeiros traços que mais tarde foram organizados sistematicamente como uma personalidade dos mineiros. Além disso, estes relatos oferecem ao leitor dados referentes aos elementos históricos formadores da especificidade da organização social no contexto das Minas Gerais, como a presença marcante dos tropeiros, pontuando a vida social na região.

Enquanto isso, o mais jovem da tropa vai buscar água e lenha, acende o fogo, arma em redor três bastões que se unem superiormente, acende o fogo, arma em redor três bastões que se unem superiormente, amarra-os e suspende um caldeirão na tripeça, onde põe a cozinhar o feijão preto

⁹¹ ELEY, Geoff; SUNY, Ronald Grigor. *Becoming National*. Oxford University Press, 1996, p. 9.

destinado ao jantar do dia e ao almoço do seguinte. (SAINT-HILAIRE, 1975., p. 41).

E também é nestes relatos que se dá pela primeira vez a associação entre a hospitalidade e o hábito de servir alimentos. Foram os ensaístas do século XX, no entanto que, bebendo na obra dos viajantes e nos relatos sobre a Província de Minas Gerais no Setecentos, organizaram estes elementos e transformaram-nos em código, delineando os contornos da mineiridade: a descoberta do ouro no final do século XVII e os desdobramentos da atividade mineradora conferem às minas um caráter diferenciado do restante da colônia. Em diversos sentidos, entre os quais é possível citar os seguintes: tal descoberta concretiza o sonho português do ouro, fazendo com que a região seja envolvida desde o início, na mística de Midas⁹². Além disso, convergem para a região pessoas provenientes de todas as outras e ocorre uma convivência entre as etnias, vista pelos viajantes do século XIX como fruto das condições demográficas. Estes dois traços acima foram organizados mais tarde, como origem histórica do equilíbrio e do caráter democrático mineiro. Um outro fator que se agrega a estes dois é a posição geográfica central da Província (atualmente, do Estado).

Ainda sobre as formas pelas quais a conjuntura específica da mineração tornou-se artífice de um perfil do habitante da região, no plano imaginário, é importante citar uma maior presença da opressão e exploração da Coroa presente nos relatos do século XIX. Os viajantes perceberam a capitania como a mais oprimida e, portanto, deram relevo à Inconfidência como forma de resistência, associada a um *espírito* libertário e sentido de justiça. Arruda sustenta que os significados atribuídos a este movimento posteriormente irão forjar a imagem da sensibilidade dos mineiros para a política. O *mito da mineiridade* teria como mito de origem, como fundação, a Inconfidência Mineira e seus símbolos. A exploração das minas teria conferido também ao mineiro, na sistematização de um perfil, a qualidade de desconfiado.⁹³

⁹² *As minas nasceram diferenciadas no conjunto da colônia. Vieram ao mundo envolvidas pela mística de Midas.* ARRUDA, op. cit. p. 55. Sobre este aspecto, conferir também HOLANDA, Sergio Buarque de. *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil.* 5ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1992.

⁹³ *O ouro de Minas dera em Quixotes, quanto à ânsia em achá-lo, e dera também em Sancho, quanto ao receio de perdê-lo.* ARRUDA, op. cit. p. 91.

Já nos relatos do século XIX também se esboçava uma associação entre a personalidade dos mineiros e a geografia. O apego às tradições foi relacionado à distância do litoral. A partir destes dados construiu-se a identidade; formou-se o imaginário sobre os habitantes das Minas Gerais.

Desta maneira, particularidades presentes na realidade mineira tomaram forma no plano simbólico. A especificidade histórica forneceu base para esta sistematização, contextualizando as raízes do espírito mineiro na zona mineradora, ainda que a pluralidade seja reconhecida (afinal, os geralistas, formadores das fazendas eram, antes de tudo, filhos da decadência da mineração). Aliás, a pluralidade integrada é fundamental para a coerência do perfil do mineiro e seu aspecto conciliador, muito evidente nos usos políticos da mineridade. Sobre a construção desta identidade, Arruda lembra que:

[...]a existência do mineiro encontra-se condicionada ao pensamento que se criou sobre ele, ao imaginário tecido sobre Minas Gerais e também à cristalização da lembrança, (...). Minas viverá enquanto os seus ecos sonoros reproduzirem uma harmonia perfeita e ressoarem repetidamente nos ouvidos de seus filhos, povoando suas mentes (ARRUDA, 1990, p. 117).

A ênfase no caráter político da mineiridade é afirmada diversas vezes, e é associada à crise enfrentada pela classe dominante mineira: economia subordinada a São Paulo e incapacidade de desenvolvimento de um projeto político autônomo.

A geografia mineira e a montanha, seu símbolo maior desde o tempo dos viajantes do século XIX, fornece legitimação para a identidade tanto no que se refere à necessidade de criação de raízes, quanto à necessidade de perpetuidade no tempo. Dulci sublinha que, juntamente com a localização mediterrânea do Estado, o relevo aparece como elemento que influencia o caráter regional.

Até aqui procurou-se demonstrar que se de um lado as tentativas de legitimação de uma identidade regional para Minas e Paraná promovem uma invisibilização da complexidade histórica inerente a qualquer formação social, tais tentativas tiveram trajetórias específicas.

Estes pressupostos são fundamentais para que se compreenda porque se faz aqui referência à busca pela identidade paranaense, contraposta a uma *hiperidentidade* mineira: de um lado a bibliografia denota que o processo de busca identitária paranaense, em evidência desde a criação do Paraná Província, contou com tensões identitárias de matrizes diferenciadas que acabaram por se inscrever nos contornos dessa identidade⁹⁴.

A ideia do Paraná como um estado em construção – e, portanto, com uma identidade ainda a ser definida – se atualiza na medida em que movimentos importantes na composição étnica, social, econômica e política do Estado ocorreram no decorrer do século XX, legitimando a noção de um estado jovem. Valdir Gregory (2000), tratando da colonização e das fronteiras paranaenses entre os anos de 1930 e 1960 dá conta da extrema movimentação neste período:

Nos anos 30, 40 e 50 deste século, a questão da colonização, no Paraná, se revestia de aspectos peculiares. As suas terras mais a Oeste (Regiões Oeste, Sudoeste, Norte e Noroeste) iam sendo ocupadas por duas vigorosas frentes de colonização, a frente paulista e mineira, marchando rumo ao Sul, ocupava as terras do Estado a partir do Norte, e a frente sulista, marchando rumo ao Norte, penetrava pelo Sudoeste e Oeste do Estado. Enquanto a primeira, após o vigor inicial, cedia em volume e em importância, a segunda se intensificava durante aos anos 50 e 60. (GREGORY, 2000, p. 111).⁹⁵

O autor ainda sublinha a criação, entre 1943 e 1946 do Território do Iguaçu, controlado pelo governo federal ressaltando a transitoriedade do território paranaense e do processo de povoamento. Um contexto em que a afirmação territorial também se articulava com a necessidade de integração com a nação.

⁹⁴ [...] sob o véu das comemorações de 1953 e seus marcos referenciais, o poder público estava investindo na construção de uma identidade paranaense, uma construção identitária que vinha sendo posta em evidência desde a criação da Província. Sendo assim, embora o Centenário do Paraná permaneça como o eixo principal de nosso trabalho, escolhemos retroceder até 1853, para selecionar momentos em que tensões identitárias estiveram prementes, e que acabaram se repercutindo cem anos mais tarde. Dentre esses acontecimentos, ressaltamos o processo político e econômico que culminou com a fundação da Província; a difícil convivência entre imigrantes e luso-brasileiros; os enfrentamentos armados como a Revolução Federalista e o Contestado; a ocupação do norte paranaense alterando a configuração populacional daquele território, com a chegada de paulistas e mineiros; a participação de artistas e letrados na articulação do movimento paranista; a criação do Território Federal do Iguaçu. (BAHLS, Aparecida Vaz da Silva. *A busca de valores identitários: a memória histórica paranaense*. Curitiba, 2007. Tese. Doutorado em História (Universidade Federal do Paraná). p. 11.

⁹⁵ Para uma reflexão acerca das questões identitárias envolvidas neste contexto, vale lembrar que os vínculos econômicos destas regiões diziam respeito principalmente no Prata e em Porto Alegre (GREGORY, 2000, p. 123).

Os anos 40 e 50 representavam um momento de afirmação territorial para o Paraná como decorrência de problemas aguçados no período estado-novista. As práticas políticas iam tecendo a identidade territorial e populacional através de uma rede de transportes, interligando as regiões com um centro administrativo. Nesta época, foi construído o Palácio Iguazu e o complexo administrativo do governo do Estado do Paraná. O nome *Iguazu* se reveste de um significado especial. [...] O Iguazu nasce na área metropolitana de Curitiba e segue seu leito até sua foz em Foz do Iguazu, onde deságua no Rio Paraná. Possui poucos quilômetros à margem esquerda, de território catarinense antes de União da Vitória e de território argentino entre Capanema (PR) e a sua foz no rio Paraná. As suas águas correm da capital na direção de terras que estavam por ser colonizadas e incorporadas, as suas margens integravam o Território do Iguazu. Investir no simbolismo do Iguazu era estar com a atenção voltada ao elemento frágil do território paranaense. (GREGORY, 2000, p. 122-123).

Por outro lado, Minas Gerais conta com uma construção identitária que como qualquer outra, invisibiliza elementos discrepantes com a ideia de uma certa história a ser contada. No entanto, o *mito da mineiridade* se afirma no cenário nacional e mesmo internamente.

Não se pretende sustentar aqui que a mineiridade seja acatada de forma incontestada. Afirma-se, no entanto, se tratar de uma construção identitária que conta com um reconhecimento e uma legitimidade mais ampla. Ao mesmo tempo em que habitantes de regiões mais distantes desse mito, como o Norte de Minas e o Sul do estado não se reconhecem efetivamente na figura do mineiro produzida a partir de tal construção, é a esta figura que recorrem em momentos em que se encontram deslocados de seu território⁹⁶. E mais, ainda que não se reconheçam, reconhecem os códigos desse discurso. Assim, um mineiro sabe o que é um frango ao molho pardo, mesmo que não se trate de um prato que faça parte de sua memória afetiva. No entanto, é comum encontrar paranaenses que não sabem em que consiste o barreado.

É neste sentido, e apoiada em Eduardo Lourenço, que se realiza uma aproximação da construção da identidade mineira com a noção de *hiperidentidade*, forjada por este autor. Este crítico literário, discutindo identidade e memória para o contexto português, afirma que os portugueses têm uma profunda consciência de si, fundamentada no período das Grandes Navegações; consciência fruto de uma

⁹⁶ É possível recorrer, para uma melhor compreensão desta dimensão, a Roland Barthes, para quem o mito, ao sair do lugar, interpela e apela, justamente porque foi deslocado. Nesse sentido, estes mineiros, deslocados de seu território, recorrem a um mito com o qual não se identificam no cotidiano. Pensando na culinária regional, é fora de seu contexto, portanto, que ela se afirma e se evidencia (BARTHES, 1975).

construção, não importa: “Nós pensamos saber quem somos por ter sido largamente quem fomos e pensamos igualmente que nada ameaça a coesão e a consistência da realidade nacional que constituímos”(LOURENÇO, 1990, p. 10).

O que tem relevância para Lourenço é que tal consciência confere aos portugueses, em tempos de crises de identidade, uma *hiperidentidade* ou uma *superidentidade*:

Talvez todos os povos existam em função de certo momento solar que confere sentido e euforiza magicamente a memória do que são. Mas poucos com tanto radicalismo e constância como o povo português. Essa euforia mítica deve-a, quase exclusivamente, ao papel mediano e simbolicamente messiânico que desempenhou num certo momento da História ocidental convertida por essa mediação, pela primeira vez, em História *mundial*. Que os outros o ignorem, saibam pouco ou o tenham esquecido, deprime-nos, mas não altera o essencial: *nós sabemos*, e esse saber é afinal a nossa *única e autêntica identidade*, tal como para o povo judaico a sua identidade é a de ser o *interlocutor privilegiado de Deus*. (*Ibid.*, p. 10-11).

Sem pretender fazer uma analogia ou mesmo uma comparação entre os processos de construção identitária mineira e portuguesa, entende-se que esta noção seja útil para a reflexão sobre a expressividade da mineiridade na atualidade, seja no cenário nacional, seja internamente – uma vez que é possível dizer que considerando o número de restaurantes de cozinha mineira na capital do estado de Minas Gerais, uma cidade cuja vocação turística não é tão expressiva, caso esta especialidade não fosse consumida pelos próprios moradores da capital, boa parte destes estabelecimentos não sobreviveria.

Assim, mesmo que atualmente seja possível perceber um movimento em direção a identidades mais pulverizadas – localizadas –, é comum que em Minas Gerais tais identidades estabeleçam vínculo com a mineiridade, aspecto pouco verificado, por exemplo, na divulgação, pelo *Calendário Oficial de Eventos*, das festas gastronômicas que têm proliferado no Paraná⁹⁷:

Nesta viagem do Sabores de Minas nos deparamos com o sertão das Gerais, região marcada pela transição de características com o Nordeste do Brasil, com cultura e natureza únicas, mas com um sotaque genuinamente mineiro. Os pequizeiros e buritis vão dando lugar à vegetação de caatinga, com sua beleza cruel de árvores secas e retorcidas. E foi aí que buscamos

⁹⁷ http://celepar7.pr.gov.br/eventos/lista_eventos.asp . Acesso em 12/07/2011.

segredos das cozinhas mineiras, começando por Japonvar e seguindo até Varzelândia, onde encontramos verdadeiro tesouro. (AVELAR, 20--, p. 3).

Para este terceiro “trecho” (assim é carinhosamente apelidado o nosso cerrado), começaremos falando, ou melhor, repetindo, a exaltação ao povo simples de Minas e à sua maneira de receber, lembrando o filósofo Humberto Roden: “Diversidade sem unidade é caos; unidade sem diversidade é monotonia; unidade com diversidade é harmonia”. Assim, compreendemos melhor o fato de a gastronomia mineira ser um importante ícone cultural de nosso País. Em cada canto, em cada um dos vários tipos de produtos ou receitas, encontramos esta harmonia no carinho e na paixão deste povo pelo que faz. (AVELAR, 20--, n. 3, p. 3).

O que se sugere, ao utilizar o termo cunhado por Lourenço (1990) para fazer referência à formação identitária mineira, é que se trata de uma profunda consciência de grupo associada a determinados momentos históricos, elevada à condição de mito.

Quanto ao Paraná, entende-se que, entre outros aspectos, as ameaças de fragmentação e desintegração territorial, presentes ainda no século XX (como o Contestado na primeira década e a criação do Território do Iguaçu na década de 1940), bem como as relações de certas regiões paranaenses com São Paulo, o Prata e Porto Alegre, tornam a questão da identidade crucial.

Torna-se vital, neste contexto, contemplar todas estas regiões no panorama identitário. Excluí-las no plano imaginário seria **reflexo** de sua exclusão na realidade, ou **levaria** a esta exclusão no plano do real? Não importa a resposta, mas a percepção de tal necessidade explica, em parte, a negação da identidade forjada pelo paranismo.

Por fim, é importante lembrar mais uma vez que a discussão empreendida aqui sobre região, regionalismo e a formação das identidades regionais mineira e paranaense faz sentido, nesta reflexão, por interferir diretamente na escolha e divulgação de determinados pratos típicos no cenário nacional como veículos destas identidades.

3 ITINERÁRIO – TURISMO E GUIAS TURÍSTICOS

*O termo turismo vem das palavras tour e turn [...],
com raiz no latim tornus e tornare.
Com o tempo, foi assumindo o significado de tornar, retornar, girar,
dando a ideia de viagem de ida e volta.*
Alexandre Panosso Netto (2010)

O turismo é uma noção amplamente disseminada na atualidade. O cidadão comum hoje se relaciona com esta ideia de diversas maneiras: nos meios de comunicação há presença constante dos anúncios de empresas ou de destinos turísticos; além disso, atualmente se tornou mais fácil e barato viajar – inclusive nos últimos anos, com as estatísticas de aumento do número de empregos formais que significam acesso a férias e remuneração estável. Seria possível citar aqui inúmeras outras formas através das quais o turismo adentrou a vida das pessoas, sendo apropriado como noção e, portanto, adquirindo significados variados ligados ao senso comum.

Alexandre Panosso Netto na obra publicada pela Coleção Primeiros Passos *O que é turismo* sublinha:

O turismo não é algo distante de nós. Já ouvimos, lemos ou vivenciamos algo relacionado ao assunto, seja um comercial de televisão, comentários de amigos que já viajaram pelo mundo todo ou uma propaganda no jornal que vendia pacotes turísticos a preços populares. Dessa maneira, é possível afirmar que temos uma noção do que significa esse termo. (NETTO, 2010, p. 9-10)⁹⁸.

Este mesmo autor, em uma publicação conjunta com Guilherme Lohman, *Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas* observa que, tão próximo e tão afeito a noção ligada ao senso comum, a epistemologia do turismo só ganhou importância entre os estudiosos a partir da década de 1990. (NETTO; LOHMAN, 2008).

⁹⁸ Considera-se interessante trazer aqui este título porque entende-se que um dos objetivos da Coleção Primeiros Passos é tomar conceitos ou palavras já reificadas ou desgastadas pelo uso comum e trazer, para um leitor iniciante ou leigo, um pouco da epistemologia que envolve o termo. Em outras palavras, através destes pequenos livros indica-se a trajetória de um termo do ponto de vista conceitual – geralmente termos comumente utilizados pelo senso comum com sentidos variados e fluidos.

Já Haroldo Leitão Camargo, na obra *Uma pré-história do turismo no Brasil* (2007), destaca que ainda há, entre os historiadores, ressalvas quanto a relevância dos estudos sobre o turismo, tido como um tema menor ou dispensável.

No entanto, desde a criação do primeiro curso de nível superior em Turismo, em 1971, a produção acadêmica tem se avolumado e dialogado com uma realidade atual em que o desenvolvimento do fenômeno do turismo se insere no contexto da dinâmica de uma economia global. Netto sugere esse impacto que, de certa maneira, justifica a produção acadêmica que procura entender o fenômeno em seus variados aspectos:

Devido à importância do turismo, o *homo sapiens* (“o que sabe”), que já foi definido como *homo faber* (“o que faz”) e como *homo ludens* (“o que joga”) agora pode também ser visto como *homo viator* (“o que viaja”). O turismo é uma das formas mais características do lazer atual. Mas não basta ter lazer, é preciso sair de casa para longe, distante. Se possível, sair até mesmo do planeta! (NETTO, 2010, p. 15).

Diante do quadro exposto e dos contornos que o turismo tem assumido nas últimas décadas, a temática alcança o status de objeto pertinente para estudos, não só dos profissionais desta área específica, mas da Geografia, Sociologia, Antropologia, História, Economia e Política. De fato, as análises interdisciplinares podem ajudar a responder, de maneira mais ampla, as questões sobre os critérios de definição do turista e da atividade turística, bem como, as condições e imaginários acerca das viagens em períodos diferenciados, dos impactos que a atividade gera, tanto no viajante quanto nas comunidades receptoras, além de um leque diversificado de outros questionamentos.

A respeito da complexidade da atividade turística na contemporaneidade, Beatriz Martín de la Rosa (2003, p. 155-160) contribui para a percepção de como o recurso a perspectivas múltiplas de análise é desejável para uma compreensão mais profunda deste fenômeno. A autora destaca que cultura e turismo não são duas realidades separadas. Cita o ponto de vista do turista, que sai de seu lugar e vai a outros com a ilusão de conhecer e desfrutar de culturas diferentes da sua, além da perspectiva das pessoas que habitam os locais turísticos, que são conscientes de que sua diferença cultural é atrativo turístico e, o turismo, uma fonte de renda. Além disso, há as preocupações centrais de promotores turísticos e governos nacionais,

regionais ou locais. As duas realidades também convergem nas inquietações dos pesquisadores que tentam compreender e clarear este panorama.

Nesta perspectiva em que o turismo tem implicações sociais, econômicas, ambientais, etc, é possível estabelecer uma aproximação com a noção maussiana de fato social total⁹⁹. Segundo Marcel Mauss:

[...] tudo se mistura, tudo o que constitui a vida propriamente social das sociedades que precederam as nossas - até as da proto-história. Nesses fenômenos sociais "totais", como nos propomos chamá-los, exprimem-se, ao mesmo tempo e de uma só vez, toda espécie de instituições: religiosas, jurídicas e morais - estas políticas e familiares ao mesmo tempo; econômicas - supondo formas particulares de produção e de consumo, ou antes, de prestação e de distribuição, sem contar os fenômenos estéticos nos quais desembocam tais fatos e os fenômenos morfológicos que manifestam estas instituições. (MAUSS, 1974, p. 41).

Partindo-se deste pressuposto, o turismo se insere em um quadro de problemas, temas e objetos pertinentes à análise sociocultural e histórica de maneira legítima, seja como eixo central de análise, seja – como no caso específico desta pesquisa – como variável fundamental para a compreensão de fenômenos relacionados.

Dito isso, é importante realizar um exercício de definições necessárias. Uma vez que o turismo, como foi dito, se insere em um território de apropriações múltiplas – dada sua inserção no cotidiano das sociedades contemporâneas – é importante esclarecer ao leitor quais são as interpretações básicas aqui adotadas, começando pela possibilidade de uma definição de turismo que, como Netto salienta, se trata de um termo que evoluiu e continua se desenvolvendo, tendo um *sem-número* de definições, por se tratar de um conceito análogo e não unívoco, já que “[...] existem várias formas de analisá-lo e compreendê-lo, algumas mais próximas da realidade, outras distantes.” (NETTO, 2010, p. 21).

A este respeito, Rui Aurélio de Lacerda Badaró entende que “o melhor conceito para turismo deve ser aquele que exponha o caráter político, social, cultural

⁹⁹ Entende-se que mesmo tendo sido forjado em um esforço de compreensão das sociabilidades nas sociedades arcaicas, o conceito de fato social total, bem como, de todo, a reflexão ampla sobre a dádiva, é extremamente atual para o entendimento das sociedades complexas. Guardadas as especificidades tipológicas, tratam-se de ferramentas analíticas pertinentes para a análise das sociedades contemporâneas, como atesta a vasta bibliografia tratando da perspectiva maussiana como teoria.

e econômico desse campo, cujo desenvolvimento se dá rápida e silenciosamente.” (BADARÓ, 2002, p. 19). Este entendimento do que deve abarcar o conceito de turismo, vale lembrar, é contemporâneo e buscar estes elementos nas primeiras definições pode soar anacrônico. As primeiras definições de turismo dialogavam com a instauração do campo como um campo de conhecimento, além de uma atividade e ao longo de seu desenvolvimento é que a importância de tais aspectos foi sendo considerada.

Assim, uma das primeiras definições impressas para turismo atesta a atualidade do fenômeno. O fato de ser publicada no ano de 1905 sugere que, tal como vem se desenhando, o turismo é uma atividade do século XX, principalmente se levarmos em conta o chamado turismo de massa¹⁰⁰. Nesta definição, concebida por Eduard Guyer-Freuler, turismo seria:

Em sentido moderno, um fenômeno de nosso tempo que se explica pela necessidade crescente de descanso e de mudança de ares, pela aparição e desenvolvimento do gosto pela beleza da paisagem, pela satisfação e bem estar que se obtém da natureza virgem, mas, muito especialmente, pelas crescentes relações entre povos diferentes, pelo aumento de empresas que dão lugar ao desenvolvimento do comércio, da indústria e das profissões e pelo aperfeiçoamento dos meios de transporte. (GUYER-FREULER¹⁰¹, 1905, *apud* NETTO, p. 23).

Ainda que esta definição esboce uma articulação entre as abordagens sociológica e econômica do fenômeno, até a década de 1940 há uma preponderância de definições que ora privilegiavam um destes aspectos, ora outro e, neste sentido, a publicação da obra *Tratado de uma teoria geral de turismo*, de autoria de Walter Hunziker e Kurt Krapf em 1942, se constitui em um marco por agregar as duas perspectivas em uma definição única, segundo a qual “turismo é o conjunto das relações e fenômenos decorrentes das viagens e estada de forasteiros,

¹⁰⁰ Beatriz Martín de la Rosa lembra que somente depois da Segunda Guerra Mundial se produziram as condições para seu desenvolvimento tais como “[...] institucionalização das férias pagas, desenvolvimento dos meios de transportes, certa estabilidade econômica que permite renda extra para gastar nas férias, instauração do consumo de massa, e claro, a firme convicção de que as férias são necessárias e merecida recompensa pela rotineira e dura vida de trabalho.” (ROSA, op. cit., p. 4).

¹⁰¹ GUYER-FREULER, Eduard. *Handwörterbuch der sweizerischen volkswirtschaft, sozialpolitik und verwaltung*. 1905. Não há referência da editora.

desde que não vinculados a alguma atividade produtiva nem com residência permanente no destino.” (HUNZIKER; KRAPF¹⁰², 1942, *apud* NETTO, p. 26) .

Margarita Barretto (1995), por sua vez, sublinha que a partir de 1911 uma série de definições para turismo foram colocadas à disposição e variavam segundo as *escolas* – escola berlinesa, escola polonesa, etc. Na perspectiva da escola berlinesa, por exemplo, o turismo era um conceito que compreendia principalmente os processos econômicos que se manifestavam na chegada, permanência e saída do turista de uma localidade (BADARÓ, 2002, p. 19). É nítida aqui a predominância de uma abordagem econômica, tal como sublinhou Netto (2010).

Para se ter uma ideia da variabilidades de perspectivas colocadas em cena pelas múltiplas definições, vale reproduzir aqui a forma como Joandre Antônio Ferraz define turismo, já no final do século XX, privilegiando os aspectos históricos da atividade e não uma caracterização da mesma, como as definições reproduzidas aqui anteriormente. Para este autor:

O turismo é um fenômeno social e econômico que teve origem espontânea, decorrente da inerente vontade do ser humano de conhecer locais e culturas diferentes. Essa vontade foi motivada, inicialmente, por razões de ordem comercial, como a descoberta de novos mercados fornecedores e consumidores de produtos. A procura desses mercados propiciou o desenvolvimento do sistema de transportes e de comunicação, dando origem a uma estrutura de alojamento. (FERRAZ, 1992, p. 13).

A geógrafa Rúbia Gisele Tramontim Mascarenhas, por sua vez, apoiada em Camargo (2004), coloca que o turismo:

É um fenômeno cujas dimensões política, econômica, social e cultural devem ser verificadas, pois a atividade é capaz de trazer benefícios para a comunidade receptora e também para quem a pratica. Sendo assim, o turismo pode ser compreendido como uma atividade humana que envolve o deslocamento temporário de pessoas que necessitam de infra-estrutura para proporcionar a recepção e a hospitalidade a quem se desloca e que é capaz de provocar diversas repercussões na localidade em que se desenvolve. (MASCARENHAS, 2009, p. 48).

Dadas as imprecisões das definições da atividade turística em si e de outros termos relacionados a ela, em 1991 foi realizada a Conferência Internacional de

¹⁰² HUNZIKER, Walter; KRAPF, Kurt. *Grundriss der allgemeinen fremdenverkehrslehre*. 1942. Não há referência da editora. Tradução livre de NETTO.

Estatísticas em Viagens e Turismo pela Organização Mundial do Turismo (OMT)¹⁰³ que buscou criar terminologias específicas, dentre as quais, uma definição para o turismo, que vem sendo tomada como definição *oficial*. Nesta abordagem, turismo:

Compreende as atividades de pessoas em viagem e sua permanência nos lugares fora de sua residência habitual por não mais do que um ano consecutivo por lazer, negócios e outros propósitos não relacionados ao exercício de uma atividade remunerada no local visitado. (NETTO, 2010, p. 30).

Trata-se, no entanto, de uma definição técnica, elaborada a partir de uma perspectiva principalmente econômica, sem atentar para os aspectos socioculturais. Para os fins desta pesquisa, no entanto, cabe ainda trazer uma última síntese sobre turismo, apontada por Barretto (1995) como uma das mais recentes. Trata-se da definição de Oscar De la Torre (1992), segundo a qual:

O turismo é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, saem do seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural. (DE LA TORRE¹⁰⁴, 1992, p. 19, *apud* BARRETO, 1995, p. 13).

Esta definição dialoga mais de perto com o ponto de vista aqui adotado, por deixar claro o entendimento do turismo como um fenômeno social que, independente das motivações, gera inter-relações sociais, econômicas e culturais.

Ainda sobre as definições de turismo, é importante sublinhar que grande parte da bibliografia a respeito do tema estabelece uma associação direta entre turismo e prazer, chegando mesmo a considerar a variável prazer como pressuposto para diferenciar viagem de turismo. No entanto, uma vez que o fenômeno turístico tem por característica sua inserção na dinâmica global da sociedade de consumo, seu

¹⁰³ A OMT é uma agência especializada ligada à Organização das Nações Unidas (ONU). Principal instituição internacional relacionada ao turismo, é o local onde são debatidas as principais questões do setor, tendo como objetivo o direcionamento de ações que promovam o desenvolvimento de um turismo responsável, sustentável e acessível para todos atentando, principalmente, para os países em desenvolvimento. A OMT atua segundo os direcionamentos do Desenvolvimento das Nações Unidas para o Milênio, a fim de reduzir a pobreza e promover o desenvolvimento sustentável. Desta maneira, tanto as nações afiliadas, quanto os afiliados representantes do setor privado, sociedade civil e instâncias governamentais têm o comprometimento de direcionar suas ações segundo estas orientações. É neste quadro que devem ser compreendidas, por exemplo, as atuais políticas públicas voltadas para o turismo em sua relação com o desenvolvimento das localidades.

¹⁰⁴ DE LA TORRE, Oscar. El turismo: fenómeno social. México: Fondo de Cultura Económica, 1992.

desenvolvimento também é marcado pela velocidade das transformações. Assim, com o advento do chamado turismo de negócios, além do turismo de eventos, e do já histórico turismo religioso – que por vezes privilegia a obrigação do fiel em relação ao prazer do contato com o sagrado – dentre outros, entende-se aqui que as viagens turísticas ultrapassam a dimensão do prazer, adquirindo uma complexidade maior do que a considerada nas análises que o tomam como único princípio motivador.

Sobre este aspecto, cabe esclarecer que o Guia Quatro Rodas Brasil, fonte primordial desta pesquisa, se constitui em uma publicação de caráter turístico, utilizado por pessoas que praticam variados tipos de turismo e que seguem as mesmas indicações de serviços a serem utilizados, como no caso dos restaurantes, foco específico sobre o qual é construída a análise aqui empreendida. Assim, o turismo é, como já se disse, variável fundamental para as reflexões desenvolvidas aqui, mas a riqueza da análise reside em uma abordagem que tenha em conta sua complexidade.

3.1 DAS VIAGENS AO TURISMO – BREVE PANORAMA DE UMA ATIVIDADE

Segundo Banducci e Barreto , o turismo se caracteriza como um fenômeno social:

[...] dado que implica o deslocamento de grandes contingentes de pessoas que passam a ser habitantes temporários de locais nos quais não residem, ocasionando múltiplos impactos nessa sociedade receptora. E é um fenômeno social também porque faz parte das necessidades criadas pelo mundo moderno. A partir do século XIX, o turismo passou a ser a forma mais procurada de lazer, e, na atualidade, fazer turismo tornou-se uma aspiração de todos os incluídos na sociedade global de consumo. (BANDUCCI; BARRETO, 2001, p. 8).

Esta colocação remete ao fato de que tal como se desenha na atualidade, o turismo é uma atividade bastante recente. Somente a partir do século XIX deixou de ser uma atividade restrita a certos círculos e se disseminou como uma forma de lazer e, além disso, sua atual configuração não pode ser descolada da ideia de sociedade global de consumo.

Ao mesmo tempo, no entanto, há toda uma bibliografia que procura dar conta de uma *história do turismo*¹⁰⁵, e até mesmo de uma *pré-história do turismo*¹⁰⁶, remetendo, portanto, ao fato de que há uma trajetória a partir da qual o turismo se configurou da maneira como se apresenta hoje. É nesta medida que se faz necessário traçar, ainda que de maneira breve, apenas para familiarizar o leitor quanto ao entendimento desta variável no trabalho, os caminhos pelos quais atualmente o turismo chegou a este estágio de desenvolvimento, inclusive *adjetivando* o século XX (NETTO, 2010, p. 11).

É comum que os autores que propõem discorrer sobre a história do turismo partam dos primeiros deslocamentos humanos, fazendo mesmo referência ao nomadismo dos primeiros grupos. A associação destes deslocamentos com o turismo se faz através da necessidade de abrigo e de alimentação que, por sua vez, é associada aos serviços turísticos na perspectiva mais atual, ainda que os autores geralmente façam ressalvas na aproximação, para tentar evitar a crítica de anacronismo. Norma Martini Moesch (2003, p. 38), por exemplo, coloca que o viajante de qualquer época sempre demandou meios de transporte, hospedagem e alimentação.

Já Ycarim Melgaço Barbosa, em *História das Viagens e do Turismo* (2002), dá início à sua obra lembrando que as viagens:

[...] no domínio mítico, surgiram primeiramente como um castigo, que remontavam à expulsão do Paraíso. O homem parecia estar condenado a viajar em nível religioso, significando a própria morte, a sua última e derradeira viagem. Após essa partida espiritual, veio o retorno apresentado pela Bíblia, o livro sagrado do cristianismo, a qual foi profundamente marcada pela dialética do movimento de partida e retorno. Não é por acaso que um de seus primeiros livros se intitula *O Êxodo*. [...] Deixando o aspecto mítico-religioso das viagens e partindo para a antropologia, desde o período em que a Terra foi povoada por seres que praticavam caça e coleta, atividades que surgiram pelo menos desde o desenvolvimento dos primeiros instrumentos de pedra, há 2,5 milhões de anos, os seres humanos já se deslocavam. (BARBOSA, 2002, p. 11-12).

¹⁰⁵ É possível citar, por exemplo, os seguintes títulos, mais recentes: REJOWSKI, Mirian. (org.). *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: Aleph, 2002; BARBOSA, Ycarim Melgaço. *História das viagens e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002; BOYER, Marc. *História do turismo de massa*. Florianópolis: EDUSC, 2003.

¹⁰⁶ CAMARGO, Haroldo Leitão. *Uma pré-história do turismo no Brasil: recreações aristocráticas e lazeres burgueses*. São Paulo: Aleph, 2007.

Gregos, egípcios, fenícios e o comércio, além das estradas do Império Romano são constantemente lembrados como ponto de partida para a reflexão sobre os contornos da atividade turística. Também os peregrinos cristãos, principalmente, mas também os muçulmanos. Sobre a peregrinação cristã, Barbosa chega a falar do grande impacto desta atividade: “a prática se generalizou tanto, nos séculos XI e XII, que o número de criminosos penitentes nas rotas dos santuários cristãos chegou a pôr em risco a segurança dos demais peregrinos, forçando o clero a restringir a aplicação de tal penalidade.” (BARBOSA, 2002, p. 24). A autora também sugere que a movimentação de pessoas pelas rotas dos peregrinos induziu o surgimento de alojamentos para abrigá-los.

A partir destas referências iniciais, os autores também tendem a concordar que, posteriormente, o marco relativo ao desenvolvimento do turismo é o que se tornou conhecido como *Grand Tour* das classes privilegiadas, que teve início no século XVI e cujo apogeu foi o século XVIII. A ideia era que os filhos de nobres, comerciantes e membros da burguesia vivenciassem experiências culturais de vulto através de uma grande viagem ao que se chamava de Velho Continente (BARBOSA, 2002). De acordo com Barbosa:

Com o surgimento da Idade Moderna, aparecia uma dupla vertente no sentido de viagem; num primeiro momento, as viagens dos descobrimentos tinham um sentido expansionista: ampliação dos territórios europeus além-mar. Num segundo momento, ocorreu a expansão das fronteiras culturais, surgindo o *Grand Tour* das classes privilegiadas, a precursora do turismo. (BARBOSA, 2002, p. 29).

Esta época também se relaciona com a ideia de turismo em sua atual configuração pelo fato de que alguns destes viajantes escreverem não só suas memórias como também guias que tinham a intenção de aconselhar e fazer indicações úteis a quem se aventurasse. Este aspecto será retomado de maneira mais adequada adiante, na discussão específica sobre os guias impressos de turismo. Aqui tem apenas a intenção de sublinhar a importância do período em que se insere o *Grand Tour*. Henrique Soares Carneiro, de maneira sucinta descreve as rotas mais comuns realizadas por estes viajantes:

A ida para a Itália era talvez o mais importante. Conhecer a cultura clássica, ver o seu cenário e os seus vestígios, ascender o vulcão Vesúvio e passear pela cidade revelada de Pompéia passou a ser, desde o final do dezoito, um

dos objetivos centrais dos percursos vencidos pelos jovens ingleses na Europa. Um outro fluxo foi o dos norte-americanos, para quem a ida à Europa era o encontro com um passado inexistente em sua terra natal. (CARNEIRO, 2001, p. 237).

A respeito do significado do *Grand Tour* e de sua relação com a ideia mais atual de turista, Badaró é esclarecedor:

Nos primórdios do século XIX, com o aumento do fluxo de ingleses fazendo o *tour* pela Europa, estes passaram a ser apelidados de *tourists*, ou seja, aqueles que viajavam por toda a Europa em busca de conhecimento, lazer e, acima de tudo, experiência de vida para se tornar um cavalheiro (BADARÓ, 2002, p. 70-71).

Cabe ressaltar, por fim, que também data desta conjuntura a invenção da estação termal e do banho de mar como terapia e penitência¹⁰⁷. Considerou-se importante relatar este aspecto, dado o lugar que o termalismo e o modelo *sol e praia* de turismo tiveram – e ainda têm – no turismo de massa.

Há um consenso, como já se esboçou, acerca da percepção do turismo como um fenômeno essencialmente moderno. Considera-se que as viagens e, principalmente, as viagens para lazer, até meados do século XIX eram realizadas apenas por uma pequena parcela da sociedade, constituindo, portanto, uma marca de *status* – ainda que se reconheçam algumas formas organizadas de viajar (LABATE, 2000, p.63). Assim, o período que tem início na segunda metade do século XIX é que se constitui no marco fundamental para se pensar o turismo na atual acepção do termo, por se constituir no momento em que houve a confluência de uma série de fatores que possibilitou a ampliação do número de viajantes. É onde tem lugar o esboço ou o ponto de partida para o turismo de massa. A invenção da máquina a vapor e, em seus desdobramentos, da locomotiva a vapor; o desenvolvimento da estrada de ferro, inseridos em um quadro mais amplo de desenvolvimento tecnológico dos transportes e da comunicação, tiveram impacto fundamental sobre as possibilidades de desenvolvimento da atividade. O impacto da Revolução Industrial também no processo de urbanização e as alterações no

¹⁰⁷ Considerou-se relevante relatar este aspecto pela importância que o termalismo e o modelo *sol e praia* de turismo tiveram ao longo da história do turismo e pelo lugar que ainda hoje ocupam, inclusive na fonte consultada. Conferir: BARBOSA, Ycarim Melgaço. *História das viagens e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002; REJOWSKI, Mirian (org.). *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.

universo do trabalho e das relações econômicas e sociais vão interferir diretamente neste processo¹⁰⁸.

A ferrovia e a travessia de distâncias tornaram possível para um grande número de pessoas fazer excursões à noite, nos fins de semana e mesmo excursões mais longas. O telégrafo e, mais tarde, o telefone tornaram possível coordenar viagens do escritório e de casa, assegurando serviços e passagens confiáveis. A máquina a vapor e a eletricidade cumpriram o tempo e o espaço e transformaram a viagem de um 'transtorno' em um prazer. (RIFKIN, 2001: 119¹⁰⁹, *apud* BARBOSA, 2002, 50-51)¹¹⁰.

A respeito do significado do desenvolvimento dos transportes em sua relação com uma mudança radical na mobilidade das pessoas, Carneiro sublinha:

O deslocamento espacial, através do desenvolvimento dos meios de transporte e de comunicação, caracterizou a própria noção de modernidade, uma época cujo padrão de medida pode ser o da diminuição no tempo necessário para se transportar pessoas e informações, até se chegar na atual era da simultaneidade global. (CARNEIRO, 2001, p. 228).

Neste contexto tem lugar aquele que é considerado o grande personagem, ou a grande personalidade do turismo. De acordo com Moesch:

Somente pela metade do século XIX [...], um atento observador inglês preocupou-se em identificar os elementos necessários à atividade turística, ao deslocamento humano praticado por lazer. Thomas Cook é o seu nome, e tudo leva a crer que ao dimensionar o âmbito das necessidades biopsicossociais do homem viajante, o pastor anglicano de Leicester tenha alavancado os primeiros passos da fantástica *indústria do turismo*, a revolução silenciosa do século XX, e formatado o *primeiro produto turístico* do mundo. (MOESCH, 2003, p. 38)¹¹¹.

Thomas Cook, inglês, nascido em 1808, tornou-se um nome por diversas vezes associado ao nascimento do turismo como atividade econômica. Ou ainda, um divisor de águas no que se refere à diferença entre viagens e turismo. Por este motivo, cabe relacionar sucintamente suas atividades, que esclarecem a dimensão

¹⁰⁸ Deis Siqueira, refletindo sobre as grandes cidades europeias e as transformações relacionadas à produção e ao trabalho, sublinha que a reflexão sobre o turismo tem que passar pela compreensão entre tempo de trabalho e tempo livre, característica do capitalismo (SIQUEIRA, 2005, p. 61). Conferir SIQUEIRA, Deis. *História social do turismo*. Rio de Janeiro: Garamond; Brasília, DF: Ed. Vieira, 2005.

¹⁰⁹ RIFKIN, Jeremy. A era do acesso: a transição de mercados convencionais para *networks* e o nascimento de uma nova economia. São Paulo: Makron Books, 2001, p. 119.

¹¹⁰ Percebe-se que este contexto acabou por interferir também diretamente no desenvolvimento das conceituações de turismo, associando até bem recentemente a atividade à ideia de prazer.

¹¹¹ Este trecho indica de que forma Thomas Cook é apropriado pelos estudiosos do turismo como pioneiro, ou seja, alguém que estava atento às novas condições e às novas necessidades e possibilidades. Mas o trecho também revela algumas posturas em relação ao turismo criticadas por uma bibliografia mais recente – ainda que o texto tenha sido publicado em 2003! Em primeiro lugar, utiliza um conceito de turismo diretamente associado à viagem pro prazer, noção que, como já se indicou aqui, não se sustenta na atualidade. Além disso, faz uso de forma acrítica do termo *indústria do turismo*, problematizado por diversos autores.

que seu nome tomou entre os profissionais da área, dimensão que se relaciona diretamente com uma confluência de fatores: as ferramentas colocadas à mão pela Revolução Industrial e o empreendedorismo de Thomas Cook.

Thomas Cook era um vendedor de bíblias que, em 1841, organizou a primeira viagem em larga escala, levando cerca de quinhentas pessoas em um trem fretado a um encontro religioso. Cook teria negociado com a companhia de transporte ferroviário uma diminuição no valor individual da passagem, oferecendo, em contrapartida, a compra de um grande número de lugares. Neste sentido, considera-se que deu o primeiro passo para a democratização no acesso às viagens, até então restritas. É também neste contexto que se insere uma mudança fundamental nos costumes da classe média e trabalhadora, que passaram a incorporar a ideia de viajar por prazer. Neste sentido, com a introdução das férias remuneradas no século XX, o turismo de massa alcançou seu apogeu.

Para justificar o papel de Cook como pioneiro na atividade turística, é importante ainda citar algumas de suas ações que influenciaram definitivamente o turismo, tal como se desenhou e vem se desenvolvendo. Além do fretamento de trens, barateando os custos, também passou a oferecer promoções especiais – pacotes de viagens – incentivando ainda mais as viagens no interior das classes populares. Sua agência de turismo oferecia aos clientes, além do transporte, a reserva de acomodações em hotéis e restaurantes.

A este respeito, sublinha-se que havia, no período, algumas ressalvas de proprietários de hotéis quanto ao pagamento dos serviços pela clientela de Thomas Cook que, para responder a este entrave e garantir a estes proprietários o recebimento da remuneração, abrindo as portas destes estabelecimentos para seus clientes, criou um precedente do que se conhece hoje por *traveller check*. As *circular notes* da agência de Cook eram entregues aos viajantes que adquiriam pacotes, em troca dos valores correspondentes em dinheiro, que eram repassados diretamente pela agência aos estabelecimentos, criando, com estes, uma relação de confiança.

Sobre o contexto em que se insere Cook, Barbosa faz uma associação interessante:

Cook tornou acessível a viagem e o turismo a pessoas da classe trabalhadora e da classe média, padronizando-os e produzindo-os em massa, assim como Henry Ford faria com automóveis 50 anos depois. Ford foi o idealizador da esteira na produção industrial, e o turismo acabou assemelhando-se à produção fordista; pessoas com um mesmo comportamento, visitando os mesmos lugares, consumindo as mesmas coisas. (BARBOSA, 2002, p.53).

Percebe-se, portanto, que a associação do nome de Thomas Cook ao surgimento do turismo de massa se deve à relevância de seus empreendimentos para o desenvolvimento da atividade, que tiveram ressonância até a atualidade.

Se o surgimento do turismo como um fenômeno de massas está diretamente associado as condições favoráveis ao deslocamento de grandes contingentes geradas pela Revolução Industrial e as tecnologias que se desenvolveram neste contexto, os contornos atuais da atividade também estão colados às condições atuais da existência humana. Deste modo, o turismo se desenvolveu junto com o desenvolvimento de novas tecnologias e com as novas formas de se relacionar e refletir sobre o mundo nesta conjuntura. O fenômeno da globalização com seus múltiplos significados, o desenvolvimento da aviação civil e, mais recentemente, o barateamento dos custos das passagens aéreas, o advento da internet e o desenvolvimento tecnológico que permitiu que os microcomputadores chegassem à casa dos cidadãos e, junto com ele, o acesso à internet, tudo isso, juntamente com outros tantos fatores, impactou a atividade turística. E não somente as condições materiais da existência humana; o turismo dialoga, por exemplo, com a sensação de desterritorialização e conseqüente busca pelas raízes autênticas, provocadas pela globalização.

Carneiro indica o atual estágio de desenvolvimento do turismo:

O turismo tornou-se, na atualidade, a principal causa das viagens humanas. Alguns países, como a Espanha, por exemplo, recebem mais turistas anualmente do que o número dos seus habitantes. O turismo adquire, neste início de terceiro milênio, uma dimensão inaudita de tráfegos humanos pelo planeta, numa intensidade e com uma ubiqüidade nunca antes vista. Tal inflação deambulante traz uma popularização do turismo para os habitantes dos países centrais que expressa, na desigualdade crescente da sociedade planetária, um fluxo diferenciado entre abastados do norte em visitas de férias ao sul e de emigrantes despossuídos do sul dirigindo-se ao norte. Mas seja como mão-de-obra desterritorializada em emigração ou como lazer cultural por excelência da época contemporânea, o fluxo viajante pelo globo cresce cada vez mais. [...] O impacto cultural do turismo, tanto nos viajantes como nas populações tradicionais que são visitadas, é um objeto

contemporâneo de investigação da história e da sociologia do turismo, que busca identificar os efeitos desse fenômeno, característico de uma época em que os meios de transporte permitem uma mobilidade quase total por todo o globo. (CARNEIRO, 2001, p. 240-241).

O desenvolvimento da atividade turística e as reflexões sobre ela têm uma relação muito próxima com a história e o desenvolvimento social. Para ilustrar esta afirmação, é possível recorrer à trajetória da OMT¹¹² – Organização Mundial do Turismo, que desde sua concepção até os dias atuais dialoga de perto com as questões mais atuais colocadas pelas sociedades.

A OMT foi criada em setembro de 1970, mas é possível identificar desde a década de 1930 esforços para a criação de uma organização internacional, de caráter não-governamental, voltada para o turismo. Antes mesmo do surgimento da OMT, o ano de 1967 foi proclamado pelas Nações Unidas e União Internacional dos Organismos Oficiais de Turismo – UIOOT, como Ano Internacional do Turismo, com o lema *Turismo Passaporte Para a Paz*. Percebe-se, portanto, que já nesta época há um esboço do entendimento do turismo como mecanismo para aproximação de diferenças e como ferramenta para o desenvolvimento social. No entanto, foi preciso esperar quase uma década para que, em 1976, isto se formalizasse através do acordo entre o *Programa das Nações Unidas Para o Desenvolvimento* e a OMT como organismo de execução deste programa.

Em 1995 aconteceu o Primeiro Fórum Internacional de Turismo na Espanha, destacando a importância de cooperação entre os poderes locais, regionais e nacionais para o desenvolvimento turístico. A denominação *Parlamento e Poderes Locais: protagonistas da política turística* indica a desejável articulação entre estas esferas que, como será demonstrado adiante, tem implicações consideráveis no que diz respeito ao diálogo do turismo com as culturas regionais e locais, inclusive através da culinária. Importa ressaltar ainda que a terceira edição deste fórum, realizada em 2000 com a denominação *Parlamentos e Administrações Locais: protagonistas das políticas turísticas* ocorreu no Rio de Janeiro, o que nos permite

¹¹² As informações sobre a história do órgão foram consultadas em: <http://unwto.org/en/about/history>. Acesso em 13/06/2011.

perceber a inserção do Brasil nas discussões internacionais sobre a temática da relação do turismo com as administrações locais¹¹³.

Em 2002 ficou clara, mais uma vez, a articulação dos direcionamentos da OMT e as questões sociais mais atualizadas quando, na participação desta organização na Cúpula Mundial Sobre o Desenvolvimento Sustentável, na qual apresentou o programa *Turismo Sustentável – Eliminação da Pobreza*. Através deste programa ficou clara a associação do turismo com o desenvolvimento das localidades. Neste ponto de vista, através da descoberta do potencial turístico de cada localidade, e numa perspectiva cultural, todos os lugares teriam potencial, seria possível promover o desenvolvimento e, assim contribuir para a eliminação da pobreza, objetivo do *Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento*. No ano seguinte, formalizando o papel da OMT no quadro de ações das Nações Unidas, aconteceu sua transformação em organismo especializado da ONU.

Wainberg sugere esta inserção do turismo no mundo globalizado, bem como a relação atual da atividade com o desenvolvimento de regiões antes não contempladas:

[...] as viagens e o turismo agregaram-se a um vasto elenco de evidências que permitem identificar o novo fenômeno da globalização, entre eles a dos mercados financeiros, o mundo digitalizado e articulado em redes, através dos serviços de telecomunicação, as marcas comerciais de bens mundiais e a presença de corporações transnacionais em diversos quadrantes do mundo. O maior mérito da expansão de tais fluxos turísticos é ter atraído a esta rede de conexões regiões antes arreadas e isoladas. (WAINBERG, 2003, p. 12).

Portanto, se o turismo é considerado uma atividade da modernidade, seu desenvolvimento está atrelado às transformações das sociedades humanas e então, sua análise não pode ser descolada de uma contextualização – as nuances do turismo, de suas conceituações e segmentações devem ser analisadas à luz do momento histórico e social. Sem ter a intenção aqui de traçar uma história do turismo em toda a sua complexidade, procurou-se oferecer ao leitor um panorama desta atividade, cujo desenvolvimento é variável fundamental desta pesquisa. É no quadro do desenvolvimento do turismo que se deve inserir a análise da crescente

¹¹³ O Brasil é afiliado da OMT desde 1975, cinco anos após a criação do órgão.

importância que as culinárias regionais vão assumir a partir da década de 1970, no Brasil.

3.2 O FENÔMENO DO TURISMO NO BRASIL

[...] o turismo, que é indiscutivelmente invenção britânica correlata às duas revoluções industriais, no Brasil se dá como europeização, que seria a aceitação de um padrão cultural anteriormente inexistente por meio da imitação com a adoção e adaptação, no local, dos hábitos aristocráticos e burgueses. Adoção e aceitação que não implicam necessariamente que o país também seja industrial, mas acarretadas pelo processo de uma integração, embora periférica, ao centro, especificamente a partir da instalação da Corte no Rio de Janeiro.

Haroldo Leitão Camargo (2007)

Sobre as condições que possibilitaram o desenvolvimento do turismo no Brasil, dentro da mesma lógica relatada acima por Camargo, em seus desdobramentos, Solha afirma que:

No começo do século XX, o Brasil passava por uma transformação difícil e dolorosa. A elite brasileira, afoita por implantar as novas descobertas e tecnologias na área da saúde, das comunicações e dos transportes, impôs as mudanças de maneira abrupta, sob o lema de desenvolvimento a qualquer custo, desencadeando uma série de revoltas e levantes em várias partes do país. [...] Este era o resultado do desejo e das ações para colocar o Brasil no patamar do que se considerava um país desenvolvido. [...] Embora possam ser feitas várias críticas aos meios utilizados para alcançar tais mudanças, observa-se que produziram amplos efeitos na sociedade brasileira [...]. Neste contexto é que se verificou tanto o primeiro impulso para o desenvolvimento do turismo tal como entendido na atualidade, como das primeiras estruturas organizadas para receber estes “novos viajantes.” (SOLHA, 2002, p. 129-130).

Nesse sentido, a compreensão do turismo no Brasil passa, assim como em qualquer sociedade, pelas conjunturas econômicas, sociais e culturais, além dos avanços tecnológicos, mas, passa também, por essas adequações e adaptações a uma ideia e um ideal de desenvolvimento no país¹¹⁴.

Em um esforço para traçar um percurso histórico do turismo no Brasil, Solha (2002) aponta como dificuldades a inexistência de uma memória histórica do tema,

¹¹⁴ Lembrando que, se a partir da década de 1870, com a Revolução Científico-tecnológica, inovações inimagináveis adentraram o cotidiano das pessoas, modificando completamente a vida desse ponto em diante, é necessário relativizar este período conhecido como *modernidade industrial brasileira*: em um contexto de transformações intensas, as novidades nem sempre derrubam, da noite para o dia, as práticas sociais; há permanências; ocorrem sobreposições de percepções de mundo e de valores. Os tempos se misturam.

além da falta de sistematização das informações disponíveis, da falta de estudos do fenômeno em âmbito nacional, da dispersão de tais estudos, bem como, da escassez das informações empresariais que, além de tudo, se encontram dispersas nos órgãos, entidades e associações. No entanto, na última década se multiplicaram os estudos que se debruçam sobre a história do turismo no Brasil, sob diversos aspectos, ainda que em muitos casos esta preocupação histórica seja periférica em relação ao eixo central da discussão – do caráter econômico da atividade aos aspectos jurídicos da mesma, passando pela segmentação do setor. Desta forma, para os fins desta pesquisa, a bibliografia recente ajuda a desenhar os contornos essenciais do desenvolvimento do turismo no Brasil que, por sua vez, auxiliam a compreensão do objeto específico aqui focalizado – a afirmação e legitimação das comidas regionais no Brasil como atrativo e produto turístico.

De acordo com Barreto (2003, p. 33), o papel das políticas públicas voltadas para o turismo deveria ser o de propiciar o desenvolvimento harmônico da atividade. Na perspectiva desta autora, fica bem claro que seria através da ação do Estado no planejamento e controle do turismo é que se criariam as condições para o desenvolvimento da iniciativa privada. No entanto, é importante destacar que, quando se fala em turismo, na prática, não há necessariamente um compasso entre o desenvolvimento da atividade e o planejamento da mesma pelas instâncias governamentais. Em outras palavras, nem sempre as políticas públicas preparam o terreno para o desenvolvimento do turismo, como se poderia supor.

Nesse sentido, Gimenes destaca, em sua reflexão sobre a trajetória do barreado como prato típico paranaense, que a oferta da iguaria nasceu e se desenvolveu a partir da iniciativa privada, sem a interferência de um plano ou programa da gestão pública. Esta autora revela que:

[...] em um primeiro momento, diante da idéia de estudar o Barreado e a sua consolidação como prato típico do Estado do Paraná, imaginou-se que o processo havia sido promovido pela iniciativa e mediante o apoio da gestão pública, do estado e dos municípios. Contudo, a partir da análise das fontes [...], descobriu-se que sua exploração comercial originou-se da iniciativa de empresários e, apenas quando muitos dos respectivos estabelecimentos comerciais já possuíam uma clientela formada - e, por consequência, um fluxo de visitação estabelecido –, é que as prefeituras e o próprio Governo do Estado despertam para o potencial de atratividade do Barreado, e incorporam-no em materiais promocionais e em outras formas de divulgação. (GIMENES, 2008, p. 199).

A colocação de Gimenes, embora faça referência a uma situação específica, é reveladora de uma situação comum no que diz respeito à consolidação de atrativos turísticos no Brasil, e a demora na organização da gestão pública do setor dialoga de perto com uma atuação precária da iniciativa privada explicando porque, até meados da década de 1960, se a atividade turística no Paraná era quase que rudimentar, isto refletia uma situação compartilhada por diversos estados brasileiros. (GIMENES, 2008, p. 203).

Sublinha-se, portanto, que é neste contexto que tem lugar a primeira edição do Guia Quatro Rodas Brasil, a fonte primordial sobre a qual se apoia a reflexão aqui empreendida. E analisar os caminhos percorridos pelo guia, ainda que o foco específico desta análise seja apenas a culinária é, de certa maneira, trilhar pela trajetória do turismo e das políticas voltadas para a atividade no Brasil¹¹⁵.

Solha (2002 e 2005), investigando o desenvolvimento do turismo no Brasil (2002) e sua relação com a institucionalização do setor no âmbito regional (2005) realizou periodizações interessantes para a reflexão aqui empreendida. Se de um lado este tipo de organização periódica pode acarretar a simplificação de movimentos mais complexos do setor, com nuances que extrapolam esta compartimentação, por outro lado, trata-se de uma ferramenta operacional extremamente útil para a compreensão da dinâmica mais ampla do turismo no Brasil e os fatores a ela relacionados. Para os objetivos aqui propostos, estas periodizações propostas por Solha são extremamente úteis, justamente por realizarem um panorama da atividade numa linha temporal, bem como o processo de sua institucionalização no que diz respeito às políticas estaduais. Em ambos os casos, ajudam a compreender o processo de ascensão e consolidação das comidas regionais, esboçado pelo Guia Quatro Rodas Brasil e demais fontes consultadas durante a pesquisa.

Em 2002 foi publicado o texto *Evolução do turismo no Brasil*, de autoria de Solha, no interior da obra *Turismo no percurso do tempo*, organizado por Rejowski. Neste primeiro esforço de organização das informações sobre o turismo no Brasil ao

¹¹⁵ É necessário ressaltar que não se trata, nesse momento, de realizar a análise das políticas públicas no Brasil e sua história, esta discussão aparecerá apenas quando for pertinente ao objeto específico aqui focalizado.

longo do tempo, a autora sugeriu 5 períodos que classificariam a evolução do turismo em terras brasileiras.

Em um primeiro momento, denominado *Primórdios*, que compreenderia o intervalo entre o século XVII e XIX, a autora relaciona o tropeirismo e as viagens da elite cafeicultora à Europa, além das expedições científicas ao Brasil no século XIX. É nesta época que se localiza a construção das primeiras estradas de ferro no país, que permitiu, o desenvolvimento das estações termais em Minas Gerais e Petrópolis, bem como a identificação do Rio de Janeiro como local de Veraneio (SOLHA, 2002, p. 127).

O período subsequente (entre 1900 e 1949) foi denominado pela autora de *Primeiras manifestações*, indicando a associação entre ações que pretendiam o que chamou de desenvolvimento a qualquer custo com o primeiro impulso para o desenvolvimento do turismo e das primeiras estruturas receptoras. A autora ainda estabelece uma relação entre o aumento da procura dos atrativos locais com as dificuldades de se viajar para o exterior decorrentes da Primeira Guerra Mundial. Além disso, indica a inserção do Brasil na moda do *cassinismo*, principalmente entre os anos de 1936 e 1946 (*Ibid* p. 130-131)¹¹⁶. Neste período ainda é bastante presente a dificuldade em relação aos meios de transporte e, se houve o desenvolvimento do transporte aéreo no Brasil, que em 1948 chegou a liderar a aviação comercial na América Latina, o transporte ferroviário continuava a ser o maior responsável pelo transporte de cargas e passageiros.

Uma vez que o Guia Quatro Rodas Brasil se trata de um guia turístico essencialmente rodoviário, é interessante registrar que a autora identifica neste momento o pontapé inicial da indústria automobilística no país:

A grande novidade do período foi o início da utilização do automóvel como veículo de passeio, que ainda era acessível a pouquíssimas pessoas, mas que acabou tornando-se uma “paixão nacional”. Com a inexistência de infraestrutura viária, o uso desses veículos criou uma situação de caos [...]. O país tornou-se então um mercado promissor para os fabricantes de

¹¹⁶ Em 1946 o Presidente Eurico Gaspar Dutra proibiu a realização de jogos de azar no país através do Decreto-Lei 9215.

automóveis e, em 1925, a *General Motors* implantou a primeira montadora de automóveis no Brasil. (*Ibid*, p. 133)¹¹⁷.

O período identificado por Solha como *Desafios* compreende os anos de 1950 a 1970 e, desta maneira, o fim deste momento coincide com o início do recorte temporal proposto por esta pesquisa. Nesta época, as mudanças estruturais na produção, além do desenvolvimento da indústria e da criação de um mercado para bens de consumo, resultou na consolidação de uma classe média no Brasil. O incentivo à ocupação populacional do interior do país também é uma marca deste momento, além das transformações provocadas pela maior inserção dos veículos de comunicação no cotidiano das pessoas, inclusive falando de turismo. Nestas condições, desenvolvimento da atividade turística – empreendimentos imobiliários no litoral e entorno das grandes cidades, aumento das frotas das companhias aéreas, início da organização das agências de viagens brasileiras, além da organização no âmbito do governo federal, com a criação da Comissão Brasileira de Turismo, que foi substituída na sequência pela Divisão de Turismo e Certames do Ministério da Indústria e do Comércio, que lançou as bases do turismo nacional, inclusive com o lançamento dos primeiros guias de turismo nacional (*Ibid*, p. 135-138).

O desenvolvimento dessas inúmeras atividades, o crescimento do setor turístico no mundo e as perspectivas de uma atividade econômica promissora estimularam a criação de um órgão público que pudesse atender às necessidades urgentes do setor. Assim, em 1966, criaram-se a Empresa Brasileira de Turismo – Embratur – e o Conselho Nacional de Turismo – CNTur –, e começou a ser discutida a necessidade de se traçarem as diretrizes de uma Política Nacional de Turismo. (*Ibid*, p. 138).

É fundamental complementar, ainda, que, como já se sublinhou anteriormente, deste mesmo ano data o Decreto-Lei nº 55, de 18 de novembro de 1966, que inaugurou uma perspectiva de planejamento e gestão centralizada para o setor. Neste sentido, ainda que o recorte temporal da pesquisa se inicie na década de 1970, optou-se por consultar o Guia Quatro Rodas Brasil, cuja primeira edição é de 1966, já que é possível dizer que foi neste momento que a atividade ganhou destaque nacional. Também é importante observar, em articulação com estas informações, que neste mesmo momento há uma maior preocupação governamental com a ampliação da malha rodoviária em todo o país (*Ibid*, p. 137).

¹¹⁷ De acordo com Caio Luiz de Carvalho, em 1950 o Brasil contava apenas com apenas 370 mil quilômetros de estradas de rodagem. Cf. CARVALHO, Caio Luiz. Breves histórias do turismo no Brasil. In: TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (editor). *Análises regionais e globais do turismo brasileiro*. São Paulo: Roca, 2005.

O período posterior, de 1970 a 1989 é denominado por esta autora como *Do sonho à decepção* e compreende, num plano interno, ao chamado *milagre econômico brasileiro*, e a superação da população rural pela população urbana, além do maior acesso aos bens de consumo como carros, eletrodomésticos e vestuário. Foi também nesta época que o turismo assumiu proporções mundiais (*Ibid*, p. 140).

Neste cenário, o turismo aparecia como a atividade econômica do futuro, responsável pelo desenvolvimento do país. Todavia, a viagem ainda não era um hábito popular [...]. O ritmo do desenvolvimento do setor ainda era lento e muitos dos empreendimentos e das experiências na área era amadores, caracterizados pela improvisação e pelo autodidatismo. A malha rodoviária, que sofreu uma grande expansão na década anterior, agora crescia mais lentamente, embora a preocupação governamental ainda fosse a integração nacional. (*Ibid*, p. 141).

Há, nesse período, a expansão da rede hoteleira de luxo e também da hospedagem alternativa, como o campismo, que teve impulso com o desenvolvimento da indústria de automóveis e das estradas. Com a expansão do setor, em 1978 a Embratur elaborou o *Regulamento Geral para a Classificação dos Meios de Hospedagem Brasileiros*.

Na década de 1980 a autora sublinha a precariedade das malhas rodoviária e ferroviária no Brasil, cuja expansão não foi seguida pela manutenção necessária. “Todavia, ainda se verificava a predominância do turismo rodoviário, acessível a uma maior parcela da população, em razão do preço mais baixo e pela simplicidade dos serviços oferecidos.” (*Ibid*, p. 146).

Para sintetizar este momento, Solha ressalta que mesmo com todas as dificuldades enfrentadas, foi determinante a percepção pela iniciativa privada e poder público, de que o investimento no turismo ultrapassa em muito a expansão da rede hoteleira.

A década de 1990, por sua vez, é reconhecida pela autora como o período de *Retomada*. No Brasil, foi um momento histórico importante, pela realização das primeiras eleições diretas para a presidência da república, após o país ter saído do período ditatorial e passado por um processo de transição política. Quanto ao turismo, a inexistência de uma política nacional para o setor, juntamente com a falta de informações relativas à atividade, bem como as dificuldades de criação de novos

produtos adequados à nova perspectiva de sustentabilidade, prejudicavam seu desenvolvimento.

No entanto, entre as prioridades do novo governo federal estava o turismo e, nesta conjuntura, a Embratur foi transformada em autarquia especial. Dada a urgência de questões como desenvolvimento e planejamento e política do turismo, a instituição incorporou as funções de formulação, coordenação e execução da Política Nacional de Turismo. A Política Nacional de Turismo, em 1992, teve suas diretrizes estabelecidas e contou com a criação do Plano Nacional de Turismo – Plantur – para operacionalizá-la (SOLHA, 2002).

Neste momento faz-se necessário chamar a atenção para as ações governamentais no setor, porque entende-se que a partir daí o direcionamento da atividade em consonância com as diretrizes da OMT se encaminhou de maneira mais efetiva e, ainda que as alternâncias governamentais tenham trazido alterações que podem ser interpretadas como avanços ou retrocessos, é possível perceber um mesmo princípio norteador das políticas em turismo, qual seja, a descentralização administrativa e o entendimento do turismo como estratégia de desenvolvimento.

Em 1994, a Embratur criou o PNMT – Programa Nacional de Municipalização do Turismo, numa iniciativa de realizar o planejamento participativo a partir de metodologia da OMT. As linhas mestras do programa consistiam na descentralização do desenvolvimento turístico, na identificação dos municípios brasileiros com potencial turístico e no oferecimento de orientação técnica para que as comunidades locais realizassem seu próprio planejamento e desenvolvimento do turismo sustentável. [...] Somente em 1996 foi lançado um documento instituindo a Política Nacional de Turismo, para o triênio 1996-1999, caracterizado por inúmeros programas, destacando-se os de infra-estrutura básica e turística. (*Ibdi.*, p. 149).

É neste cenário que será possível perceber, de maneira mais contundente no período imediatamente posterior, as culinárias regionais no Guia Quatro Rodas Brasil se *espalhando* pelo território brasileiro. Assim, a partir de 1999, praticamente todas as capitais brasileiras contam com a indicação de uma cozinha ou de um prato regional. Neste ano, no Guia, considerando as capitais, apenas os municípios de Rio Branco (AC), Macapá (AP), Brasília (DF), Curitiba (PR), Porto Velho (RD), Boa Vista (RR), São Paulo (SP) e Aracaju (SE) não tiveram referência alguma à culinária

regional. As demais capitais brasileiras tinham tal referência, mesmo quando o guia indicava *ler mais sobre comida típica* em outro município do Estado.

Uma vez que São Paulo, Brasília e Rio de Janeiro¹¹⁸, desde o início do período analisado nunca tiveram presença de restaurantes de comida regional, mas apenas de comida brasileira, não houve surpresas. A novidade ficou por conta da eloquência da ausência da comida regional nas demais capitais que, mesmo de maneira tímida vinham trazendo vez ou outra alguma indicação de comida regional ou prato típico. E este silêncio é especialmente revelador quando o olhar recai sobre a capital do Paraná, Curitiba, que se trata de um dos casos estudados aqui. Estes aspectos serão aprofundados nos capítulos subsequentes e, neste momento, houve apenas a intenção de indicar que o início de uma maior preocupação com o planejamento do turismo e o desenvolvimento de políticas descentralizadoras pode ter influenciado uma maior atenção do turismo à culinária como produto turístico.

Refletindo sobre a articulação entre os pratos típicos regionais, a atividade turística e o planejamento da mesma, voltado para o desenvolvimento regional, tal como se configura no Brasil a partir deste período, é possível recorrer a Gimenes para ilustrar tal relação. Segundo esta autora:

[...] pode-se citar a operacionalização de pratos típicos sob a ótica do turismo. Segundo esta lógica, iguarias podem ser convertidas em elementos diferenciadores e divulgadores de localidades turísticas, dando base para a criação de estratégias para o desenvolvimento regional. Assim, alguns pratos passam a ser associados em maior ou menor escala com uma determinada localidade ou grupo, terminando por representá-lo com maior ou menor força, tanto para “os de dentro quanto para os de fora”. (GIMENES, 2008, p. 56).

Voltando à periodização proposta por Solha, neste período de *Retomada* ainda se identifica um outro elemento que dialoga de perto com a ascensão das comidas regionais no país. A autora lembra que:

Em meados da década de 1990, observava-se um tendência para o resgate do patrimônio e da cultura, estimulado pela possibilidade de atender a uma nova demanda turística e também pelo tombamento de várias cidades brasileiras como Patrimônio da Humanidade pela Unesco: Diamantina e

¹¹⁸ A cidade do Rio de Janeiro, somente a partir de 1999 teve a Sopa Leão Veloso indicada como prato típico, mas sem indicação de onde era servida. Ainda assim, não há referência a restaurantes de comida regional neste município, mas apenas de comida brasileira.

Ouro Preto em Minas Gerais, Sete Povos das Missões, no Rio Grande do Sul, e Olinda, em Pernambuco etc. (SOLHA, 2002, p. 152).

A respeito da relação entre o turismo, o patrimônio e os guias turísticos impressos, Matos e Santos esclarecem:

Tem-se associado com alguma frequência o desenvolvimento do fenômeno turístico ao romantismo, ressaltando nos primeiros guias turísticos a exaltação das antiguidades e de todos os edifícios e monumentos ligados à época medieval. A ligação estreita entre esta corrente e o conceito emergente de patrimônio reflecte-se, de facto, nos guias. E estudá-los é também perceber em que medida eles são reflexo da evolução do conceito de patrimônio e de que forma influenciam os seus principais destinatários – os turistas. (MATOS; SANTOS, 2004, s.p.).

Neste nicho do turismo cultural, em que o produto consumido pelo turista é a memória e o patrimônio de um grupo social, a comida típica entra como a materialização de um modo de vida específico; de sociabilidades distintas que se revelam nos modos e nos produtos colocados à mesa. A partir daí, a associação entre comida, memória, patrimônio e turismo consolidou os restaurantes de comida típica como uma espécie de *lugares de memória*, na perspectiva proposta por Pierre Nora. Mais recentemente, no interior do turismo cultural identifica-se ainda um outro segmento do turismo – o turismo gastronômico – em que o elemento motivador da viagem é a própria gastronomia de determinadas localidades ou regiões¹¹⁹. Mas para o interesse específico da abordagem realizada neste trabalho, é importante ressaltar que o consumo das comidas típicas se dá mesmo quando o turista não é motivado pela gastronomia unicamente; quando o consumo da gastronomia local ou regional é parte de uma viagem que tenha outro motivo qualquer. Os restaurantes de comida regional estão presentes no Guia Quatro Rodas Brasil e também nas outras fontes consultadas e estão abertos aos turistas em geral.

Tendo em vista o recorte temporal desta pesquisa, o Programa Nacional de Municipalização do Turismo, já relacionado anteriormente, se constitui em marco fundamental no que diz respeito ao planejamento e às diretrizes do turismo nacional a partir daí¹²⁰. Sua criação se insere em um contexto de estímulo à participação dos

¹¹⁹ De acordo com Gimenes, “embora o Ministério do Turismo não apresente uma definição oficial de Turismo Gastronômico, o mesmo pode ser entendido como uma modalidade de Turismo Cultural na qual o deslocamento é motivado por manifestações vinculadas à gastronomia.” (GIMENES, 2009, p.9).

¹²⁰ Uma década depois do lançamento do PNMT – lançado em 1994 e com início de sua implementação em 1995 –, em 2004 este programa foi substituído pelo Programa Nacional de Regionalização do Turismo –

níveis governamentais estadual e municipal na condução do turismo no país. Um dos princípios fundamentais deste programa consistia na formação de representantes dos municípios que, por não fazerem parte do quadro governamental, pudessem dar continuidade às diretrizes do turismo em cada município, independente das mudanças políticas ocorridas em cada eleição. Este é um aspecto importante a ser considerado porque a descontinuidade política na gestão do turismo é um dos fatores que historicamente causaram entraves ao planejamento e desenvolvimento da atividade.

A este respeito, Solha, tratando dos caminhos da institucionalização do turismo em âmbito estadual no país, ressalta que:

A fragilidade das estruturas dos organismos estaduais de turismo pode ser compreendida pelas inúmeras transformações que sofreu ao longo do tempo, caracterizadas por fusões, extinções, criação de diferentes órgãos e mudanças de objetivos, entre outros. Acrescente-se a isso a descontinuidade das ações geralmente relacionada às mudanças político-partidárias das gestões estaduais. (SOLHA, 2005, p. 46).

É nesta perspectiva que se deve compreender que datam da década de 1990 os organismos de turismo estadual dos dois estados que compõem o estudo de caso aqui realizado: em Minas Gerais, a Secretaria de Estado do Turismo foi criada em 1999 e no Paraná, a Paranatur – Paraná Turismo, vinculada à Secretaria de Turismo, foi criada em 1991. O fato de tais organismos parecerem *jovens demais* se deve ao que já foi relatado acima, ou seja, às transformações, extinções e fusões muitas vezes ligadas à alternância do poder.

Solha (2005), em sua análise do processo de institucionalização estadual do turismo no Brasil, sugeriu a seguinte periodização: entre 1930 e 1969, um período de *primeiras experiências de institucionalização*; de 1970 a 1979 um *incremento das ações institucionais* e, por fim, entre 1990 a 2003 os *desafios da gestão pública do turismo*.

Neste estudo, é possível perceber que já na década de 1950 tanto Minas Gerais quanto o Paraná se preocupavam com o setor. Se em 1953 o Paraná criou a

PNRT, fundamentado na ideia de regiões turísticas, mas com essência próxima à do programa anterior. O PNRT, no entanto, não será discutido aqui, por extrapolar os limites temporais desta pesquisa – o ano de 2000.

Divisão de Turismo com o intuito de divulgar as “belezas naturais” e implantar uma infra-estrutura turística, em 1956 o Serviço de Estâncias Hidrominerais foi criado em Minas Gerais. Na década de 60 surgiu a Hidrominas – Águas Minerais do Estado de Minas Gerais que tinha, entre outros objetivos, o de fomentar o turismo no estado juntamente com o Departamento de Turismo. A Paranatur – Empresa Paranaense de Turismo e o Conselho Estadual de Turismo datam de 1969 (SOLHA, 2005, p. 42).

É interessante notar, no caso de Minas Gerais, que o turismo em suas primeiras manifestações institucionais esteve ligado ao termalismo e, nesse sentido, a análise dos restaurantes de comida regional nos municípios integrantes do chamado *Circuito das Águas* mineiro sugere que essa ideia bastava como atrativo turístico, uma vez que somente depois que se constata a presença de restaurantes de comida típica em outros municípios, as estâncias hidrominerais indicam a presença destes estabelecimentos. A título ilustrativo sublinha-se, que se entre 1966 e 1980 não havia nenhuma referência a comida *brasileira, mineira, regional* ou *típica* nas estações termais mineiras, em 1983 cinco municípios deste circuito têm restaurantes destas especialidades listados: Araxá, Cambuquira, Lambari, Poços de Caldas e São Lourenço.

O período subsequente, de 1970 a 1979 é indicado pela autora como um momento em que as constantes mudanças nas estruturas administrativas gerou uma descontinuidade das ações estaduais, que dependiam dos recursos federais. O governo federal, por sua vez, tinha como diretriz básica o investimento no setor hoteleiro. Segundo a autora, ainda, a década seguinte foi marcada pela estagnação da atividade (SOLHA, 2005, p. 45).

Já a década de 1990 é marcada pela preocupação dos estados com o aprimoramento de suas estruturas, dialogando, portanto, com o cenário do governo federal – e sua preocupação maior com o planejamento do setor –, bem como com uma demanda internacional que trouxe questões fundamentais para se repensar o turismo. Segundo esta autora:

Observa-se que, de modo geral, a partir de meados da década de 1990, os estados formalizam, em suas estruturas administrativas, um organismo para atender o setor turístico e começam a discutir a necessidade do

estabelecimento de políticas estaduais e da elaboração de planos de desenvolvimento. (*Idem*).

Na medida em que o foco deste estudo recai sobre o processo de afirmação, legitimação e consolidação das comidas regionais como atrativo e produto turístico e que, como já se colocou anteriormente, nem sempre este processo parte da iniciativa da gestão pública, ou tem o seu apoio, optou-se por somente trazer à tona as ações governamentais que dialogassem diretamente com o objeto de estudo. Neste sentido, considerou-se que seria mais pertinente inserir estas indicações ao longo da análise, nos momentos em que contribuíssem para o entendimento dos momentos específicos.

3.3 GUIAS TURÍSTICOS IMPRESSOS – A TRAJETÓRIA DE UM GÊNERO

Se o turismo se constitui para esta pesquisa em uma variável fundamental a ser levada em conta no processo de compreensão da ascensão e consolidação das comidas regionais como atrativo desde a década de 1970 até o ano de 2000, a ferramenta essencial nesta análise é um guia de turismo impresso – o guia de maior circulação nacional, que é também a publicação que, no Brasil, se manteve estável em todo o recorte temporal desta análise.

Portanto, é preciso situar o leitor quanto a esta fonte – ou instrumento de análise. O que é um guia de turismo impresso? Qual é a sua função? O que suas páginas trazem? Quais as transformações que um guia de turismo impresso incorporou ao longo das últimas décadas? São algumas das questões que se pretende abordar neste tópico dedicado à localização histórica dos guias impressos de turismo. Mas a questão principal que norteou toda a construção deste tópico diz respeito à necessidade de se apontar o potencial desta ferramenta nas análises históricas sobre determinados temas, bem como, nesta mesma direção, indicar suas limitações – o que a fonte permite e o que não permite dizer.

A opção pela investigação da temática pretendida através deste tipo de fonte, se deve, por um lado, à percepção de que através do percurso pelas páginas de um

guia turístico no formato do Guia Quatro Rodas Brasil, ao longo dos anos, seria possível observar a relevância das culinárias regionais e suas variações periódicas e que esta observação, em conjunto com as demais fontes de pesquisa e articulada com alguns pressupostos teórico-metodológicos, poderiam contribuir para o entendimento do processo através do qual estas comidas passaram a ser vistas como produto turístico – como cultura passível de ser consumida pelos visitantes de uma localidade.

Mas a escolha desta fonte específica como eixo da análise se deu também pela percepção de seu caráter inovador enquanto fonte de pesquisa histórica e social. Diversos autores atestam a falta de importância dada pela Academia ao fenômeno turístico e, embora nos últimos anos esta tendência venha se revertendo, geralmente se atribui esta situação ao fato de que a temática é considerada como um tema menor para as ciências. É possível que da mesma maneira, como um produto editorial vinculado à atividade turística, os guias impressos sejam vistos como uma literatura funcional, de maneira bastante simplificada, voltados unicamente para a indicação de lugares e serviços turísticos. No entanto, como já se colocou aqui, se é possível fazer uma aproximação do turismo com a noção de *fato social total*, entende-se que os guias impressos podem revelar a rede de variáveis implícitas na dinâmica da atividade; as suas diversas configurações ao longo da história e suas relações com os contornos mais gerais dos grupos sociais. Assim, sustenta-se que os guias impressos de turismo trazem a possibilidade de se abrir novas linhas de investigação sobre temáticas variadas.

Neste ponto é necessário sublinhar de que maneira o guia turístico é incorporado por este estudo específico. Não se trata de tomá-lo como objeto de análise, o que demandaria um trabalho de dissecação de suas formas e conteúdos ao longo do período focalizado. Aqui ele se constitui em fonte, ou seja, acredita-se que ele pode indicar caminhos para responder aos questionamentos sobre o processo através do qual foi possível transformar as comidas regionais em produto turístico. Portanto, um panorama dos guias turísticos como gênero, bem como a contextualização da fonte específica – o Guia Quatro Rodas Brasil – tem apenas o intuito de justificar sua utilização e demonstrar sua pertinência para o objetivo aqui proposto.

Concordando com Ana Cardoso de Matos e Maria Luísa F. N. dos Santos, percebe-se que tais guias trazem uma complexidade que pode passar despercebida em uma leitura superficial:

Inserindo-se numa literatura utilitária, os guias de viagem são um reflexo das alterações económicas, sociais, culturais e tecnológicas que ao longo do tempo foram sendo introduzidas nas viagens culturais ou de veraneio, que gradualmente passaram a ser realizadas por grupos sociais cada vez mais latos. A análise dos vários guias de turismo permite assim fazer uma abordagem a temas diversos. Se por um lado, os guias de viagem se podem ligar à história de arte e definem para cada momento histórico a noção de património, por outro ligam-se com a história económica ao estabelecerem interligações com os vários meios de transporte ou novas indústrias, que o desenvolvimento tecnológico e industrial foi colocando à disposição dos viajantes/turistas. Os guias foram também formas de apreensão do espaço, que contribuíram para a divulgação de novos lugares como as termas ou as praias e para a "construção" de imagens sobre as cidades ou o campo. (MATOS; SANTOS, 2004, s.p.).

Neste trecho as autoras deixam claro que o gênero do qual fazem parte os guias turísticos impressos, carrega uma complexidade que ultrapassa, em muito, orientações de rotas e serviços para turistas. Nesta perspectiva, ressalta-se que os guias impressos participam da construção histórica de uma série de indícios, como, por exemplo, sua utilidade, os recursos que devem representar e os valores que veiculam – e esta construção, como o adjetivo *histórica* indica, diz respeito a um tempo e a um lugar; a uma percepção de mundo. Em suma, os próprios guias são o resultado de uma construção histórica.

A produção de estudos acadêmicos cujo objeto ou temática de pesquisa são os guias turísticos impressos, ainda que restrita, já conta com algumas contribuições, entre as quais é fundamental citar a publicação dos artigos apresentados no colóquio *Guides imprimés du XVIe siècle. Villes, paysages, voyages*, realizado na universidade Paris VII-Denis Diderot em 1998. Trata-se de uma obra fundamental ao pesquisador que intencione compreender o lugar, o papel e os significados dos guias impressos.

Organizado em nove partes, das quais as duas últimas se referem a sugestões de pesquisa e à compilação dos debates realizados durante o colóquio, nas mesas redondas, a publicação reuniu reflexões sobre as formas e produção dos primeiros guias, além das inter-relações entre o gênero dos guias e outros gêneros

literários. Também tiveram lugar estudos mais específicos que trataram do lugar do turismo e da saúde nos guias. A ideia do *espaço-guiado* através do guia também foi discutida numa das partes da obra, que também tratou da invenção do espaço através dos guias turísticos. O lugar do regional como espaço turístico e as questões da identidade nacional e da imagem do *outro* são outros temas abarcados por esta obra que contou com 703 páginas, uma vez que todos os artigos foram publicados integralmente.

Esta publicação, além de indicar a pertinência da utilização destas fontes para a pesquisa histórica, traz à tona, também, o crescente interesse pelos pesquisadores por este novo instrumento de pesquisa e, além disso, o sumário da obra indica, como o parágrafo anterior esboça, a variedade de enfoques possíveis. Nesse sentido, fica claro o grande potencial oferecido pelos guias turísticos impressos para a análise histórica, social e cultural e suas limitações dizem respeito ao fato de que qualquer fonte de pesquisa não explica, por si, a realidade estudada, e a compreensão de qualquer objeto de estudo requer a articulação das fontes com um arcabouço teórico-metodológico pertinente à temática.

O fio condutor do colóquio que deu origem à obra de mesmo nome – *Guides imprimés du XVIIe siècle. Villes, paysages, voyages* – reside no fato de que os guias ostentam o título de um espaço, de uma área geográfica, mas é preciso considerar que eles também constroem e inventam os espaços.

A complexidade das análises possíveis através dos guias impressos reside na própria diversidade destes guias:

[...] diversidade pelo objeto (saúde, turismo), pelos autores, pelo lugar ocupado pelas imagens e pelo conteúdo. Os guias de viagem fazem parte da história cultural e da história das representações [...], mas também da história econômica [...] e social [...] (CHABAUD; COHEN; COQUERY; PENEZ, 2000, p. 6).

Os autores em geral apontam para o século XIX para se referir ao nascimento do guia turístico impresso com o caráter que ainda hoje tem este tipo de

publicação¹²¹. Mas é possível localizar na literatura de viagem características que irão influenciar fundamentalmente a forma e o conteúdo dos guias chamados de turísticos. Os primeiros viajantes a escrever sobre tal experiência, ao descrever os locais visitados e indicar o que encontraram, as dificuldades encontradas, a alimentação e formas de hospedagem disponibilizadas durante o percurso, já realizavam, de certa maneira, a tarefa de *guiar* aqueles que se aventurassem pelos espaços – ainda que suas obras não tivessem esse objetivo.

Segundo Justin Stagl, no fim da Idade Média e início do século XVI, surgiram numerosos textos com reflexões sobre as viagens e suas melhores formas. Essas reflexões tinham como meta tranquilizar o viajante face ao desconhecido, ressaltando o que merecia ser visto e conhecido e ensinar-lhe como aproveitar todas as novas experiências. Stagl (2000, p.37) chama ainda atenção para a novidade destes textos: tudo o que eles disseram não era novo; novo era o seu caráter público e sua pretensão de regulação dos percursos.

É esta faceta dos guias de viagens que é trazida à tona também por Matos e Santos, e que interessa em uma aproximação com os guias turísticos impressos. Estas autoras sublinham ainda que esta função pedagógica também justifica a inserção de informações históricas sobre os locais:

Os guias de viagens inserem-se numa literatura utilitária e pedagógica que visa dar àqueles a quem se dirigem uma série de indicações sobre as viagens a empreender e sobre os espaços a visitar. Assim, nos vários guias de viagens que foram surgindo ao longo dos tempos as informações sobre a forma de viajar e os lugares a visitar correm a par com as informações de carácter histórico sobre os vários lugares ou monumentos. (MATOS; SANTOS, 2004, s.p.).

O caráter orientador dos guias de viagem, juntamente com suas aspirações à padronização e acúmulo de conhecimento dizem respeito ao contexto em que se inserem: o Humanismo, que atingiu seu ápice no século XVI, gerando uma tendência

¹²¹ Cf. MATOS, Ana Cardoso; SANTOS, Maria Luísa F. N. Os guias de turismo e a emergência do turismo contemporâneo em Portugal (dos finais de século XIX às primeiras décadas do século XX). In: *Scripta Nova – revista eletrónica de geografia y ciencias sociales*. Universidad de Barcelona. Vol. VIII, n. 167, jun.2004. CHABAUD, Gilles; COHEN, Évelyne; COQUERY, Natacha; PENEZ, Jérôme (orgs.). *Les guides imprimés du XVIe au XXe siècle: villes, paysages, voyages*. Paris: Éditions Belin, 2000. CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: Flandrin, J.L.; Montanari, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 806-824.

geral ao controle e planificação da vida e das coisas. É neste contexto que, de acordo com Stagl:

A partir da segunda metade do século, surgiu um número sem precedentes de tratados impressos, que puderam fornecer um método acerca de diferentes aspectos da vida – até a melhor maneira de morrer. As viagens fariam uma exceção? As tendências em reformar a prática das viagens se manifestou, primeiramente, na aparição de dois gêneros literários: a) os guias de viagem [...]; b) as coleções de saber empírico sobre o mundo exterior – coleções temáticas [...] (STAGL, 2000, p. 39, tradução nossa).

É assim que, quando se pode falar em guia turístico impresso, a partir do século XIX, esta característica de *guiar* se reproduz e se exacerba. Como chama a atenção Julia Csergo (1998) tais guias, aos poucos, codificam a percepção das localidades que retratam. Matos e Santos ressaltam este aspecto dos guias já no momento de sua gênese:

Os guias, tal como os conhecemos hoje, parecem ter nascido nas primeiras décadas do séc. XIX, ligados com o desenvolvimento dos caminhos de ferro. O carácter utilitário dos guias turísticos determinou que o seu texto se fosse tornando gradualmente mais impessoal, sistemático e completo, aliando-se à descrição dos lugares um conjunto de informações de ordem prática. (MATOS; SANTOS, 2004, s.p.).

Para Guilcher (2000), é justamente a presença destas informações práticas que distingue o guia turístico impresso de outros produtos literários, além de definir também seu carácter efêmero:

Quanto mais um guia é preciso, mais tem o risco de expirar rapidamente, mas é esta mesma precisão que o faz útil. Os autores de guias e mais tarde os diretores de coleções de guias devem lidar com as dificuldades e oferecer ao leitor a impressão de que dispõe de uma obra “up-to-date” sobre o país que pretende visitar ou descobrir. (GUILCHER, 2000, p.81, tradução nossa).

O fato de que o guia é um produto voltado para o turismo que, por sua vez, está inserido na sociedade de consumo e que, portanto, acompanha as transformações desta, faz com que sua forma e seu conteúdo sigam as tendências mais atuais. E como foi ressaltado acima, por Guilcher, é necessário que pareça trazer informações “up-to-date”. Esta necessidade de uma sensação de atualidade revela, por si mesma, que se trata de um produto inserido num contexto global de transformações a um ritmo alucinado. O acompanhamento destas transformações (que na verdade refletem uma necessidade da sociedade de consumo de mais e

mais novos produtos para se consumir) se inscreve nas páginas destes guias, como se verá ao percorrer as páginas do Guia Quatro Rodas Brasil ao longo dos 34 anos observados nesta pesquisa.

A partir desta breve contextualização dos guias de turismo impressos, é preciso destacar em que medida o Guia Quatro Rodas Brasil, compreendido como parte deste tipo de literatura tida como utilitária, é capaz de lançar luz sobre o objeto investigado – a emergência da culinária regional como atrativo turístico. Destaca-se que três aspectos definidores dos guias impressos como um gênero específico dialogam de perto com os objetivos desta reflexão.

Primeiramente, a função desempenhada pelos guias de conduzir o olhar e o caminhar do turista¹²². O guia direciona a descoberta da cidade pelo visitante e esta intenção de conduzir “[...] constitui uma função – guiar – que dá forma e sentido às informações, descrições ou prescrições transmitidas a propósito de um espaço de condução e de descoberta que pode ser de natureza e dimensões muito variáveis.” (CHABAUD; COHEN; COQUERY; PENEZ, 2000, p. 9, tradução nossa). Esta função é inerente aos guias. Como chama a atenção Lucien Karpic (2000, p. 370, tradução nossa), “todos os guias são dispositivos de conhecimento, todos reivindicam uma forma de autoridade sem a qual seriam desprovidos de qualquer influência.”

Assim, o espaço presente nos guias turísticos se torna um *espaço guiado* e, na medida em que isto se repete ano a ano com o surgimento das séries de guias, e também pelo fato de que este *espaço guiado* é necessariamente um espaço simplificado que elege alguns elementos em detrimento de outros, criam-se estereótipos. E este é o segundo aspecto que gostaria de ressaltar: os espaços são inventados e reinventados neste processo de condução do turista.

Classificações grosseiras ou escolha de rotas, enumeração de informações ou descrições detalhadas, simples ferramentas de localização ou instrumentos sofisticados, os guias impressos estão constantemente se referindo ao espaço e representando espaços. Sua função mesmo se justifica pela tensão que buscam diminuir, pelo leitor, entre a diversidade tópica de seu objeto e a unidade que atribuem e recompõem, o espaço de Condução e de descoberta que articulam as diferentes dimensões geográficas, históricas, políticas, institucionais, sociais e econômicas.

¹²² Esta condução se dá tanto nos serviços e localidades indicados, quanto em algo mais explícito: as rotas ou roteiros turísticos que, no Guia Brasil Quatro Rodas são inseridos desde sua primeira edição, em 1966.

(CHABAUD; COHEN; COQUERY; PENEZ, 2000, p. 10, tradução nossa).

É interessante notar, a este respeito, que estes estereótipos acabam por fazer parte de uma certa definição de identidade, seja regional, seja nacional, e este ponto é essencial na análise realizada aqui: o Guia Quatro Rodas Brasil, ao divulgar a partir de uma determinada época imagens e representações sobre a culinária regional, além de vincular tais informações a certas localidades, contribui para uma percepção do que seria a identidade regional. Sem discutir noções como culinária *verdadeira* ou *autêntica*, é importante colocar que neste processo de invenção e reinvenção as cozinhas regionais se inserem no âmbito da história cultural e da história das representações.

Sobre este aspecto, Csergo (1998 e 2000) e Boyer (2000) sublinharam a relação entre a construção de estereótipos pelos guias e a definição de identidades. Boyer (2000) observa esta construção identitária através do estudo de séries de guias impressos portáteis, na França, nos séculos XIX e XX. Csergo (1998), por sua vez, aproxima-se ainda mais do objeto focalizado aqui, ao perceber esta mesma relação para a culinária regional:

[...] são eles [os guias turísticos] que, confinando de forma duradoura a particularidade culinária em representações estereotipadas, acabam por impô-la – relacionando-a com a noção de ponto de interesse – como parte integrante do patrimônio, no mesmo nível do mirante, da arquitetura ou das personagens que, daí em diante, pontuam as paisagens e as histórias locais. (CSERGO, 1998, p. 817).

Por fim, o terceiro aspecto que torna tão eloquente a utilização de um guia turístico de viagem como fonte para esta pesquisa reside em sua qualidade de produto historicamente localizado. Os autores e editores destes guias estão localizados em um tempo e um espaço que determinam ou influenciam suas percepções de mundo. Cada época, em cada lugar tem questões que se sobressaem e configurações específicas que interferem em todas as esferas da vida social e isto deve ser considerado ao se analisar um guia turístico, como qualquer outra fonte de pesquisa. Além disso, e por isso mesmo:

Toda apresentação de um objeto por um autor ao seu público, implica seleção e interpretação, que a comunicação passa pela palavra escrita ou a imagem. E o espaço urbano entregue ao leitor / espectador é de alguma

forma reinventada. A escolha entre os elementos dados para ler ou ver é uma primeira indicação para se lembrar. (PETITFRÈRE, 2000, p. 49).

No que se refere ao suporte literário, não tenho a intenção aqui de me aprofundar nos aspectos que envolvem sua produção e consumo para além dos aspectos pertinentes ao objetivo de esclarecer de que modo o Guia Quatro Rodas Brasil contribui para a definição de identidades através da culinária, com foco nos casos mineiro e paranaense. Mas, ainda que não aprofunde nos variados aspectos concernentes à história da leitura, parto do pressuposto que é uma prática cultural, assim como a culinária regional.

Em relação às possibilidades oferecidas pela fonte de pesquisa aqui adotada, é importante dizer que o que está inscrito nas páginas do guia é que se constitui na informação com a qual se consegue trabalhar. Dito de outro modo, não é possível analisar as apropriações do objeto pelos leitores, as percepções e objetivos dos editores – a apropriação que estes fazem da história e reproduzem em sua publicação.

3.4 O GUIA QUATRO RODAS BRASIL – DE 1966 a 2000

Tendo feito referência aos guias turísticos impressos e sua potencial capacidade de abrir novos caminhos para as análises históricas e sociais, faz-se necessário, ainda, localizar, descrever e, nesta medida, justificar o uso da fonte específica tomada aqui para a análise da emergência das culinárias regionais, num plano nacional, como atrativo e produto turístico.

Publicado pela primeira vez em 1966, o Guia Quatro Rodas Brasil nasceu como um suplemento da Revista Quatro Rodas e uma dissecação de sua denominação, embora possa parecer um lugar comum, é reveladora de seu sentido: trata-se de um **guia** e, portanto, tem o objetivo de conduzir o viajante pelo **Brasil**. Ao mesmo tempo em que a referência ao Brasil limita as fronteiras do guia, amplia os horizontes do viajante se for considerado que naquele momento diversas localidades eram consideradas ainda inóspitas no país – lembrando que apenas algumas décadas antes, no período do Estado Novo, a tentativa de integração do país gerou a chamada “Marcha para o Oeste”, num movimento de expansão e descoberta em

que o estado do Paraná teve presença marcante. Por fim, a expressão **quatro rodas** faz referência direta às viagens automotivas e, a este respeito é interessante sublinhar que a inspiração para esta publicação é o guia editado pela Michelin¹²³, líder mundial no setor dos pneumáticos¹²⁴.

Csergo (1998) estabelece, para o caso da França, uma relação direta entre o turismo automotivo e a incorporação das cozinhas regionais ao que denomina *economia turística*. A autora destaca que este tipo de turismo, “[...] através da descoberta das estradas, favorece a exploração do espaço local [...]”(CSERGO, 1998, p. 818) e é isso que irá conferir sentido às cozinhas regionais no interior dessa *economia turística*.

A fórmula estrutural do Guia Quatro Rodas Brasil, em certa medida, se manteve ao longo de sua trajetória, chegando inclusive aos dias de hoje. Trata-se de um índice de municípios brasileiros com indicações sucintas sobre distâncias, localização, economia, além de serviços e atrativos turísticos.

De acordo com Ricardo Castanho, a equipe responsável pela inserção dos restaurantes em cada município listado conta atualmente com 12 repórteres, coordenados por ele. A equipe visita anualmente cerca de 600, dos 800 municípios listados pela publicação a cada exemplar. Os restaurantes especiais, premiados pelo Guia, são visitados todos os anos.¹²⁵ É importante citar que a publicação faz questão de frisar desde os primeiros exemplares publicados – e este discurso também foi verificado no depoimento de Castanho – que o diferencial do Guia, e o que confere

¹²³ Conferir ANEXO 1, Entrevista com Ricardo Castanho, p. 305.

¹²⁴ O Guia Vermelho Michelin (Le Guide Rouge) é, hoje, um guia gastronômico. Sua evolução, no entanto, desde que surgiu em 1900 passou por uma função de orientação logística rodoviária, além de um guia de utilização do pneu. Posteriormente incorporou, além da indicação de serviços como postos de abastecimento, hotéis e restaurantes, a disponibilização de um plano detalhado de cada localidade listada, podendo ser denominado, então, de guia turístico (1909 a 1933). Em seguida, se transformou em um guia essencialmente gastronômico, ainda que as preocupações turísticas não estejam totalmente ausentes. Se o Guia Brasil Quatro Rodas tomado como um todo se aproxima mais do segundo momento do Guia Vermelho, a editoria de gastronomia se inspira no guia gastronômico. Conferir: KARPIC, Lucien. Le Guide *rouge* Michelin. In: *Sociologie du travail*. n. 42, 2000. p. 369-389. FRANCON, Marc. L'univers touristique Michelin. In: CHABAUD, Gilles; COHEN, Évelyne; COQUERY, Natacha; PENEZ, Jérôme (orgs.). *Les guides imprimés du XVIe au XXe siècle: villes, paysages, voyages*. Paris: Éditions Belin, 2000. p. 113-120.

¹²⁵ Estas informações dizem respeito ao ano de 2010 e foram obtidas através de entrevista com Ricardo Castanho, editor de gastronomia do Guia Quatro Rodas Brasil desde 2002, sendo que desde 1998 atuava como repórter da publicação. Não foi possível conseguir, com a editora, informações sobre os procedimentos dos anos anteriores.

legitimidade à publicação reside no fato de que a equipe só se identifica ao estabelecimento após ter efetuado o pagamento da conta daquilo que consumiu (no caso dos estabelecimentos de alimentação), não aceitando em hipótese alguma nenhum tipo de cortesia. Através deste procedimento, o que se afirma é que o Guia conta então com uma neutralidade em suas avaliações, não conseguida por nenhuma outra publicação.

Este índice é antecedido por páginas informativas sobre os símbolos e convenções utilizados pela edição, além de informações sobre o país ou sobre as regiões ou, ainda, sobre os roteiros de viagem sugeridos a partir de determinada época. Estas páginas também trazem, desde o início, de forma não padronizada nem contínua, informações sobre a cozinha regional e, posteriormente, incorporaram também indicações dos melhores hotéis e restaurantes. Dizer que a estrutura básica se manteve na publicação se refere a uma organização que inicia com uma carta do editor com um panorama da edição, seguida de símbolos e convenções, informações gerais, seja sobre os espaços, seja sobre os serviços e, na sequência, disponibiliza uma lista de municípios, seus serviços e atrativos¹²⁶.

Assim, ao longo dos anos, é possível perceber alterações na forma e conteúdo das páginas preliminares, e também mudanças na organização e informações disponibilizadas sobre cada município listado. Atribui-se esta dinâmica do guia, em primeiro lugar, à necessidade de oferecer ao leitor uma publicação que dê a sensação de trazer as informações mais atuais sobre o tema, como já se sublinhou aqui. (GUILCHER, 2000, p. 81).

Além disso, é importante frisar que percorrer estes trinta e quatro anos do Guia Quatro Rodas Brasil, desde sua primeira edição, permite desvelar a emergência das cozinhas regionais no Brasil, eixo norteador desta pesquisa, mas, por outro lado, torna visível também a história desta publicação; seu desenvolvimento, seus rumos se definindo e redefinindo em diálogo com o seu

¹²⁶ O formato do Guia Quatro Rodas Brasil, como já se sublinhou, segue a fórmula do Guia Michelin, também “apresentado sob a forma de um dicionário das localidades, indicando sumariamente postos de venda Michelin, oficinas, assim como curiosidades, itinerários, hotéis e restaurantes apropriados para se fazer uma parada [...]” (CSERGO, 1998, p. 818).

público-alvo e com a dinâmica da sociedade brasileira e da atividade turística no país.

Assim, as transformações quanto ao tipo de informação disponibilizada e à forma e a localização desta informação no interior do guia devem ser analisadas à luz destas variáveis, porque contribuem para uma compreensão mais ampla. O Guia Quatro Rodas Brasil, como todos os guias turísticos, conduz; e importa perceber as continuidades e rupturas dessa intenção de conduzir como um diálogo com a dinâmica do turismo, com a dinâmica social, política e econômica no Brasil.

Neste sentido, antes de continuar esta descrição sintética da estrutura do guia, é preciso esclarecer que não se pretende fazer uma análise ideológica da fonte. Reconhecendo que a intenção de guiar o olhar e o conhecimento do viajante em sua visita, inerente ao gênero dos guias turísticos, carrega uma dimensão importante de exercício de poder, que acaba por dar uma aparência de realidade ou verdade à sua interpretação e ao seu discurso sobre cada localidade, o foco recai sobre outros aspectos neste estudo: interessa entender as transformações deste discurso *oficial* sobre o que interessa ver e, principalmente, o lugar das comidas regionais neste discurso ao longo dos anos, justamente para torná-lo visível **enquanto** discurso. Em outras palavras, sem intencionar dar um caráter de análise ideológica da fonte, pretende-se realizar uma reflexão que evidencie o discurso como discurso; como uma construção sobre o regional no Brasil.

Fugir de uma perspectiva ideológica se fundamenta em dois pressupostos aqui adotados. Em primeiro lugar tem-se em conta que nem sempre a dominação se dá através de um projeto claro, racional e intencional; é preciso inserir a discussão sobre dominação em um universo mais complexo do que o senso comum sugere. Balandier comenta esta complexidade:

O poder estabelecido unicamente sobre a força ou sobre a violência não controlada teria uma existência constantemente ameaçada; o poder exposto debaixo da iluminação exclusiva da razão teria pouca credibilidade. Ele não consegue manter-se nem pelo domínio brutal e nem pela justificação racional. Ele só se realiza e se conserva pela transposição, pela produção de imagens, pela manipulação de símbolos e sua organização em um quadro cerimonial. (BALANDIER, 1982, p. 7).

Assim, a dominação tem que adquirir legitimidade e esta é criada através de imagens e símbolos reconhecidos pelo grupo como herança. Portanto, as imagens e representações veiculadas pelo Guia Quatro Rodas Brasil permanecem e são reproduzidas pelos leitores se fizerem sentido para eles – se comunicarem algo que pareça a estes leitores uma fala coerente sobre o Brasil e suas regiões.

Desde seu primeiro exemplar, o Guia já esclarece a intenção de ser uma publicação periódica, com as informações mais atualizadas a cada ano:

Assim, esta primeira edição do GUIA QUATRO RODAS DO BRASIL contém **tudo** o que você precisa saber hoje sobre [sic] o Brasil e 308 das suas cidades principais. Voltaremos todos os anos, sempre atualizando e ampliando nossas informações, incluindo um número cada vez maior de localidades. (GUIA..., 1966, p. 6).

Mas se em 1966 a intenção era ampliar a cada ano o número de localidades listadas, o que se percebe através da análise de todo o período coberto pela amostragem, é que há ondas de ampliação, retração e estabilização do número de indicações de municípios, bem como de restaurantes. Como se verá no capítulo 5, *Saboreando a viagem – o processo de consolidação do espaço dedicado à comida regional no interior do Guia Quatro Rodas Brasil*, houve um crescimento numérico de restaurantes listados até 1975, seguido por estabilização e novo crescimento até 1983, auge do número de restaurantes listados pelo Guia em todo o período analisado. A partir daí houve uma queda considerável e, entre 1994 e 1996 houve um novo pico, mas em patamar bem inferior ao do ano de 1983. Mas é importante destacar que a análise destes movimentos em todas as décadas revela também, para o caso dos restaurantes, uma certa tendência à ascensão, conforme o gráfico 1, abaixo, indica:

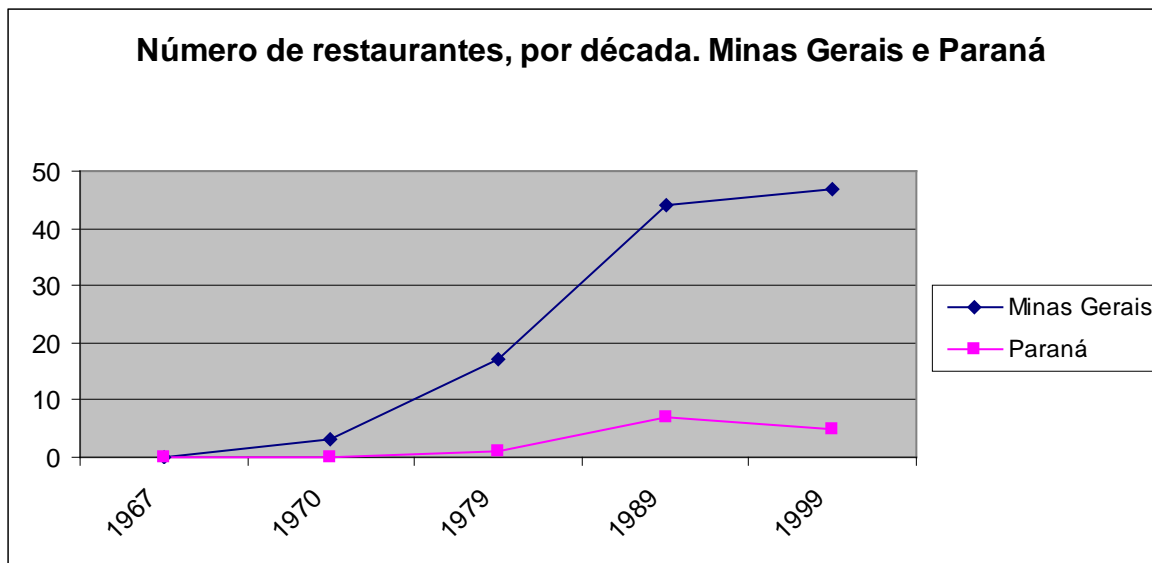


Gráfico 1 – EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE RESTAURANTES REGIONAIS, POR DÉCADA, NO GUIA QUATRO RODAS BRASIL

FONTE: Guia Quatro Rodas do Brasil

Propõe-se aqui buscar no Guia Quatro Rodas Brasil indícios dos discursos regionais de Minas Gerais e Paraná através da divulgação de informações acerca das culinárias típicas destes estados veiculadas pela publicação. Esta dinâmica, por sua vez, para que seja compreendida em suas variadas dimensões, deve ser inserida em um outro movimento mais amplo, de ressurgimento dos regionalismos no Brasil que, além de dialogar com um momento fortemente marcado pelo processo de globalização, responde paralelamente a uma dinâmica nacional interna.

Assim, como se disse anteriormente, e os capítulos subsequentes permitirão acompanhar, as culinárias típicas ganham visibilidade na fonte pesquisada, na medida em que vai se tornando possível seu consumo. E este aspecto, é importante ressaltar, tem estreita relação com uma política de integração nacional. É no rastro desta conjunto que se pode, inclusive, entender a própria fonte: um guia rodoviário, que nasceu num momento em que o investimento na construção de estradas era crescente.

Desde a década de 1930 é possível perceber, no país, um movimento em direção à centralização econômica, política e administrativa que levou à unificação do Brasil e ao enfraquecimento dos poderes de âmbito mais local. A tomada do poder em 1964 acentuou este processo, já que uma vez no poder, os militares

“promoveram uma maior integração do mercado nacional e implantação de redes de estradas, de telefonia, de comunicação de massa, etc. Com essas medidas, o poder das regiões e dos estados se enfraqueceu mais ainda.” (OLIVEN, 2006, p. 10).

Oliven situa o curso destes acontecimentos de maneira bastante sintética e esclarecedora:

Esse processo precisa ser entendido como decorrência de importantes transformações que vinham sendo gestadas nas primeiras décadas deste século e assumiram uma dimensão mais ampla a partir da década de trinta. Em poucas palavras, essas mudanças foram a formação de uma indústria de substituição de importação de bens não-duráveis, o crescimento de cidades que eram centros de mercados regionais, a crise do café, a falência do sistema baseado em combinações políticas entre as oligarquias agrárias [...] e o surgimento de revoltas sociais e militares que começaram na década de vinte e culminaram com a Revolução de 1930. [...] É a partir desse período que um aparelho de Estado mais centralizado é criado e o poder se desloca crescentemente do âmbito regional para o nacional. (*Idem*, p. 51).

Nesta trajetória, chega-se ao final da década de 1960 com uma malha rodoviária que, se não garante a cobertura do país satisfatoriamente, como as fontes atestam a seguir, possibilita a visualização do êxito do projeto de integração nacional, juntamente com as redes de comunicação de massa e telefonia, entre outros elementos.

Tais colocações se fazem pertinentes na medida em que a fonte consultada oferece pistas sobre seu diálogo com a realidade político-administrativa nacional, o que colabora para a proposta do entendimento da culinária regional desta pesquisa. A *Carta do editor* de 1970 é bastante representativa deste diálogo, além de sugerir a relação direta entre a ampliação das rodovias e o conhecimento do país em seus variados aspectos:

Esta edição nos dá um motivo especial de orgulho. Ela vai mostrar em suas páginas um Brasil nôvo [sic]. Do ponto de vista turístico um Brasil mais extenso. Pois centenas de quilômetros foram somados à rêde [sic] anterior; mais asfalto em tôdas [sic] as direções, tornando acessíveis os pontos outrora difíceis; dando mais agrado e facilidades às viagens de turismo. Nossa pesquisa e nossas recomendações, em conseqüência [sic], estenderam-se [sic] a mais cidades, a mais hotéis, a mais postos de serviços. Pensamos que êsse [sic] Brasil, maior em termos [sic] de atrações e de estradas, seja a principal característica desta edição. O que nos dá

prazer e nos convida a sair para as estradas, pois, acreditamos que também aqui “conhecer é amar”. (GUIA ..., 1970, p. 9)¹²⁷.

Portanto, ainda que o foco da pesquisa não recaia especificamente sobre a relação entre a ampliação das estradas e o aumento da oferta de culinária típica, toma-se este elemento como pressuposto e, nesta medida, vale a pena conferir alguns dados do Guia e das fontes auxiliares de pesquisa, que dialogam com este aspecto. Desde o ano de 1966 a publicação traz mapas esquemáticos com os principais roteiros rodoviários do país, indicando a necessária relação entre o turismo, indústria automobilística e investimento governamental em estradas.

A este respeito, importa notar, por exemplo que nos anos de 1966 e 1967, a única publicidade presente no Guia Quatro Rodas Brasil orienta o leitor a abastecer nos postos da marca *Shell* e está presente ao fim da publicação, na contracapa. A partir de 1970, consolidação do Guia, os anúncios passam a ter presença marcante e os anunciantes são variados – desde a Embratur até *Nicotiléss*, produto para parar de fumar, passando pelos anúncios de filmes fotográficos, setor mais diretamente ligado à atividade turística. No entanto, neste ano, é visível a preponderância dos anúncios ligados à indústria automobilística e segmentos associados, com a presença da *Fábrica Nacional de Moors (FNM)*, *Ford* (três anúncios desta empresa, inclusive um que chama a atenção para os 50 anos de presença da empresa no país), *Volkswagen*, *Esso*, *Mercedes Benz*, *Goodyear*, *Motoradio* e *Chevrolet* (com lista dos estabelecimentos de assistência técnica no país).

A consulta aos jornais *Estado de Minas* e *Gazeta do Povo* também indica uma preocupação com o investimento em estradas de rodagem como condição para o desenvolvimento turístico. É assim que em 08 de janeiro de 1970 o *Estado de Minas* publica a matéria *Sêro ainda espera a estrada* no Primeiro Caderno. Ainda em janeiro desse ano, o mesmo jornal publica *Caminhos de Minas*, fazendo referência à necessidade de melhorias nas estradas para possibilitar as viagens turísticas.

Em 17 de março de 1970, a matéria publicada pelo *Estado de Minas* sob o título *Rodovias de Minas* trata da necessidade do investimento na construção e

¹²⁷ A fonte, neste trecho, mostra inclusive, a necessidade de enquadramento ao regime ditatorial, ao fazer referência ao *amor à pátria*.

reforma de alguns trechos, ressaltando entre as vantagens econômicas e sociais de tal investimento a integração nacional.

Sobre o Paraná, pode-se chamar atenção para as seguintes matérias publicadas pela *Gazeta do Povo: Pronta rodovia que vai para Rio Branco*, de 1º de abril de 1970, além de duas reportagens datadas de 12 de abril do mesmo ano, com conotações diferentes. Na primeira, uma exaltação do investimento do governo do estado em estradas – *Paraná asfaltou 1375 quilômetros em 4 anos*. Na outra – *Lapa, uma cidade acolhedora* críticas às condições de acesso à cidade, um dos atrativos turísticos do estado.

Em 17 de maio do mesmo ano, este jornal publicou no Suplemento Dominical de Turismo reportagem denominada *A estrada da integração paranaense*, a respeito da construção da chamada *Rodovia do café*, onde a relação entre estradas, turismo e desenvolvimento regional fica clara:

Há poucos anos o Paraná era praticamente um Estado com unidade política e administrativa, contudo geográfica, econômica e socialmente dividido em duas porções distintas: “Norte e Sul. [...] Quando em 65 ficou concluída a Rodovia do Café, o sulino, pela primeira vez sentiu os verdadeiros limites e riquezas do Paraná e o nortista viu as belezas do Sul. Vila Velha deixou de ser uma aventura alpinística, e para os curitibanos ficou 'logo ali'. [...] De 65 a 70 o Paraná começou realmente a se integrar, formando um todo, como unidade federativa, econômica, social, cultural e turística, e não mais apenas política.” (A ESTRADA da integração paranaense..., 1970).

Em julho de 1970 a *Gazeta do Povo* publicou mais uma matéria tratando do investimento em estradas e seu impacto na modernização das regiões, além de documentar o caráter de novidade dos veículos automotivos:

Expulsos pelos caminhões, os donos de carros de boi, cavalos e carroças assistem assustados a chegada de uma nova vida para todos os 25 municípios beneficiados pela BR-373 que o govêrno construiu em menos de dois anos. Eles não se acostumaram ainda com os novos veículos (BR-373, o nôvo caminho..., 1970).

De maneira bastante simplificada, a relação se daria da seguinte maneira: nas décadas de 1950 e 1960 o desenvolvimento da indústria automobilística permitiu uma maior mobilidade dos indivíduos, possibilitando a ampliação das viagens que, no entanto, dependiam também da reforma e construção de caminhos de integração intra e inter-regionais para favorecer o conhecimento e o *consumo* de outras culturas através do turismo. A chamada para a reportagem denominada *Novos pontos de turismo em Minas, pela Estrada Real*, publicada em 29 de janeiro de 1970, pelo *Estado de Minas*, evidencia esta dependência de estradas para o desenvolvimento da atividade turística ao colocar: “sensível à campanha que o *Caderno de Turismo* desenvolveu há poucos meses, o governo de Minas Gerais deverá recuperar uma importante estrada de rodagem construída durante o Império, ligando Ouro Preto a Lafaiete.” (NOVOS pontos de turismo em Minas..., 1970).

Em 09 de maio, mais uma vez se estabelece neste jornal, a clara relação entre desenvolvimento dos transportes e desenvolvimento do turismo, articulados com a integração e o desenvolvimento nacional:

[...] a esta altura não se pode omitir o fato de que o Brasil está despertando, afinal, para a vital necessidade de marchar para a sua completa integração. A integração dos transportes – por terra, por mar e pelo ar – avança a passos largos, estando, a rigor, ultrapassada a era em que uma retrógrada rivalidade erguia barreiras de incompreensão entre os diferentes setores e meios de transporte. E, o mais importante – essa integração começa a ser colocada a serviço do turismo interno e, conseqüentemente, da própria integração nacional. (O TURISMO..., 1970).

Durante toda a década de 1970, principalmente na primeira metade, a ênfase nos avanços e retrocessos do investimento nas estradas fica evidenciada pela organização do Guia Quatro Rodas Brasil (cujas estrutura voltada para o turismo automobilístico se mantém até a atualidade), pela publicidade divulgada neste veículo e também, nos jornais consultados, pela profusão de reportagens – no interior dos suplementos de turismo ou fora deles – que se dedicaram à discussão do tema. A importância de se ressaltar este aspecto no Guia e nas fontes auxiliares, reside na relação que estabelece com a divulgação das culinárias regionais, mas também demonstra a inserção do conteúdo e da forma da fonte principal na conjuntura sócio-econômica e política do país.

4 PONTO DE PARTIDA – A EMERGÊNCIA DA VALORIZAÇÃO DAS CULINÁRIAS TÍPICAS REGIONAIS NO GUIA QUATRO RODAS BRASIL (1966 a 1983)

Partindo da premissa de que os saberes culinários constituem um dos principais suportes nos processos de construção e transmissão de identidades, busca-se o entendimento do lugar reservado para a expressão das culturas regionais no período que compreende o intervalo entre o final da década de 1960 e início dos anos de 2000¹²⁸, através da comida regional em sua relação com a atividade turística. Ressalta-se aqui que a difusão dos regionalismos tem relação próxima com o desenvolvimento desta atividade no Brasil, que se apropria das personalidades regionais pra alçá-las ao status de atrativos e produtos turísticos.

Sem pretender estabelecer uma relação de causalidade entre turismo e comida regional na atualidade, sustenta-se aqui que, embora a visibilidade das culinárias típicas no Brasil tenha relação com uma série de outras variáveis – e o capítulo 1 discute isso quando focaliza a cozinha no interior de uma discussão mais ampla de ressurgimento dos regionalismos no Brasil – o turismo é fundamental para se compreender os contornos e o alcance da visibilidade destas culinárias.

Como já se sublinhou, de acordo com Banducci e Barretto (2001), o turismo é um fenômeno social. A respeito de seu impacto nas culturas regionais e locais, e sua influência nos costumes tradicionais, estes autores sublinham que:

A cultura é encenada para o turismo, mas a encenação provoca o resgate da cultura. Veremos a relação dialética entre a cultura produto e a cultura “autêntica”, a cultura inventada reinventando a identidade. (*Ibid.*, p.11).

Esta colocação oferece pistas importantes para a análise aqui empreendida. Primeiramente, porque ressalta que, seja de maneira negativa, seja de maneira positiva, o turismo tem impacto sobre as localidades que recebem os turistas. E tais localidades, transformadas em produtos turísticos, se oferecem ao consumo dos visitantes ressaltando aquilo que é considerado como cultura local. Mas, como os autores comentam no trecho acima, o processo de definição do que é cultura local é

¹²⁸ Entende-se que neste período começa a ser gestada a relação entre comida típica regional e turismo de maneira mais contundente com desdobramentos até a atualidade.

complexo¹²⁹ e implica em um jogo de esquecimentos e lembranças; de resgate e invenção desta cultura, na perspectiva, já apontada, de *invenção de tradições*¹³⁰.

Neste sentido, o turismo tem o potencial de realizar uma aproximação entre passado e presente.

Inicialmente visto como cultura encenada, como tradição inventada para consumo turístico, acaba penetrando os interstícios do tecido social e transformando-se em movimento cultural do presente com interesse genuíno na valorização e no conhecimento do próprio passado. (*Ibid.*, p.16)¹³¹.

Acerca das políticas públicas que contribuíram para a articulação entre turismo e identidade brasileira, Tânia Lopes salienta que a criação da Embratur em 1966:

É um marco para vários significados que são atribuídos a essa “comunidade imaginada”, no sentido dado por Anderson (1989), sendo a referência para brasileiros e brasileiras se identificarem e conhecerem a sua cultura. (LOPES, 2001, p. 72).

Portanto, o turismo se torna uma variável importante porque encontra-se como elemento articulador da veiculação das identidades e, como desdobramento, contribui para o reconhecimento e patrimonialização de elementos relacionados a estas identidades, tais como a culinária típica regional.

Jean-Pierre Poulain, para o caso francês, lembra que:

“Come-se bem nas regiões francesas”, não somente porque se está próximo do lugar de produção, mas também porque os que ali vivem parecem, aos olhos dos habitantes das cidades, guardiões de um patrimônio gastronômico, talvez até mesmo de uma ‘sabedoria’, na qual

¹²⁹ E aqui se entende, para além da relação dialética proposta por Banducci e Barreto, entre a cultura produto e a cultura “autêntica”, que é justamente a dimensão de produto que define a ideia de cultura autêntica. Em outras palavras, é o mesmo processo da sociedade de consumo que transforma a cultura em produto, que também clama pela autenticidade desta cultura. Ao colocar a palavra autêntica entre aspas, os autores sugerem a complexidade do termo. No entanto, ao restringirem tal complexidade a uma sugestão, acabam por incorporar uma contraposição entre cultura construída e cultura autêntica. Conferir BAUDRILLARD, Jean. *O sistema dos objetos*. São Paulo: Perspectiva, 2000; BENJAMIN, Walter. A obra de arte na época de sua reprodutibilidade técnica. In: ADORNO et. al. *Teoria da Cultura de Massa*. São Paulo: Paz e Terra, 2000. p. 221-254.

¹³⁰ Conferir o capítulo 1, *Definindo o destino: pressupostos da pesquisa. Alimentação como tema e objeto*.

¹³¹ Percebe-se que, no entanto, as nuances deste processo são variadas e não se pode desconsiderar que a influência do mercado e a falta de planejamento quase sempre estão presentes na transformação das localidades em *lugar turístico* no Brasil.

intimamente o sentido e os sabores se misturam. O interesse contemporâneo pelas cozinhas regionais deve ser situado na nostalgia de um 'espaço social' em que o comedor vivia sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante. (POULAIN, 2004, p. 34).

Portanto, ao longo deste estudo procura-se apontar para o fato de que a atividade turística no Brasil, acompanhando um processo global, contribuiu para a proliferação das manifestações de identidade, na medida em que, ao favorecer o acesso dos turistas a um leque amplo de localidades transformadas em produto turístico, possibilitaram a proliferação do consumo das tradições destas localidades, entre as quais se insere a culinária.

4.1 – A BUSCA PELOS SENTIDOS DA CULINÁRIA TÍPICA REGIONAL – POR UMA ABORDAGEM QUE CONSIDERE O TURISMO

Planejar não é apenas organizar espaço físico, produtos e serviços. Planejar, hoje, significa conduzir o olhar. De nada adianta o marketing tentar vender, por exemplo, a cidade de Gramado como representativa da germanidade no Brasil, no seu romantismo bucólico, se lá não estiverem a gastronomia germânica, as tortas e as cucas, os pães caseiros, o chopp e a cerveja.

Susana Gastal (2003)

Susana Gastal (2003), no trecho reproduzido acima, sugere algumas relações fundamentais trazidas pelo enfoque aqui utilizado. De início, sublinha o turismo em sua dimensão orientadora do viajante, conduzindo seu olhar. Em seguida, relaciona o planejamento do turismo com a construção de uma representatividade, ou seja, de uma identidade para a localidade. Por fim, como veículo desta identidade, como elemento de reconhecimento de uma representatividade local, a cozinha associada a este *ethos* – uma cozinha que pode ser consumida pelo visitante, é importante destacar: é preciso possibilitar o consumo da cultura local para que sua representatividade seja percebida de maneira concreta.

Marcel Mauss, analisando o sistema de trocas entre os polinésios, indica que o alimento pode ser percebido como um veículo de incorporação do espírito do outro – e aqui acrescento, da cultura alheia. Para Mauss (2003, p. 200), “[...] apresentar alguma coisa a alguém é apresentar algo de si.” E quem aceita tal oferta aceita algo da essência espiritual do outro; por isso “[...] essa essência, esse alimento, esses

bens, móveis ou imóveis, essas mulheres ou esses descendentes, esses ritos ou essas comunhões, têm poder mágico e religioso sobre nós.” (*Idem.*). É importante sublinhar que, ainda que Mauss deixe claro que se debruçava sobre o que se denominavam sociedades primitivas, há todo um corpo teórico demonstrando a atualidade de sua análise e propondo a dádiva como uma teoria que possibilita a compreensão também de diversos mecanismos das sociedades complexas¹³².

De maneira geral, os estudos que se debruçam sobre a História e Cultura da Alimentação, nas últimas décadas têm privilegiado os sentidos implícitos nas preparações culinárias. Como foi discutido no capítulo 1, a partir de meados da década de 1960 o alimento passou a ser abordado como sistema cultural e como linguagem, o que criou um terreno propício para a discussão dos significados em torno da comida e a busca pelo entendimento das idiossincrasias culturais através do alimento. No Brasil, é a partir do fim da década de 1970 que se encontram importantes contribuições teóricas sob este ponto de vista e, somente em meados da década de 1990 se pode identificar o interesse pelas culinárias regionais.

É interessante sublinhar aqui a exposição de Gimenes (2008) acerca de culinária típica, uma vez que se aproxima do que se tomou como pressuposto neste trabalho. De acordo com esta autora,

No contexto da culinária regional, nota-se que alguns pratos terminam por se destacar. Tais iguarias, marcadas pela manutenção de determinadas especificidades (combinação de ingredientes, técnicas de preparo ou serviço) sobrevivem ao tempo, sendo readaptadas e ressignificadas, mas ainda mantendo uma essência identitária passível de ser reconhecida. Esses pratos, comumente denominados pratos típicos, se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Os pratos típicos (ou comidas típicas) são entendidos, portanto, como elementos integrantes da cozinha regional que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e passam a ser reproduzidos com finalidade simbólica e podem ser degustados como tal, desde que o comensal possua

¹³² Conferir, por exemplo: GODBOUT, Jacques T. *O espírito da dádiva*. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999. GODBOUT coloca que “a idéia que pouco a pouco se nos impôs é que a dádiva é tão moderna e contemporânea quanto característica das sociedades primitivas; que ela não se refere unicamente a momentos isolados e descontínuos da existência social, mas a sua totalidade. Ainda hoje, nada pode se iniciar ou empreender, crescer e funcionar se não for alimentado pela dádiva.” (GODBOUT, 1999, p. 20). Conferir também: CAILLÉ, Alain. *Antropologia do dom: o terceiro paradigma*. Petrópolis: Vozes, 2002.

conteúdos capazes de permitir tal experiência [...] (GIMENES, 2008, p. 48).¹³³

A este respeito, as contribuições de Antunes dos Santos (1995), Maciel (1996) e Abdala (2007) acerca da alimentação paranaense, do churrasco à *gaúcha*, e da cozinha mineira, respectivamente, atestam o pioneirismo destes autores. Se a perspectiva de Santos é mais ampla, ao pretender demonstrar que os hábitos alimentares fazem referência à dinâmica de cada sociedade, Maciel e Abdala realizam esforços de compreensão dos significados do desenho específico das cozinhas gaúcha e mineira.

É assim que Maciel inicia sua análise do *churrasco à gaúcha*:

Associado à figura do gaúcho, o churrasco remete a alguns aspectos que concernem ao processo de construção de identidades regionais envolvendo, de um lado, a “tipificação” ou a estereotipia pela qual certos elementos culturais são utilizados como indicadores identitários e de outro a uma forma de ritual de comensalidade. Nesta medida, o churrasco pode ser pensado como uma manifestação cultural eloqüente, expressando algo sobre a sociedade da qual emerge e a qual lhe dá sentido. (MACIEL, 1996, p. 34).

Abdala, por sua vez, também logo no início de sua obra, esclarece:

A observação dos rituais relativos à farta exposição e oferta de pratos por ocasião de festas, visitas, assim como nos momentos mais corriqueiros do cotidiano, nos entusiasmou no sentido de refletir sobre a cozinha como espaço privilegiado de convívio e relações sociais. (ABDALA, 2007, p. 24).

A partir deste período, multiplicaram-se os estudos dedicados às cozinhas regionais sob variados aspectos, mas tendo como pano de fundo a discussão das identidades a partir da culinária. A inserção desta temática na contemporaneidade tornou indispensável considerar o fenômeno da globalização como variável indispensável à reflexão do lugar e do papel das culinárias típicas na atualidade

¹³³ É importante acrescentar, no entanto, que aproximando-se desta abordagem, entende-se aqui que esta manutenção de especificidades e de uma essência identitária passível de ser reconhecida ocorre num plano discursivo – vinculado ao discurso identitário dos grupos sociais. Assim é que se pode entender que receitas típicas (e portanto vistas como tradicionais e autênticas) tenham variações consideráveis. Adiante o leitor verá as receitas diferenciadas de feijão tropeiro e tutu de feijão – pratos típicos mineiros. Gimenes (2009) também revela em seu estudo a disputa entre os municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá pela receita original do barreado, além de indicar a discussão em torno do uso do tomate. Ressalta-se também que o ponto de vista do Guia Quatro Rodas Brasil acerca desta noção será inserido adiante.

É interessante notar como os mesmos autores, citados acima como pioneiros, na década de 1990, na produção sobre culinárias regionais, dão continuidade às suas reflexões incorporando esta variável em seus olhares. Este desdobramento do pensamento acerca das cozinhas regionais pode ser visto através da mesma lente que entende a retomada dos regionalismos como fruto da conjuntura atual, seja no contexto brasileiro, seja em uma esfera mais ampla, que abarca outros casos¹³⁴.

Assim, Antunes dos Santos (2009) indica o lugar da comida e da culinária no interior do processo de globalização:

A alimentação moderna tem hoje avançado fortemente em diversos lugares do mundo, ainda que tal “novidade” esteja assentada nos discursos sobre a saúde [...]. Essas novas variações colocam e recolocam problemáticas como identidades, recomposições de identidades, culturas locais e regionais, que acabam nesta fase de confrontação com o exposto antes, evidenciando técnicas, utensílios e “alimento-memória”: comer um prato local ou regional carregado de tradição tornou-se um sinal de qualidade. Portanto, em tempos de globalização, como certo paradoxo, temos a volta do frango e dos ovos caipira, a busca de alimentos orgânicos, a valorização da broa preta, a reutilização e a revalorização da panela de ferro, e outros. (ANTUNES DOS SANTOS, 2009, s.p).

Este mesmo autor, indicando as questões que a globalização coloca à comunidade acadêmica destaca alguns temas: a culinária como espaço de interação entre tradição e inovação; o alimento tradicionalmente *não comestível*; as tensões entre a criação artística e culinária; as novas cadências alimentares; as cozinhas alternativas como modismo ou necessidade; as relações entre as identidades culinárias e o desenvolvimento turístico regional; a gastronomia local e a invenção de tradições, entre outras questões apontadas. Observa-se, portanto, que o fenômeno global interage com os estudos sobre alimentação, abrindo possibilidades analíticas e abordagens diferenciadas abarcando, inclusive, as cozinhas regionais.

É neste terreno que se localiza a preocupação de Maciel (2006) com os caminhos pelos quais a comida ascende ao status de patrimônio. Aí também é possível inserir as reflexões mais atuais de Antunes dos Santos (2008) sobre a

¹³⁴ Conferir capítulo 2, *Organizando a bagagem – região e identidade: a construção de uma realidade imaginada*. Ver também CSERGO, Júlia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. A este respeito, também vale a pena conferir FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e Amanhã. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

McDonaldização da sociedade, articulando a alimentação às dimensões da cultura e do poder.

Abdala, por sua vez, mais uma vez abrindo caminho quanto à articulação entre a cozinha mineira e as questões contemporâneas, discute os significados atribuídos pelos mineiros ao comer fora e como os restaurantes vêm preencher uma lacuna quanto à presença da comida *típica* e *caseira* no ambiente doméstico, tornando-se uma extensão deste.

[...] desde os anos 1980 percebemos uma relativa ausência do *típico* nas casas, ao mesmo tempo em que ele vinha sendo reforçado em restaurantes variados, não só nos especializados. Como referência identitária associada a uma forma de sociabilidade característica da casa, o *típico* e o *caseiro* tornaram-se elementos atrativos para as famílias e, particularmente, para os idosos, que, ao passarem a tomar refeições diárias fora de casa, reencontraram traços de sua tradição alimentar nesses espaços. (ABDALA, 2009, p. 54).

A respeito ainda das questões contemporâneas sobre a alimentação e, especialmente do lugar do regional neste cenário, é significativo que a coleção *Gastronomia: cortes e recortes*, traga reflexões com foco no regional, no tradicional e no pertencimento em quatro, das sete temáticas em que os textos se organizam¹³⁵. Além disso, é interessante que na temática *Gastronomia e globalização* esteja presente um texto que traga à tona a ideia de que comer é pertencer (LODY, 2009), indicando a contemporaneidade das questões identitárias. Também não pode passar despercebido que a temática *Tendências na gastronomia* traga, ao lado de um texto sobre o *fast-food* (RIAL, 2009), um texto sobre o *slow food* (MADER, 2009) e outro, sobre a valorização da cozinha regional (BELUZZO, 2009).

Neste sentido, esta coleção torna visível que os estudos atuais sobre as cozinhas regionais têm levado em conta variáveis relacionadas ao contexto contemporâneo, dentre as quais o fenômeno da globalização se impõe de maneira incontestável, interferindo nas práticas alimentares e também nas representações sobre estas práticas.

¹³⁵ O volume I foi organizado a partir das temáticas 1. *Hábitos alimentares*, 2. *Cenário nacional da gastronomia*, 3. *Gastronomia e globalização*, 4. *Segurança alimentar – acesso à alimentação*, 5. *Tendências na gastronomia* e 6. *Garantia da qualidade na gastronomia*, sendo que as temáticas 1, 3 e 4 trazem textos sobre cozinha regional, tradicional ou com sentido de pertencimento. Já o volume II, organizado através da temática *Gastronomia como patrimônio cultural* conta com reflexões nesta direção.

Por outro lado, faz-se necessário ressaltar que esta mesma coleção, organizada pela equipe do Laboratório de Gastronomia do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, conta apenas com um texto que traz o turismo como variável analítica, de autoria de Tânia Siqueira Montoro, cuja perspectiva é a da Comunicação.

O fato de que a publicação tenha oferecido espaço para contribuições interdisciplinares acerca do alimento denota a variedade de diálogos possíveis e desejáveis no interior da História e Cultura da Alimentação. No entanto, fica claro também, através da observação do caráter dos textos distribuídos ao longo dos dois volumes, que há uma escassez de estudos que tragam à tona a relação entre o turismo e as culinárias regionais do ponto de vista dos estudos culturais – relação entendida neste trabalho como fundamental para a emergência das cozinhas regionais, no contexto atual, tal como se configurou desde a década de 1970.

Mas se do ponto de vista da história e das ciências sociais a produção é escassa, a pertinência de uma reflexão que aborde esta relação tem sido sugerida por aproximações realizadas por pesquisadores da área do turismo. Gastal (2003, p. 59), como foi colocado anteriormente, indica a culinária como uma das possibilidades de se dar concretude a uma certa representatividade cultural – no caso, a pretensa identidade germânica de Gramado.

E se o turismo gastronômico é uma modalidade, ou um sub-segmento, do turismo cultural, o consumo da culinária típica é compreendido pelos autores em geral, como uma das formas de se consumir/conhecer a cultura local pelos turistas, além de contribuir para o desenvolvimento turístico das regiões:

[...] é importante destacar que a gastronomia integra a cultura do turismo como processo e como produto. Como processo pelo qual um povo se identifica consigo próprio e a suas formas de vida [...]. Como produto, pela operacionalização de um conjunto de recursos materiais e simbólicos oferecidos de forma organizada e regular num determinado tempo e lugar. No campo do turismo cultura, a gastronomia assume particular importância na construção da imagem de um local ou país, influencia na avaliação positiva ou negativa de uma estada, é intérprete de uma cultura representada por hábitos alimentares e, especialmente, funciona como veículo de comunicação de imagens que fecundam nosso imaginário nas únicas linhas saborosas dos jornais brasileiros. (MONTORO, 2009, p. 114).

Tratando do segmento turístico que ficou conhecido como ecoturismo, Lobo (2008) buscou compreender o uso da culinária local como atrativo e fator de diferenciação por alguns destinos turísticos. Esta utilização, para o autor, tem relação direta com o desenvolvimento local, na medida em que se apoia na “necessidade de revitalização dos produtos ecoturísticos de forma cíclica, considerando a possibilidade de diminuição de interesse dos ecoturistas nos roteiros oferecidos em médio intervalo de tempo”. (LOBO, 2008, p. 36).

Lobo também indica o lugar da culinária no interior da atividade turística, bem como localiza, no interior da atividade, as motivações que levam à busca pela culinária típica¹³⁶:

No caso específico do turismo, a culinária tem sido normalmente associada ao segmento cultural, seja como atrativo principal em roteiros onde se ressalta a gastronomia de uma determinada região, seja de forma complementar em atividades de lazer e negócios. Algumas localidades no país são notoriamente conhecidas por suas tradições e variedades gastronômicas geradas pela colonização – como é o caso de comunidades típicas alemãs, holandesas, italianas e orientais [...].A busca pelo típico está entre as muitas formas de diferenciação encontradas no turismo. (LOBO, 2008, p. 5).

Já Espeitx (2004), entendendo a culinária típica como cultura, vai além e discute o processo de patrimonialização das culinárias em sua relação com o turismo. Para esta autora, o patrimônio cultural, entendido como uma ponte entre o passado e o presente de uma sociedade, é cada vez mais considerado como um recurso turístico. Neste movimento em que o turismo se apropria do patrimônio, as fronteiras que o definem se alargam e a cultura alimentar passa a ser potencialmente *patrimonializável* (ESPEITX, 2004, p. 193). De acordo com a perspectiva deste autor, na medida em que o patrimônio é transformado em recurso turístico, passa a implicar na possibilidade de exploração econômica e é uma variável fundamental para se compreender a relação entre patrimônio e turismo.

Ao longo de seu artigo, Espeitx aborda nuances bastante relevantes desta relação, como a complexidade da vinculação de um alimento a um território que implica, por vezes, mais em reinterpretações da cultura alimentar que propriamente

¹³⁶ Ainda que este autor trate destas especificações de maneira simplificada, considerou-se que suas colocações indicam o rumo dos olhares possíveis acerca das articulações entre comida regional e turismo.

em resgate. Além disso, aponta para o fato de que tanto a iniciativa privada quanto os governos colaboram para a afirmação de determinados pratos como patrimônio:

Apesar das ambiguidades da definição, se multiplica a aparição de catálogos de produtos da terra, em diversas comunidades autônomas, financiados pela administração, onde se apresentam os “produtos da terra” protegidos com Denominações de Origem, Indicações geográficas Protegidas ou outras etiquetas de “qualidade”, que também a administração estabelece. Se patentiza assim o critério e interesse dos poderes públicos, que pretendem, mediante a promoção do patrimônio alimentar, estimular a produção local. (*Ibid.* p.199).

Também bastante pertinente à abordagem adotada nesta pesquisa é a afirmação desta autora de que, por não estar recluso aos museus e exposições, mas transitar pelos restaurantes, mercados e feiras artesanais – onde adquire seus usos mais significativos – o patrimônio alimentar participa completamente das atividades turísticas (*Ibid.* p.205).

Do ponto de vista da geografia, a pesquisadora Rúbia Gisele Tramontin Mascarenhas (2009) realizou, em sua tese de doutorado, um esforço em compreender a diversidade gastronômica do município de Castro – município paranaense – como atrativo turístico. Partindo da tese de que a diversidade gastronômica da região dos Campos Gerais do Paraná é formadora de identidade regional, sustenta que tal diversidade pode ser utilizada pela atividade turística. A pertinência deste trabalho para a pesquisa aqui empreendida reside neste exercício de aproximação entre a culinária típica e a ideia de atrativo turístico¹³⁷.

Quanto à produção bibliográfica no âmbito da história e das ciências sociais, como se destacou, a preocupação com a relação entre o lugar e o papel atual das culinárias regionais e o turismo tem passado à margem das discussões. A exceção ou – como prefiro denominar – o pioneirismo, neste caso, fica por conta do trabalho desenvolvido na pesquisa de doutorado por Maria Henriqueta Sperandio Garcia

¹³⁷ Ressalta-se, no entanto, que se a princípio a intenção foi utilizar este estudo como um dos suportes para a argumentação acerca da emergência das culinárias regionais como atrativo, uma leitura mais atenta do trabalho apontou para algumas fragilidades conceituais importantes. Primeiramente, o entendimento de que há uma **manutenção** de costumes e cardápios tradicionais entre as várias etnias presentes na região, sem problematizar a ideia de tradição. Em segundo lugar, o estabelecimento de uma relação causal entre a gastronomia e a identidade local – gastronomia **gera** identidade – simplificou a análise da autora. Por fim, algumas afirmações confusas dificultaram o entendimento da argumentação da autora: em um determinado momento sustenta que a diversidade gastronômica **pode ser** utilizada pela atividade turística, em seguida afirma que a diversidade gastronômica **é** atrativo turístico.

Gimenes (2008) e, neste sentido, faz-se necessário sublinhar que não se trata de uma coincidência que a origem da autora seja a área do turismo.

Em sua análise do barreado e o processo de sua apropriação e institucionalização como um prato típico do Paraná, Gimenes articula a participação da iniciativa privada e das políticas públicas voltadas para o turismo neste movimento, direcionando o entendimento da tipicidade do barreado em suas relações com o desenvolvimento turístico do litoral paranaense e as disputas pela *paternidade* do prato entre os municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá. Neste esforço, Gimenes mobiliza todo um arcabouço conceitual e teórico rigoroso acerca dos significados em torno dos alimentos e das construções de tipicidades, problematizando a ligação do prato com o litoral do estado do Paraná e sua apropriação como prato típico. Além disso, a autora discorre sobre o processo de institucionalização do turismo no país e no estado do Paraná, indicando algumas pistas para a análise aqui empreendida sobre o processo que envolve conjuntamente a ascensão das culinárias regionais no Brasil – com foco nos casos mineiro e paranaense – e o desenvolvimento da atividade turística no país.

Quanto a esta pesquisa, sublinha-se que a intenção, neste capítulo, é demonstrar que é possível perceber na fonte consultada um movimento em que, partindo da simples menção de pratos típicos ou de cozinhas típicas regionais no fim dos anos de 1960, ao longo da década de setenta vai se transformando em afirmação destes pratos e cozinhas como atrativo. Neste movimento, a indicação de locais onde se pode saborear/consumir o alimento típico é tomada como um dos elementos indicativos desta transformação e, posteriormente, sua afirmação como produto turístico.

4.2 AS COZINHAS REGIONAIS SE ANUNCIAM NO GUIA QUATRO RODAS: DE 1966 AO INÍCIO DOS ANOS DE 1980.

Propõe-se aqui um exercício de análise das fontes acerca da difusão das comidas regionais em um momento identificado como marcado pelo esforço no estabelecimento e afirmação dos regionalismos no plano nacional. Por este motivo, as informações relativas ao estudo dos casos de Minas Gerais e Paraná serão

trazidas de maneira coordenada com os dados de outros estados, quando se fizerem pertinentes, num esforço de entendimento que articula o particular com o geral. Como as informações colocadas aqui indicam, trata-se de um momento em que esta faceta das culinárias regionais se anunciava como possibilidade.

A visibilidade da culinária das regiões brasileiras no Guia se dá, desde a primeira edição, de duas maneiras básicas: na formulação de uma lista ou quadro de comidas regionais, colocada nas páginas iniciais da publicação (com uma variante que insere as comidas regionais na descrição dos estados, também nas páginas preliminares) e na identificação da especialidade dos restaurantes listados para cada município que consta no Guia¹³⁸.

Ao longo dos anos, é possível perceber a dinâmica da importância dada a culinária pelas transformações das seções nos exemplares consultados. Para tornar mais coerente a interpretação das transformações, optou-se por sua análise em subtópicos específicos.

No primeiro exemplar, de 1966, não há nenhuma seção especificamente voltada para a comida típica regional. No entanto, conforme o quadro 2, abaixo, na descrição dos estados da Federação, com exceção do Acre, Distrito Federal, Goiás e Mato Grosso, além dos territórios do Amapá, Rondônia e Roraima, em todos os demais são citados pratos considerados típicos.

¹³⁸ A partir de meados da década de 1980 a culinária típica vai ganhando outros espaços, como se verá nas páginas seguintes.

QUADRO 2 – COMIDA REGIONAL POR ESTADO/TERRITÓRIO – 1966

ESTADO/TERRITÓRIO	PRATOS
Alagoas	Sururu de capode ou despinicado (molusco) em fritadas, empadas, refogados etc.
Amazonas	Casquinhos de muçua (espécie de tartaruga), tacacá ao tucupi, paxicá, picado de peixes, etc.
Bahia	Acarajé, abará (feijão ralado, azeite de dendê), acaçá (bolo de arroz ou milho cozido em folha de bananeira), efó (sopa de taioba, camarões, cebola, azeite e pimenta), vatapá (peixe numa sopa de farinha de mandioca, pimenta e dendê).
Ceará	Carnes, pescados, jerimum, mandioca, umbusada (umbu cozido com leite e açúcar), paçocas de carne-de-sol, doces de frutas, cartola (banana frita, queijo ralado, açúcar e canela).
Espírito Santo	Torta capixaba (bacalhau, camarões, mariscos, palmito, ovos), moqueca de peixe.
Guanabara	Feijoada à carioca (feijão preto, arroz, lingüiça, couve, carne de porco).
Maranhão	Camarões e peixes preparados de diversas maneiras, arroz de cuchá e tiquira (bebida).
Minas Gerais	Lombo de porco com tutu (feijão e farinha) e couve, queijos e doces.
Pará	Casquinhos de muçua (paxicá), peixes, doces, frutas, açai (macerato dos frutos com açúcar e farinha).
Paraíba	Panelada ou sarapatel (sangue coagulado e picado, preparado em banha, com miúdos), macaxeira com carne de sol assada na grelha.
Paraná	Barreado
Pernambuco	Peixes, caranguejos, lagostas, camarões, pitus, cavala perna-de-moça, frutas, sorvetes e doces típicos.
Piauí	Carne, óleo das palmeiras, palmito, beijus.
Rio de Janeiro	Feijoada
Rio Grande do Norte	Peixes, mandioca, milho, rapadura e verdura.
Rio Grande do Sul	Churrasco, mate, vinho, cozinha de influência germânica e italiana.
Santa Catarina	Cozinha germânica e, no Vale do Itajaí, típica da Baviera.
São Paulo	No interior, virado (feijão com farinha, carne de porco, legumes, ovos), cuscuz (bolo de fubá de milho, cozido com ovos, lingüiça etc).
Sergipe	Buchada (sangue e miúdos de carneiro)

FONTE: Guia Quatro Rodas do Brasil (1996)

Uma vez que o Guia é uma publicação de caráter turístico, esta indicação das comidas regionais revela já a existência de uma sensibilidade para a culinária das regiões. No entanto, algumas pistas indicam que ainda não se trata exatamente de uma percepção deste elemento do ponto de vista de produto turístico.

Um dos indicativos de que as comidas neste momento estão mais associadas a uma ideia de curiosidade sobre os estados do que a uma percepção de sua potencial utilidade para o desenvolvimento turístico reside na fluidez dos termos que o Guia utiliza para se referir a tais pratos, como os exemplos apontam: *pratos mais comuns, cozinha alagoana, na cozinha, prato mais típico, principal alimento, alimento básico, pratos populares etc.*

Além disso, uma observação atenta do quadro acima revela que estas cozinhas regionais estão sendo des-cobertas¹³⁹. Ao mesmo tempo em que são descritos pratos extremamente específicos e que, por isso mesmo, demandam uma explicação sobre sua preparação ao lado da denominação – como a torta capixaba – , também são relacionados genericamente peixes, carnes, cozinha germânica etc. Esse caráter de descoberta também é revelado quando o olhar se volta para os pratos relacionados para os estados do Amazonas e Pará: no Amazonas, paxicá e casquinhos de muçuã são relacionados como dois pratos diferentes. Já no Pará, *paxicá* é colocado como nome alternativo dos casquinhos de muçuã. Este traço, que revela um certo desconhecimento, é percebido como um indicador da novidade que é, mesmo para o Guia¹⁴⁰, a cozinha de determinadas regiões.

Neste ano, para Minas Gerais, além dos queijos, leite e doces, o Guia relaciona apenas um prato: lombo com tutu (feijão e farinha) e couve (GUIA Quatro Rodas do Brasil, 1966, p. 54). O Paraná, por sua vez, tem indicados o alto valor

¹³⁹ Optou-se aqui por esta grafia porque há um entendimento de que se tratam de características culturais dos estados brasileiros que em muitos casos estão ainda circunscritas dentro das fronteiras de cada estado – cobertas – e que só irão adquirir maior visibilidade ao longo dos anos subsequentes.

¹⁴⁰ É importante ressaltar que o Guia, embora seja uma publicação de abrangência nacional é produzido por uma editora com sede no município de São Paulo, cuja equipe, em sua grande maioria, reside no mesmo município. A pesquisa realizada para a publicação de cada exemplar implica na viagem desta equipe aos municípios listados. Talvez o caráter e o conteúdo das informações sobre cada estado e cada localidade listada fosse diferente se as equipes fossem regionais. Como foi colocado anteriormente, a percepção do Guia Quatro Rodas Brasil é *de fora pra dentro*.

alimentício do pinhão¹⁴¹ e o barreado, descrito como *cozido em panela de barro* (GUIA..., 1966, p. 60). É relevante mencionar, dados os contornos da identidade paranaense que, neste ano, a cozinha de Santa Catarina é relacionada à influência germânica e a do Rio Grande do Sul, além do churrasco, conta com as influências germânica e italiana.

A este respeito, cabe a seguinte observação: ainda que no processo de construção identitária paranaense o elemento imigrante tenha tomado uma importância por vezes superdimensionada em detrimento de outros elementos importantes para a formação social e histórica do Paraná, isso não se torna visível, ao menos neste primeiro momento de divulgação em âmbito nacional das características históricas e culturais do estado.

Já no ano de 1967 aparece pela primeira vez no Guia Quatro Rodas do Brasil a seção *Pratos típicos brasileiros*, como uma relação de pratos com ingredientes e preparo descritos em coluna ao lado, além da associação com um estado ou região. Neste ano, as referências à culinária típica na descrição dos estados quase que desaparece, mas, no Paraná, são citados diversos núcleos de colonização europeia, dado ausente da descrição do estado no ano anterior.

Nesta seção, como se pode verificar no quadro 3, abaixo, as preparações identificadas a Minas Gerais são: aluá – também identificada à região Nordeste; baba de moça; feijão tropeiro; tutu à mineira¹⁴². O Paraná tem como prato típico indicado o barreado¹⁴³.

¹⁴¹ No entanto, o pinhão não é indicado com a intenção de relacioná-lo como comida da região. Sua citação está relacionada com a araucária de que, segundo o Guia, “[...] tudo se aproveita: madeira, fibra, resina, nós, casca dos galhos, pinhão (de alto valor alimentício) (GUIA..., p. 60).” Vale a pena ressaltar, ainda, que em nenhum dos exemplares consultados o pinhão foi destacado com alimento associado ao estado do Paraná.

¹⁴² Note-se que a descrição do tutu à mineira nesta publicação não corresponde à descrição comum da preparação, a saber, uma espécie de pirão com feijão batido misturado com farinha de mandioca, bem consistente, ornado com linguiças, ovos cozidos ou fritos e condimentos.

¹⁴³ Os seguintes pratos estão sem identificação de localidade: bolo de fubá, bombocado, casquinhas de siri, cocada, cozido, pamonha, pé de moleque, queijadinha e quindins. A maior parte deles, com exceção das casquinhas de siri, cozido e quindins, geralmente presentes nas relações sobre a *comida mineira* presente na bibliografia gastronômica, principalmente. Cf: CRISTO, Maria S. L. *Fogão de Lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1986. NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001. CRISTO, Maria Stella Libânio. *Minas de forno & fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*. 2ª ed. São Paulo: Papagaio, 2002.

QUADRO 3 – PRATOS IDENTIFICADOS AOS ESTADOS DE MINAS GERAIS E PARANÁ PELA SEÇÃO PRATOS TÍPICOS BRASILEIROS. GUIA QUATRO RODAS BRASIL – 1967

PRATOS	DESCRIÇÃO	ESTADO(S)
Aluá	Bebida de casca de abacaxi fermentada.	Minas Gerais e Nordeste
Baba de moça	Doce de calda com leite de côco e ovos.	Minas Gerais
Barreado	Costeleta de vaca temperada e cozida numa panela de barro enterrada no chão sob uma fogueira (festa do Ano Novo).	Paraná
Feijão tropeiro	Feijão preto com toucinho, cebola, farinha de milho e mandioca.	Minas Gerais
Tutu à mineira	Feijão tropeiro com costeletas, lingüiça e ovos fritos.	Minas Gerais

FONTE: Guia Quatro Rodas do Brasil (1967)¹⁴⁴

Note-se que entre os pratos identificados a Minas Gerais, o primeiro deles, o aluá, é uma bebida que posteriormente não se afirmou num quadro da cozinha regional mineira. A descrição do feijão tropeiro, por sua vez, não corresponde à receita mais comum encontrada na atualidade; aproxima-se mais – apenas com o acréscimo da cebola – da descrição do prato feita no século XIX por Auguste Saint-Hilaire (1975) e Richard Burton (1976). Por fim, a descrição do tutu à mineira como uma variante do feijão tropeiro não corresponde ao que é descrito nas receitas em geral. Para verificar as especificidades de cada prato, como exemplo, reproduz-se abaixo ambas as receitas publicadas por Maria Stella Libânio Christo na obra *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira* (1986) que, segundo a autora, é uma compilação de receitas de livros de senhoras mineiras do final do século XIX e início do século XX.

FEIJÃO TROPEIRO

Feijão preto 1 kg

Farinha de mandioca 1 xícara (chá)

Lingüiça 1 kg

Ovos cozidos 2

Tempero mineiro..... a gosto

Toucinho (para torresmos)..... 1 kg

Cozinhar o feijão (não pode ficar desmanchado). Deixar escorrer o caldo numa peneira. À parte: picar o toucinho, temperar com sal e fritar até começar a amarelar. Fritar a lingüiça numa panela com pouco d'água,

¹⁴⁴ A publicação não cita as fontes utilizadas para a organização do tópico *Pratos típicos brasileiros*.

tampada. Destampar logo que a água seque, para corar. Na gordura do torresmo – ½ xícara (chá) – bem quente, afogar os temperos e o feijão cozido sem caldo. Adicionar a farinha e os torresmos. Transferir para uma travessa.

GUARNIÇÃO: Enfeitar o feijão tropeiro com rodela de ovo cozido, e contorná-lo de pedaços de lingüiça frita. Em travessa separada, servir couve à mineira e arroz, assim como o molho acebolado.

TUTU DE FEIJÃO

Tempero mineiro 1 colher (chá)
 Farinha de mandioca 1/2 xícara (chá)
 Feijão (preparado) 1/2 kg
 Ovos cozidos 2
 Toucinho de barriga (para torresmos)..... 1 kg
 Toucinho (para torresmos)..... 1 kg

Pode-se usar o feijão preparado com o caldo, ou batê-lo integral no liquidificador. Numa panela de ferro: temperar o toucinho, partido em cubos como para torresmos, e fritá-lo lentamente a fogo brando. Retirar os torresmos com a escumadeira e pô-los a escorrer. Na gordura do toucinho, refogar o tempero e adicionar a massa de feijão.

Depois, lentamente e mexendo sempre, distribuir por cima a farinha de mandioca até que fique um pirão mole.

Passar o tutu pra uma travessa, guarnecendo-o de couve mineira, fatias de lombo assado e pedaços de lingüiça fritos. Distribuir os torresmos por cima com rodela de ovo cozido.

GUARNIÇÃO: Ovos fritos. Arroz.

Quanto ao barreado, único prato associado ao Paraná, a carne utilizada e a festa à qual o prato é relacionado não corresponde ao que comumente é associado

à preparação. Em seu estudo sobre o barreado, Gimenes descreve o Carnaval como o festejo ao qual se relaciona o prato, sendo que em sua ampla pesquisa, em nenhum momento cita o Ano Novo como festejo identificado pelas suas fontes ao prato. Segundo a mesma autora, as carnes mais comuns citadas nos levantamentos realizados em sua pesquisa, entre as quais não figura a costeleta são:

[...] Patinho, Peito, Paleta, Lombo Agulha, Coxão-mole e Alcatra (apesar destas duas últimas não serem consideradas carnes de segunda). Há outras recomendações, como a de usar qualquer carne de segunda magra, mas também há outros cortes que são citados, tais como Coxão-duro, Granito, Posta Branca, Matambre e Posta Vermelha. (GIMENEZ, 2008, 101-102).

No ano de 1970 os pratos típicos aparecem novamente na seção que descreve os estados, sendo que as únicas exceções são o Distrito Federal e o Território de Fernando de Noronha que não têm nenhum prato descrito como típico. É possível verificar no gráfico 2, abaixo, o número de pratos relacionados a cada unidade federativa neste ano.

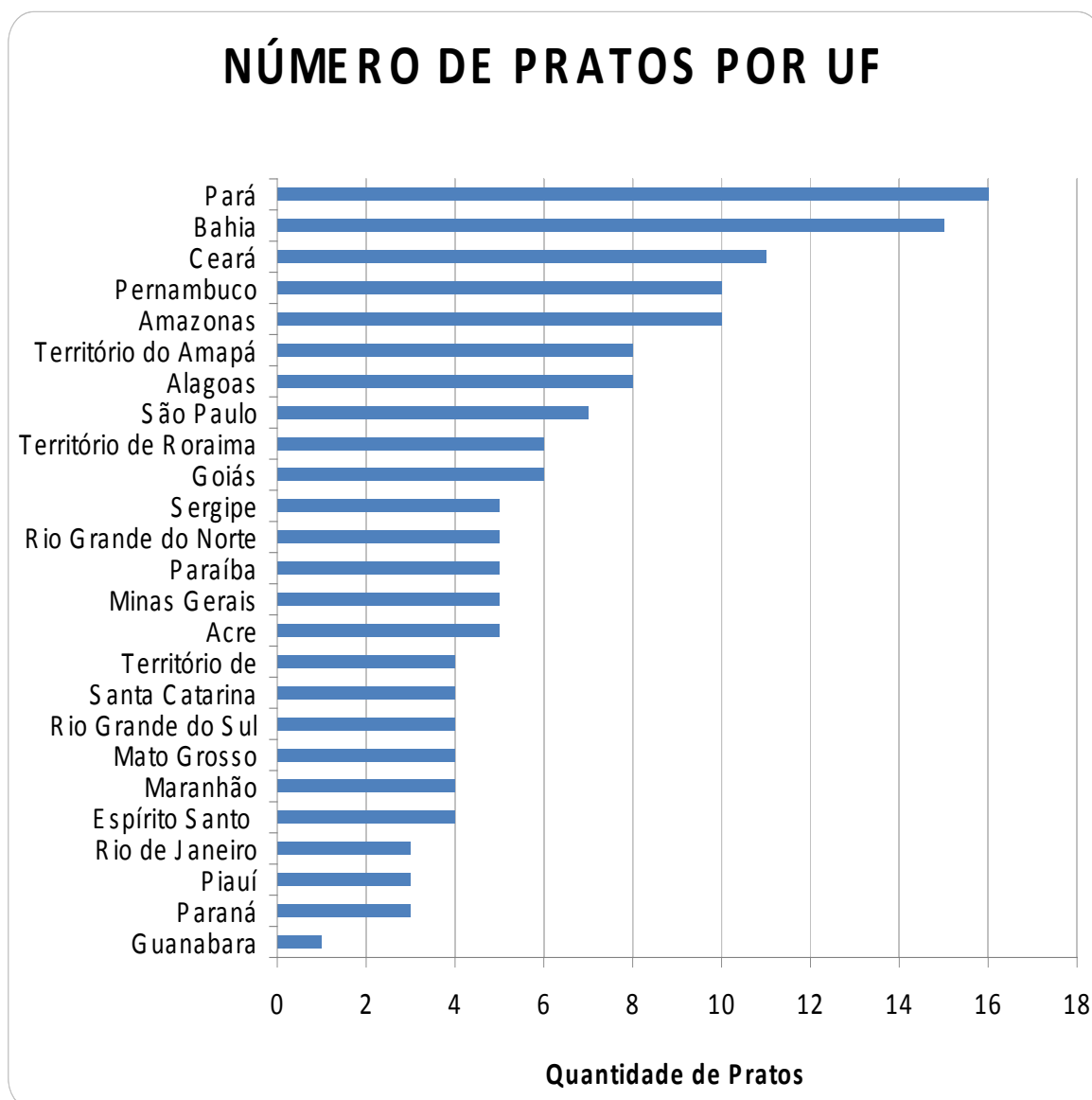


Gráfico 2 – NÚMERO DE PRATOS TÍPICOS, POR UNIDADE FEDERATIVA. 1970
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1970)

É interessante perceber, como o gráfico indica, que os estados com maior número de pratos relacionados neste ano – até oito – são todos pertencentes às regiões Norte e Nordeste, com destaque para o Pará e a Bahia. Verificando o quadro 4, abaixo, é possível perceber que em ambos os estados o destaque é para comidas com denominação exótica aos viajantes, bem como, no caso do Pará, preparações tidas, atualmente, em desacordo com as noções de sustentabilidade e preocupação ambiental – caso da sopa de tartaruga e do traçajá.

QUADRO 4 – RELAÇÃO DE PRATOS DA BAHIA E DO PARÁ. 1970.

ESTADO/TERRITÓRIO	PRATO
Bahia	Abará
Bahia	Açaçá
Bahia	Acarajé
Bahia	Bobó de camarões
Bahia	Carne de sol
Bahia	Caruru
Bahia	Curu
Bahia	Cuscuz de carimã
Bahia	Efó
Bahia	Moqueca
Bahia	Munguzá
Bahia	Panelada
Bahia	Sarapatel
Bahia	Vatapá
Bahia	Xinxim de galinha
Pará	Açaí
Pará	Anguzada
Pará	Arabu
Pará	Bolinhas de castanha-do-pará
Pará	Caldeirada de pirarucu
Pará	Casquinha de muçã
Pará	Caribé
Pará	Cupaçu
Pará	Guererê
Pará	Maniçoba
Pará	Mujica
Pará	Pato no tucupi
Pará	Sopa de tartaruga
Pará	Tacacá ao tucupi
Pará	Tracajá
Pará	Tucunaré

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1970)

Neste ano Minas Gerais contou com cinco menções (feijão tropeiro, baba de moça, galinhada, queijos e tutu à mineira) e o Paraná teve 3 indicações de pratos típicos regionais (barreado, canjica e churrasco). Mesmo não figurando entre os estados mais expressivos em número de pratos típicos, é possível conjecturar que a análise dos pratos relacionados em Minas Gerais já aponta para uma certa história a ser contada. De um lado, o feijão tropeiro, citado também no ano de 1967, indica a pretensão de se apropriar da figura do tropeiro como um emblema da cultura mineira, ainda que o tropeirismo não tenha se restringido a Minas:

A apropriação simbólica do tropeiro remete para a dimensão lacunar do discurso da mineiridade. Ressalto, primeiramente, o fato de que o tropeiro não foi um elemento com presença exclusiva em Minas Gerais. Está presente nas diversas regiões brasileiras. No entanto, os estudos sobre comércio de gêneros na Capitania (depois Província) de Minas Gerais mostram que nesta região teve importância fundamental para o desenvolvimento econômico e social. Esta apropriação parece ter vindo daí, desta presença na literatura sobre Minas, e tende a supervalorizar a figura do tropeiro nas terras mineiras [...]. Assinalo também uma descontextualização espaço-temporal de sua imagem. O tropeiro é retirado do universo colonial, imperial (e até republicano brasileiro), para ser inserido num contexto atemporal: é estabelecido como antepassado sem que se pergunte quem foi e de onde veio. (MORAIS, 2004, p. 124).

No caso dos queijos e da galinhada, indica-se a importância da fazenda no imaginário mineiro, uma vez que a galinha é associada à necessidade de espaço para sua criação e o queijo demanda tempo para seu preparo. Já no caso do tutu, na própria denominação já se sugere um jeito mineiro de ser e de cozinhar.

Os estudos sobre mineiridade, geralmente trabalham as especificidades históricas da região a partir da descontinuidade entre dois momentos fundamentais. Primeiramente, um período iniciado no século XVIII, marcado pela mineração e pela sociabilidade predominantemente determinada pelo ritmo urbano. No final do século XVIII e início dos Oitocentos, em decorrência da decadência da atividade mineradora tem lugar uma crescente ruralização da economia na região [...] (*Ibid.*, p. 58-59).

No caso do Paraná, os pratos não carregam especificações explícitas ou implícitas, faltando mesmo ao barreado a relação com o litoral, sendo apenas indicado como prato típico paranaense. Quanto à presença do churrasco entre os pratos típicos mencionados, é difícil estabelecer uma relação específica: de um lado, pode inserir o Paraná entre os estados do Sul do país, com uma cultura que privilegia o consumo da carne. Por outro lado, a análise dos diversos exemplares do Guia Quatro Rodas Brasil revela em todo o território nacional a presença de churrascarias. Desta maneira, o churrasco como comida típica no Paraná também pode indicar a presença de uma comida vista como brasileira¹⁴⁵. No que se refere à presença da canjica, é possível inferir que se trata de uma indicação da herança

¹⁴⁵ A presença de uma interpretação sobre o gaúcho condizente com o discurso gauchista quem tem sua trajetória descrita por OLIVEN (*op. cit.*) já na primeira edição do Guia Quatro Rodas do Brasil, em 1966 indica que tal discurso já contava com uma divulgação que extrapolava os limites internos do estado do Rio Grande do Sul. Nesse sentido, a quase onipresença de churrascarias em todas as regiões brasileiras representadas no Guia, já em seu início, pode ter relação com este processo – inclusive alguns estabelecimentos identificados como churrascarias trazem nomes que remetem a esta identidade gaúcha: *Gaúcha* (Campinas, Cuiabá Rio de Janeiro e Belo Horizonte), *Rodeio e Chimarrita* (São Paulo), *Querência* (Cachoeira do Sul). No entanto, esta análise demandaria uma pesquisa mais profunda que fugiria do foco pretendido aqui.

tropeira e, nesse sentido, o entendimento desta relação é sugerido por Sérgio Buarque de Holanda que na obra *Caminhos e fronteiras* colocou um capítulo intitulado 'Civilização do milho', onde discute a importância e os usos do milho para os paulistas e suas expedições.

Após o ano de 1970, somente se teve acesso ao Guia Quatro Rodas Brasil a partir de 1974. Deste ano até 1985 o Guia não traz uma relação entre comidas típicas e estados ou regiões, nem outras informações específicas sobre os costumes locais, a não ser através de informações esparsas nos roteiros de viagens, presentes desde a primeira edição¹⁴⁶ ou, ainda, nas informações gerais sobre o Brasil e regiões voltadas para estrangeiros – publicadas em inglês e espanhol. Trata-se de um aspecto curioso que leva a inferir sobre a percepção das comidas regionais mais como exotismo a ser divulgado para os estrangeiros que como produto turístico, motivador de visitação e de apreciação juntamente com outros aspectos culturais de cada região.

A este respeito, uma matéria publicada no jornal *Estado de Minas* em fevereiro de 1971 oferece pistas para a reflexão. Entendendo o interesse turístico pela gastronomia regional como parte de um interesse mais geral pela cultura das localidades turísticas como elemento de atração que motiva a visitação – turismo cultural, a matéria *Turismo mineiro ainda não descobriu a forçá do folclore* indica que o olhar para a cultura (especialmente a cultura popular, não expressa pelos monumentos históricos convencionais) ainda começ va a despertar:

É o congo, o folclore vivo que atravessa o tempo, e chega até os dias de hoje, embora esquecido em grande parte pelo turismo.

Pouco a pouco, entretanto, o folclore já começa a se incorporar ao turismo de Minas Gerais e não se fala mais numa semana de folclore em agosto sem apresentações ao vivo que despertam não são a atenção dos mineiros, como têm de gente de fora que vem para ver o que está acontecendo nas Gerais.

Além das obras de arte de falam de Aleijadinho, das grutas que contam segredos da terra, dos rios que escondem peixes, dos monumentos históricos que relembram fatos heróicos, o folclore é atualmente uma das partes mais integrantes do turismo, não são de Minas, como de todo o Brasil.

[...] E de repente, aquilo que era uma simples manifestação popular se transformou em atrativo turístico. (FELIPE, 1971, p. 1).

¹⁴⁶ Mesmo neste caso, tratam-se de informações esparsas e inconstantes.

4.2.1 O consumo da cultura: oferta comercial da comida regional mineira e paranaense

Em 1966, ainda que os pratos típicos, populares ou comuns¹⁴⁷ a cada estado estejam relacionados juntamente com extensão, população, economia, artesanato, tipos físicos e culturais no item que descreve cada uma das unidades federativas, não há indicação, na maior parte dos municípios listados, de onde é possível consumir tais preparações¹⁴⁸. A relação entre o entendimento da comida como produto e sua disponibilidade nos restaurantes é indicada por Ricardo Castanho, em entrevista à autora:

Claro que existe uma centena de especialidades regionais ou locais no Brasil que a gente não divulga, mas a boa maioria delas, a maioria delas, estão *linkadas* a receitas que você não vai encontrar nos restaurantes. São coisas consumidas, às vezes, na casa das pessoas e tal, mas que não se transformaram ainda num produto turístico. (CASTANHO, 2010)¹⁴⁹.

Nesse sentido fica evidente que a relação entre a comida regional e o turismo passa, necessariamente, pela possibilidade de consumo, e a presença extremamente tímida de restaurantes com a indicação da especialidade¹⁵⁰ regional¹⁵¹, demonstra que esta relação ainda não se consolidou.

Assim, no roteiro de cidades de 1966 e 1967 não aparecem restaurantes regionais em Minas Gerais ou no Paraná, indicando que o processo de associação

¹⁴⁷ Formas através das quais a publicação se refere aos pratos descritos e colocados na quadro 2.

¹⁴⁸ Neste ano, a não ser em algumas exceções, não há indicação do tipo de comida servida em cada restaurante (especialidade).

¹⁴⁹ De acordo com Cárdenas Tabares, produto turístico é o: “[...] conjunto de bens e serviços que [se] oferecem ao mercado – para um conforto material ou espiritual – em forma individual ou em uma gama muito ampla de combinações resultantes das necessidades, dos requerimentos ou desejos de um consumidor que chamamos turista.” (TABARES, 1998, p. 15 *apud* LOHMAN; NETTO, 2008, p. 307). Sua composição seria a soma dos atrativos, facilidades e acessibilidades. Entende-se, no entanto, que ao utilizar o termo *produto turístico*, Castanho realiza uma aproximação maior com o que aqui se entende por atrativo turístico, tal como já exposto.

¹⁵⁰ Em entrevista à autora, o Sr. Ricardo Castanho, editor de restaurantes do Guia Brasil Quatro Rodas informou que a especialidade dos restaurantes é definida pela equipe de pesquisa do guia, não se tratando, portanto, de uma autodenominação dos proprietários. Esta informação é interessante na medida em que, pelo perfil do trabalho desenvolvido pelos repórteres – eles só se identificam após pagarem a conta – trata-se, de um certo ponto de vista, de uma categorização dada pelo consumidor (CASTANHO, 2010).

¹⁵¹ Castanho, quando perguntado pelo que o Guia entende por *especialidade* e *especialidade regional*, ressaltou que “especialidade, para a equipe do Guia, é a proposta culinária que norteia um cardápio ou que predomina em um menu de restaurante. Ela pode estar atrelada ao uso de determinados ingredientes, a modos de fazer, a um determinado conjunto de receitas. Quando os ingredientes, os modos de fazer e o conjunto de receitas de um restaurante estão profundamente ligados aos hábitos culinários e à cultura gastronômica do seu entorno, da sua região, podemos classificá-lo com a especialidade regional.” (CASTANHO, 2011).

entre comida e identidade em ambos os estados ainda estava por ser gestado de maneira mais contundente.

É interessante notar, quanto a isso, que para Minas Gerais e Paraná, a descrição do estado restringe-se aos aspectos físicos e econômicos de cada estado. Já na descrição do Rio Grande do Sul o Guia reproduz um certo discurso sobre o gaúcho¹⁵². Dada a riqueza da descrição para uma análise dos discursos identitários, reproduz-se aqui o trecho:

O Instituto de Tradição e Folclore zela pelas tradições. Espetáculos comuns são a carreira de bois e os rodeios. As danças populares são o pezinho, serrote e tirana-do-lenço. O gaúcho é o tipo humano característico dos pampas. É o vaqueiro para o qual o cavalo, “pingo”, é tudo. Simples, independente e livre, trabalha na fazenda, a “estância”. Gosta de chimarrão (infusão de mate) e traz sempre consigo a bomba e a cuia para sorver a bebida fervente. Usa chapéu de couro, de largas abas; sôbre [sic] os ombros, ou enrolado, o “poncho” [...]; lenço ao pescoço; à cintura, a “guaiaca” [...] onde traz a faca; as “bombachas” [...] e o rebenque. (GUIA ..., 1966, p. 69).

Rubem Oliven, na obra *A parte e o todo*, citada anteriormente, ao se referir ao contexto de renascimento do gauchismo trata justamente da construção da figura do gaúcho como representante do estado chamando a atenção, inclusive, para o processo de ressemantização do termo “[...]através do qual um tipo social que era considerado desviante e marginal foi apropriado, reelaborado e adquiriu um novo significado positivo, sendo transformado em símbolo de identidade regional.”(*Ibid.*, p. 66). Este autor sublinha também que embora estas imagens do gaúcho associadas ao senso comum já estivessem presentes no relato dos viajantes do século XIX, foi o movimento tradicionalista gaúcho que conferiu a esta figura o *status* de mito e veículo identitário do estado do Rio Grande do Sul.

Vale a pena atentar para a semelhança entre trecho presente no Guia de 1966, citado acima, e a descrição, feita por Oliven, do modelo de tradições gaúchas:

O modelo que é construído quando se fala em tradições gaúchas – qualquer que seja a perspectiva de quem as cultua – está sempre calcado no campo, mais especificamente na região da Campanha (localizada no sudoeste do Rio Grande do Sul e fazendo fronteira com a Argentina e o Uruguai) e na figura do gaúcho, homem livre e errante que vagueia soberano sobre seu

¹⁵² A Bahia é outro estado em que o Guia ultrapassa a descrição física e econômica, descrevendo o tipo baiano como caloroso, além de fazer referência ao folclore regional.

cavalo, tendo como interlocutor privilegiado a natureza, como ela se descortina nas vastas planícies dessa área pastoril do estado. (*Ibid.*, p. 97).

É sugestivo, portanto, que haja entre os restaurantes listados em Porto Alegre, a indicação de churrascarias. Neste caso, há uma nítida associação entre a comida e o turismo, já que na descrição do estado o churrasco é indicado como prato típico, juntamente com a cozinha germânica e italiana (que contam com restaurantes na listagem desta cidade), com o mate e o vinho. Também é sugestivo que no mapa reproduzido abaixo, denominado *O turismo*, as únicas referências à cozinha em todo o Brasil sejam as imagens de uma cuia de chimarrão e de tonéis de vinho no Rio Grande do Sul, além das baianas do acarajé em Salvador¹⁵³.

¹⁵³ Salvador é o único município que tem indicação de comida regional: um dos restaurantes é associado ao termo *especialidades baianas*.



Figura 1 – MAPA “O TURISMO”
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1966)

Ainda assim, é importante dizer que esta associação não é estável ainda, como se pode verificar pela análise dos roteiros de viagem propostos pelo Guia. No *Roteiro Sul*, que contempla a passagem pelo estado do Rio Grande do Sul o churrasco é citado, mas associado a Buenos Aires – cidade argentina onde o roteiro se finalizaria.

Em 1967, conforme a figura 2 indica, o mapa que assinala os atrativos turísticos distribuídos pelo país, traz novamente os tonéis de vinho (indicando a região da uva e do vinho, conforme legenda), a cuia de chimarrão e as baianas do acarajé em Salvador (chamadas de quituteiras).

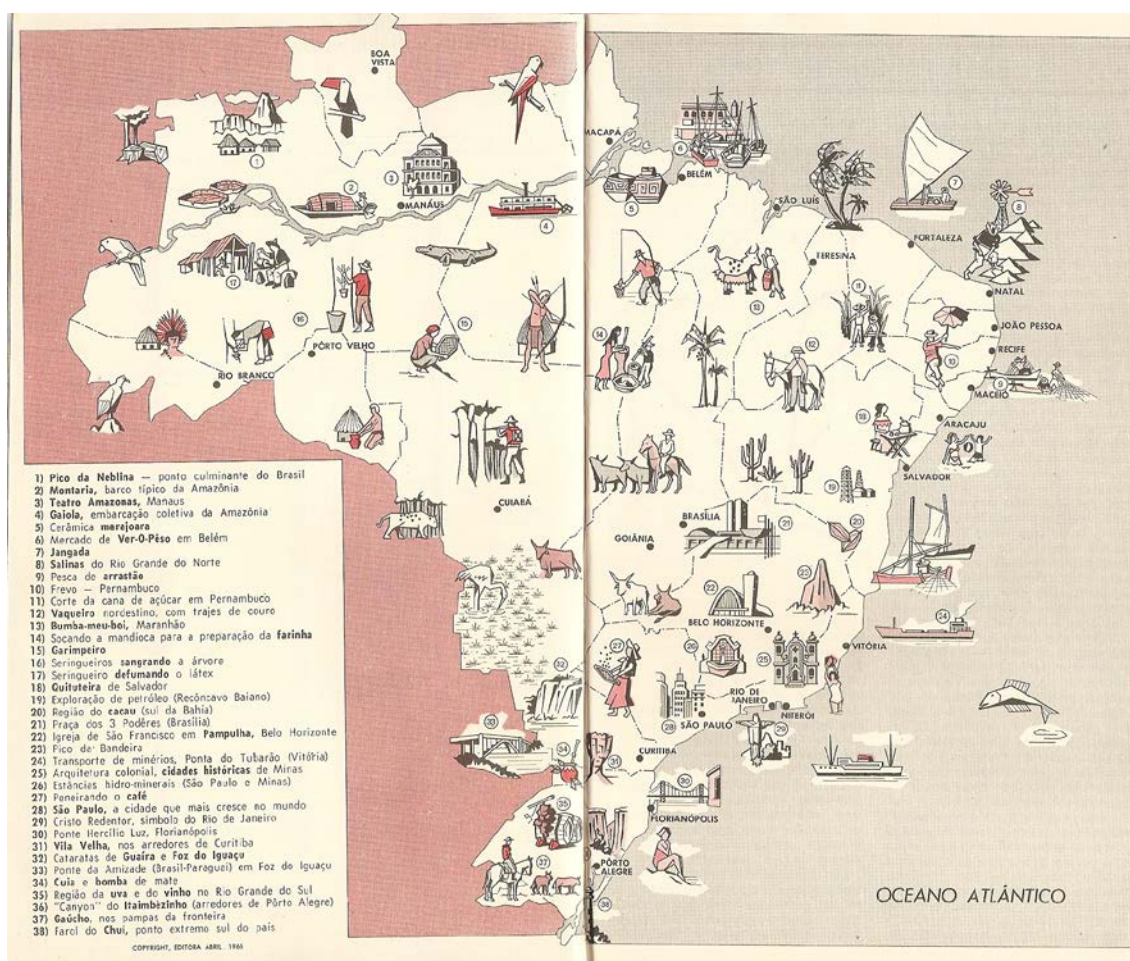


Figura 2 – MAPA COM ATRATIVOS TURÍSTICOS, 1967
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1967)

A respeito destes mapas, presentes apenas nos anos de 1966 e 1967 nos exemplares presentes na amostra, assinala-se a visibilidade da condução do olhar do turista pelo veículo pesquisado. Conforme a *Carta do editor* no ano de 1966 informa, o Guia tem a intenção de conter **tudo**¹⁵⁴ o que se precisaria saber sobre o país naquele momento. Assim, estes mapas apontam o que efetivamente a publicação considera como atrativos mais importantes a serem divulgados, em cada ano, no Brasil.

Levando em conta as atrações associadas à culinária das regiões, é significativo que somente estejam representados, nestes mapas, o Rio Grande do Sul e a Bahia: o Rio Grande do Sul, cujo discurso identitário parece já alcançar maior visibilidade em um contexto nacional, dada a reprodução de aspectos do discurso

¹⁵⁴ O negrito está presente mesmo no texto original: “Assim, esta primeira edição do GUIA QUATRO RODAS DO BRASIL contém **tudo** o que você precisa saber hoje sobre [sic] o Brasil [...] (GUIA..., 1966, p. 6).”

gauchista na descrição do estado no ano de 1966, e a Bahia que, segundo o Guia deste mesmo ano, tem a cozinha mais famosa entre todos os estados brasileiros (GUIA..., 1966, p. 42), com influência africana.

Ainda sobre 1967, a partir deste ano torna-se mais frequente a indicação da especialidade dos restaurantes, mesmo que a preocupação com esta indicação marque maior presença nas grandes cidades e que isto não seja um padrão estável, comum a todas as cidades do mesmo porte. No entanto, importa registrar que as cidades de Belém, Recife, Salvador e Porto Alegre contam com a indicação de comida típica ou regional para alguns restaurantes, sendo que, no caso da capital gaúcha, já há uma separação dos restaurantes por categoria e uma delas é a categoria *regional*. Em São Paulo, figura a categoria *brasileira*, mas não há indicação do que é servido em cada restaurante, dificultando a vinculação a alguma região específica para cada estabelecimento¹⁵⁵.

No início da década de 1970 ressalta-se um descompasso entre a divulgação nacional do tipicamente paranaense, e uma divulgação local. Em 1970 o Suplemento de Turismo da Gazeta do Povo, em 12 de abril trouxe a reportagem *Madalosso, um senhor restaurante*, enfatizando a especialidade italiana de sua cozinha. No dia 16 do mesmo mês, na seção *Gazetur*, do referido suplemento, foi publicada *A hora do chimarrão*:

A Hora do Chimarrão é um instante na vida de muitos gauchos [sic] paranaenses. Acostumados com o chimarrão eles se reúnem [sic] a volta da chaleira e a cuia caminha de mão em mão. É o momento em que o folclore ganha vida e o paranaense mostra que embora os tempos do mate estejam longe (os bons tempos do preço alto da erva) o chimarrão continua um costume e uma tradição. (A HORA do Chimarrão, 1970, s.p.).

Esse descompasso entre a divulgação nacional, através do Guia Quatro Rodas Brasil e uma divulgação mais local, agregando outros referenciais da culinária típica se deve, entre outros possíveis aspectos, ao fato de que o veículo mais abrangente só divulga aquilo que aparece como atrativo turístico com exploração

¹⁵⁵ Em um primeiro momento, a intenção foi tentar estabelecer tal vínculo a partir da denominação dos restaurantes. No entanto, a constatação de que em 1980, no município mineiro de Sabará havia uma incongruência entre denominação e especialidade, desencorajaram tal atitude, por indicar que poderia gerar desvios de compreensão: no restaurante *Marrocos* a especialidade indicada é a *regional*. Já o restaurante *Quinto do Ouro* foi identificado como churrascaria.

comercial, não tendo como inserir em suas indicações as tradições e práticas culinárias restritas ao ambiente doméstico.

Mas é preciso comentar também que o Guia, como já se sublinhou, é uma publicação elaborada por profissionais residentes, em sua maioria, em São Paulo. Dessa forma, é de uma maneira quase superficial que estes profissionais entram em contato com as culturas regionais em suas viagens – dado que o tempo de permanência em cada localidade é curto, justamente porque é preciso cobrir um grande número de municípios a serem relacionados. Assim, os processos regionais de ascensão das culinárias típicas como produtos turísticos são percebidos mais lentamente nessa publicação que em outras, de caráter regional, como foi apontado acima para o caso paranaense e, também, é possível perceber em Minas Gerais, através da matéria sobre o município de Conceição do Mato Dentro, publicada pelo *Caderno de Turismo* do jornal *Estado de Minas* em março de 1971. Nesta matéria o artesanato – que inclui artigos culinários – já é citado como atração:

O artesanato em jacarandá é uma atração à parte: móveis de estilo colonial, bijuterias, enfeites. Chapéus, cestos e balaios de taquara, doce de leite, pé-de-moleque, farinha de mandioca, de milho, saídas de moinhos d'água, as melhores pingas, rapaduras, queijos, tudo isso nas manhãs de sábado no velho mercado municipal. (CONCEIÇÃO do Mato Dentro, 1971, p. 1).

Sobre esta relação das culinárias regionais com o turismo, para os casos de Minas Gerais e Paraná, sublinha-se que em 1970 não há, no Guia, indicação de restaurantes de culinária regional ou típica no Paraná e, em Minas, há indicação somente em Belo Horizonte (dois estabelecimentos) e em Cordisburgo. A presença da culinária típica neste último município pode apontar o início da sensibilidade da publicação para o aproveitamento da culinária como atração em localidade turística, já que nesta cidade se localiza a Gruta de Maquiné, indicada pelo Guia como atração local.

Assim, se é possível perceber, já em 1970, o aumento da preocupação com a divulgação da especialidade dos restaurantes relacionados, é de 1974 em diante que o número de restaurantes voltados para a especialidade regional aumenta pouco a pouco e mantém-se estável, ainda que mudem os restaurantes indicados e que, para cada estado analisado neste estudo, as variações ano a ano tenham

contornos específicos, que serão analisados ao longo deste tópico¹⁵⁶. No ano de 1974, em Minas Gerais, seis municípios contam com restaurantes dedicados à comida típica ou comida mineira: Belo Horizonte, Cordisburgo, Mariana, Ouro Preto, São João Del Rei e Tiradentes. Note-se que à exceção de Belo Horizonte, capital do estado, e de Cordisburgo os demais municípios que contam com restaurantes de cozinha regional são cidades históricas que, inclusive, já constam em sua maioria, nos roteiros indicados pelo Guia desde 1966¹⁵⁷, indicando, mais uma vez, a aproximação entre as cozinhas regionais e a atividade turística para o caso de Minas Gerais.

No Paraná, em Curitiba, no ano de 1974 o restaurante *Carreteiro* é indicado como voltado para a comida regional¹⁵⁸. Uma vez que o Guia Quatro Rodas do Brasil não indicava, ainda neste ano, os pratos servidos juntamente com a especialidade identificada, houve uma curiosidade quanto aos pratos servidos neste restaurante. A busca por uma informação mais completa levou à *Revista Quatro Rodas*, que no ano de 1975 indica o barreado como prato típico paranaense e este restaurante como uma churrascaria que tem, entre os pratos servidos, o barreado¹⁵⁹.

Se até este momento não é possível identificar no Guia Quatro Rodas do Brasil uma associação entre o turismo e a culinária típica paranaense, a consulta à *Revista Quatro Rodas* deixou bem clara esta relação. Esta publicação trouxe, já em outubro de 1975, na seção intitulada *Turismo*, a matéria *Curitiba – onde a vida tem qualidade*, onde se refere a um roteiro gastronômico na cidade. Pelo diálogo que este trecho estabelece com as preocupações desta pesquisa, optou-se por reproduzi-lo aqui:

Um roteiro gastronômico de Curitiba não pode omitir dois itens importantes. O primeiro é o barreado, cozido de carne típico paranaense. Sua origem está ligada às brincadeiras do entrudo, festividade pagã que antecedeu o Carnaval. Era durante os três dias de festas do entrudo que se comia o

¹⁵⁶ Além da indicação das especialidades dos restaurantes, o Guia passa a divulgar, também nas informações sobre os municípios, aquilo que se pode comprar durante a visita, e onde comprar estes produtos regionais.

¹⁵⁷ Em 1966 as cidades históricas indicadas são: Sabará, Ouro Preto, Congonhas do Campo, São João del Rei e Tiradentes. No ano de 1967 constam Diamantina, Ouro Preto, Mariana, Sabará, Congonhas e São João del Rei.

¹⁵⁸ Em nenhuma das edições consultadas, em que o restaurante *Carreteiro* é relacionado à cozinha típica, fica claro qual o tipo de comida servida. No entanto, como se verá adiante, a *Revista Quatro Rodas* indica que se trata de uma churrascaria que também serve o barreado.

¹⁵⁹ Prato que, segundo esta publicação, também era servido no restaurante-escola SENAC, no mesmo município.

barreado. Embora o barreado autêntico seja difícil de se comer hoje em dia – exige o cozimento durante 72 horas –, pode-se ter uma idéia de seu gosto provando-o no restaurante Senac ou na Churrascaria Carreteiro. Outro programa culinário que deve ser incluído no roteiro é uma visita às oito cantinas italianas de Santa Felicidade, para provar o risoto, nome dado a uma reunião de nove pratos que uma pessoa só não consegue comer. Entre os pratos, o saboroso frango com polenta frita e salada de raditchi. (REVISTA Quatro Rodas , 1975, p. 74).

É significativo que já em 1975 uma matéria sobre turismo indique um roteiro gastronômico, indicando a relação entre a comida e a atividade turística. Mais ainda, a apropriação da culinária regional como atração na visita a uma localidade, já que a matéria identifica o barreado como prato típico paranaense. Interessa também notar que a reportagem tenta traçar uma trajetória histórica do prato e, neste processo, descontextualiza espaço-temporalmente a preparação (diz que era consumido nos festejos de entrudo, que antecedeu o Carnaval, sem identificar onde nem quando isso acontecia), inserindo o barreado em um tempo mítico comum aos elementos que se configuram como identitários.

Um outro dado relevante trazido pela matéria diz respeito ao fato de que se é possível identificar um movimento de aproximação entre culinária e turismo, inclusive no que tange à culinária identificante de um grupo, trata-se de um movimento em fase inicial e, portanto, com alguns equívocos próprios do desconhecimento das culturas alheias: o risoto é identificado pela publicação como uma reunião de nove pratos servidos pelas cantinas de Santa Felicidade.

O Gráfico 3, abaixo, traz uma evolução do número de municípios citados pelo Guia Quatro Rodas Brasil com restaurantes de comida regional em cada estado. Vale lembrar que, como foi colocado anteriormente, os anos de 1966 e 1967 não trazem restaurantes dessas especialidades porque não havia no período a indicação da especialidade do estabelecimento em ambos os estados focalizados na pesquisa. Já em 1970 o Paraná continua não tendo nenhum restaurante de comida regional indicado, enquanto Minas Gerais conta com dois restaurantes.

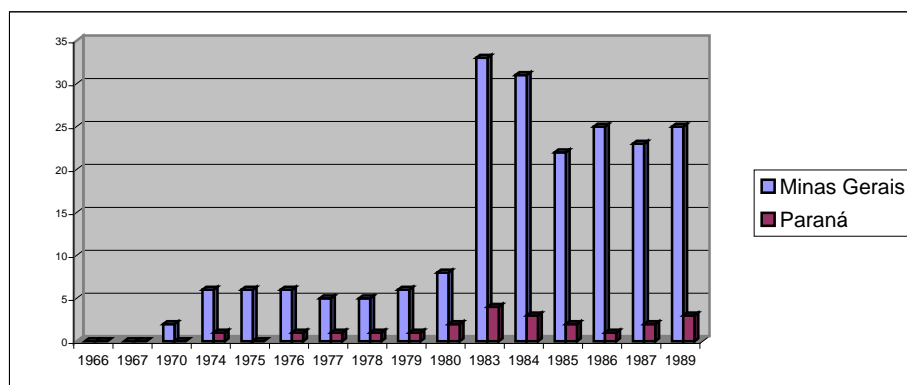


Gráfico 3 – NÚMERO DE MUNICÍPIOS COM RESTAURANTES REGIONAIS, POR ANO

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil

Sugere-se que a leitura deste e dos demais gráficos considere o quadro geral da evolução e não tente estabelecer uma comparação numérica entre Minas Gerais e Paraná, uma vez que este tipo de análise teria um caráter reducionista. Através do gráfico 2, portanto, é possível perceber que a partir de 1974 aumenta o número de restaurantes categorizados como comida regional e que, guardadas algumas especificidades deste desenvolvimento entre os dois estados, a curva é parecida para Minas e Paraná, apresentando um salto entre 1980 e 1983. Uma vez que não se teve acesso aos exemplares do Guia Brasil dos anos de 1981 e 1982, não é possível afirmar se este salto se deu de maneira mais leve ou realmente ocorreu de forma brusca, como o gráfico demonstra.

Ainda sobre a evolução do número de municípios com restaurantes de comida regional, é possível perceber no gráfico acima, que 1974 marca o primeiro aumento significativo em Minas Gerais. Ainda que se possa perceber o movimento do Paraná na mesma direção, não se pode desconsiderar uma maior expressividade do desnível entre 70 e 74 para o primeiro estado.

É importante acrescentar uma informação que auxilia a compreensão deste contexto: entre 70 e 80 os restaurantes regionais concentram-se nas duas capitais (Curitiba contava com o restaurante *Carreteiro*)¹⁶⁰ e, em Minas, além da capital¹⁶¹

¹⁶⁰ No Paraná, para o período entre 1970 e 1980 Curitiba é o único município listado com um restaurante identificado como regional, sendo que o mesmo não aparece nos exemplares de 1970 e 1975. Já no ano de 1980, além de Curitiba, Morretes também aparece, sendo que a especialidade identificada é o barreado, que foi considerado na categoria regional.

também estavam presentes em algumas das cidades históricas, onde se destacam Ouro Preto e Tiradentes.

QUADRO 5 – MUNICÍPIOS COM RESTAURANTES DE COZINHA REGIONAL. MINAS GERAIS, 1970 A 1980

	1970	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980
Belo Horizonte	X	X	X	X	X	X	X	X
Caeté			X		X			
Congonhas								X
Cordisburgo	X	X	X	X	X	X	X	X
Mariana		X				X	X	X
Nova Era							X	X
Ouro Preto		X	X	X	X	X	X	X
Sabará				X				
São João Del Rei		X	X					
Serro								X
Tiradentes		X	X		X	X	X	X

FONTE: Guia Quatro Rodas do Brasil

A exceção fica por conta de Cordisburgo, município que abriga a Gruta de Maquiné e de Nova Era, fora do circuito turístico tradicional de cidades históricas e/ou estâncias hidrotermais. Este município figura em 1979 e 1980 com dois restaurantes de comida regional. É interessante sublinhar também, como o quadro acima indica, que neste período as estâncias mineiras não apresentavam comumente restaurantes de culinária regional, mas apenas citava-se a venda de doces, queijos e licores em geral. É em 1983 que ocorre uma espécie de *boom* de municípios com restaurantes regionais e neste movimento os estabelecimentos começam a aparecer também nas estâncias, como Araxá, Cambuquira, São Lourenço, além de cidades com outras vocações econômicas, sem destaque para o turismo.

Um outro dado que auxilia a percepção de que a década de 70, principalmente seus últimos anos se constituem no período de gestação deste movimento de associação entre culinária e identidade através da afirmação das culinárias regionais, diz respeito à menção à comida e à culinária nos jornais *Estado de Minas* e *Gazeta do Povo* no ano de 1979. Já no dia 21 do mês de janeiro deste mesmo ano, a *Gazeta do Povo* publica a notícia da fase final de parte das obras do Centro Gastronômico do Parque Barigüi, sublinhando que o comer se constitui em

¹⁶¹ Em Belo Horizonte, nos anos de 1979 e 1980 os restaurantes regionais estão presentes na categoria *brasileira*.

lazer e atrativo (TURINOTAS, 1979, s.p.). Vale lembrar que se trata de uma mudança de percepção da culinária e do comer, se considerarmos que durante toda a década quase não se encontram referências à comida, principalmente à comida regional ou local como fator identificante ou atrativo nas reportagens do referido jornal. Este aspecto de transformação fica mais evidente ainda ao se considerar que no mesmo mês, no dia 28, o jornal também publica matéria sobre as Festas da Uva de Colombo e Santa Felicidade, divulgando ambas, criticando a realização concomitante destas festas e fazendo referência aos pratos típicos italianos e ao vinho da terra. (TEMPO de uva, vinho e festa..., 1979, s.p.).

Já no jornal *Estado de Minas*, é grande o número de referências às comidas típicas locais e regionais no interior das matérias do *Caderno de Turismo*. No fim da década de 1970, é comum que as reportagens tragam indicações de pratos e até de onde comer tais preparações. Em março de 1978, por exemplo, em matéria sobre a Semana Santa nas cidades históricas, há indicação de que os restaurantes de Ouro Preto servem “[...] comida farta e variada indo do bambá de couve ao feijão tropeiro.” (NAS VELHAS cidades¹⁶² ..., 1978, p. 8).

Interessante destacar, neste período, a emergência da referência à culinária regional em Minas mesmo em destinos turísticos já consolidados, vinculados a outros atrativos, como é o caso de Araxá – estância hidrotermal. Como a bibliografia indica, o termalismo é uma das *caras* tradicionais do turismo e sua criação data do século XIX sendo que, no Brasil, pode ser identificado aos primórdios da atividade turística e das políticas públicas voltadas para o setor¹⁶³. Como uma *cidade das águas*, Araxá sempre teve divulgadas atrações vinculadas a esta característica e, tanto no Guia quanto nas demais fontes, até meados da década de 1970 não havia referência à culinária regional, a não ser, de maneira intermitente, a divulgação da venda de doces e licores. Por este motivo, chama a atenção a menção à culinária em Araxá, feita pelo jornal *Estado de Minas*, a partir de 1977: “os restaurantes

¹⁶² Matéria publicada no Caderno de Turismo do Jornal *Estado de Minas* sob o título *Nas velhas cidades de Minas, a permanência da fé e do rito. A música barroca conduz a procissão pelas ladeiras acesas*. 17 de março de 1978, p. 8.

¹⁶³ Para o caso de Minas Gerais, juntamente com as cidades históricas, as cidades das águas são identificadas às primeiras políticas do turismo. É significativo que na década de 1960 tenha sido criada a Hidrominas – Águas Minerais do Estado de Minas Gerais com o intuito de explorar os recursos hidrominerais e fomentar o turismo no estado. Cf. SOLHA, Karina Toledo. Órgãos estaduais de turismo no Brasil. In: TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (editor). *Análises regionais e globais do turismo brasileiro*. São Paulo: Roca, 2005.

servem desde a mais caseira comida mineira até os pratos mais sofisticados da cozinha internacional.”(ARAXÁ, nas águas dos grandes amores, 1977, p. 8).

Em abril de 1978 o mesmo jornal traz uma matéria sobre o Grande Hotel de Araxá, em que sublinha a presença de pratos típicos do paladar mineiro e cozinha internacional (SAÚDE, esporte, lazer e conforto, as opções do Grande Hotel de Araxá, 1978, p. 8). Note-se que, se por um lado, a culinária típica regional se esboça neste destino, uma vez que já há oferta comercial divulgada pela publicação, nas duas reportagens a cozinha internacional também se faz presente, indicando que o regional ainda não se legitimou como atrativo para o turismo neste caso. Em relação ao Guia Quatro Rodas, foi necessário esperar o ano de 1983 para que Araxá contasse com a indicação de um restaurante de cozinha regional – o *Ana Jacinta*.

O ano de 1978 foi especialmente marcante do ponto de vista da associação entre culinária e identidade (que já adentra a esfera do poder público) para o caso mineiro. Neste ano foi publicado o livro *Fogão de lenha – quitandas e quitutes de Minas Gerais*, de autoria de Maria Stella Libânio Christo, co-editado pelo governo estadual de Minas Gerais. Em sua apresentação, o Governador do Estado, Aureliano Chaves esboça este investimento:

Ora, exatamente nos momentos cruciais em que precisamos alargar horizontes científicos e tecnológicos, elevando o povo num autêntico desenvolvimento, não podemos permitir que se perca a acumulação intelectual de nossos antepassados. Correríamos o risco da alienação, da perda de nossa consciência nacional e regional. Bastaria isto para que o Governo de Minas Gerais considerasse a sua contribuição, o seu livro [...] modelo a ser seguido, digno de todo amparo. Ele surgiu da sugestão e do estímulo inicial de um homem público, em nome do Governo de Minas. E vejo que a autora soube converter o saber e o fazer ancestrais em excelente tributo de que muito aproveitará a gente mineira no reavivar de suas tradições. Nele aprenderão as gentes de toda parte a compartilhar de nossa comunhão diária, apreciando-a como merece ser apreciada (CHRISTO, 1978, p. 8).

O trecho acima é bastante eloquente acerca do entendimento, já neste período, das culinárias como veículo das identidades e como forma de afirmação de uma região no plano mais amplo da nação brasileira. Segundo o Governador, o reconhecimento da herança dos antepassados é fundamental para a consciência regional e, na medida em que são as unidades federativas que compõem a nação,

para a consciência nacional, sem as quais, a população cairia em estado de alienação.

Voltando ao Guia Quatro Rodas Brasil, o gráfico 4, abaixo, que acompanha a evolução do número de restaurantes no Guia traz curva parecida à do gráfico 2. Optou-se por este formato de gráfico por deixar mais clara a dinâmica própria de cada estado, independentemente do número absoluto de restaurantes. Assim, pode-se perceber, por exemplo, que Minas Gerais demonstra movimentos mais bruscos, enquanto o Paraná apresenta curvas mais suaves.

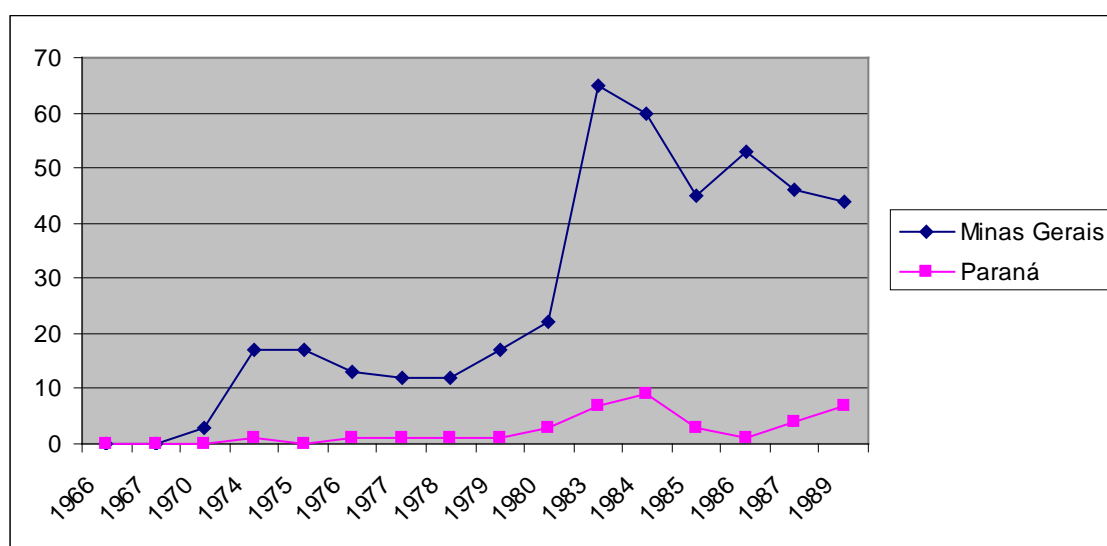


Gráfico 4 – EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE RESTAURANTES REGIONAIS, POR ANO. (1966 – 1989)

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil

É necessário ainda trazer algumas informações que também se fazem pertinentes acerca da defesa da tese de que embora as comidas regionais já se anunciem em meados da década de 1970, é a partir de meados da década de 80 que elas se tornam efetivamente produtos turístico, tomadas como forma de afirmação e legitimação de identidades. O gráfico 3, acima, indica essa curva ascendente no ano de 1980 e, em Minas Gerais de maneira mais evidente, esse movimento parece ser anunciado já nos anos de 78 e 79.

Para o caso de Minas Gerais, por exemplo, ressalta-se uma situação interessante: no município do Serro, embora o restaurante Itacolomi figure entre os estabelecimentos indicados pelo Guia Quatro Rodas Brasil desde o ano de 1974,

apenas tem a indicação da sua especialidade – regional – em 1980 e daí em diante. Em Congonhas ocorre um caso semelhante: o restaurante Cova do Daniel – que também era indicado pela publicação desde 1974 – passa a ser categorizado como regional apenas em 1980.

O Paraná, de 1974 a 1980, conta apenas com o restaurante Carreteiro, em Curitiba na categoria comida regional e, em 1983 o restaurante Brunella's¹⁶⁴, de Londrina, é indicado como regional. É extremamente importante sublinhar aqui que é no ano de 1980 que, pela primeira vez, o barreado aparece como especialidade gastronômica, servido nos dois restaurantes indicados pelo guia no município de Morretes: *Madalozo*¹⁶⁵ e *Nhundiaquara*. É significativo o fato de que a identificação da especialidade não relaciona comida regional ou típica ou paranaense, mas barreado como especialidade. Também em 1980, pela primeira vez o Guia Brasil indica um município com restaurantes regionais fora da capital paranaense.

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes relaciona a preponderância de Morretes na disputa com Antonina e Paranaguá em relação ao barreado na gestão do prefeito Sebastião Cavagnolli, que teve início em 1989 (GIMENES, 2008). A este respeito, portanto, a indicação do barreado, já a partir de 1980, apenas em restaurantes de Morretes pode ajudar a compreender outros desdobramentos acerca desta disputa. Vale ressaltar também que o Guia não relaciona em Paranaguá nenhum restaurante que tenha como especialidade o barreado em nenhum dos anos em que a fonte foi disponibilizada.

O ano de 1983 é um ano importante no início do processo de consolidação da culinária regional como atrativo, a partir da análise do número de restaurantes desta especialidade listados pelo Guia Quatro Rodas Brasil. Esta fonte também sugere que é a partir daí que a dinâmica de afirmação das identidades através da culinária, em Minas e no Paraná, se distancia, no plano da expressividade em âmbito nacional, tomando por base também o número de restaurantes regionais em cada estado. Enquanto em Minas Gerais este número salta de 22 em 1980 para 65 em 1983, o salto, no caso do Paraná, é de 3 para 5. Percebe-se que, enquanto no caso

¹⁶⁴ Não se encontrou referência a este restaurante em nenhuma das outras fontes consultadas.

¹⁶⁵ Optou-se por reproduzir a grafia utilizada pela fonte. Este restaurante conta com grafias diferenciadas em exemplares diferentes do Guia.

mineiro o número quase triplicou, no Paraná, o número de restaurantes regionais indicados pelo Guia Brasil não chegou a dobrar, sugerindo a possibilidade de que Minas Gerais estivesse investindo de maneira mais contundente na associação entre turismo e culinária, refletindo nas indicações do Guia Quatro Rodas Brasil.¹⁶⁶

Para uma percepção dos movimentos específicos de cada um dos estados focalizados no estudo, optou-se pela elaboração de gráficos separados para os estados de Minas Gerais e Paraná. O gráfico 5, abaixo, refere-se à mesma evolução do número de restaurantes regionais, porém, apenas no estado do Paraná.

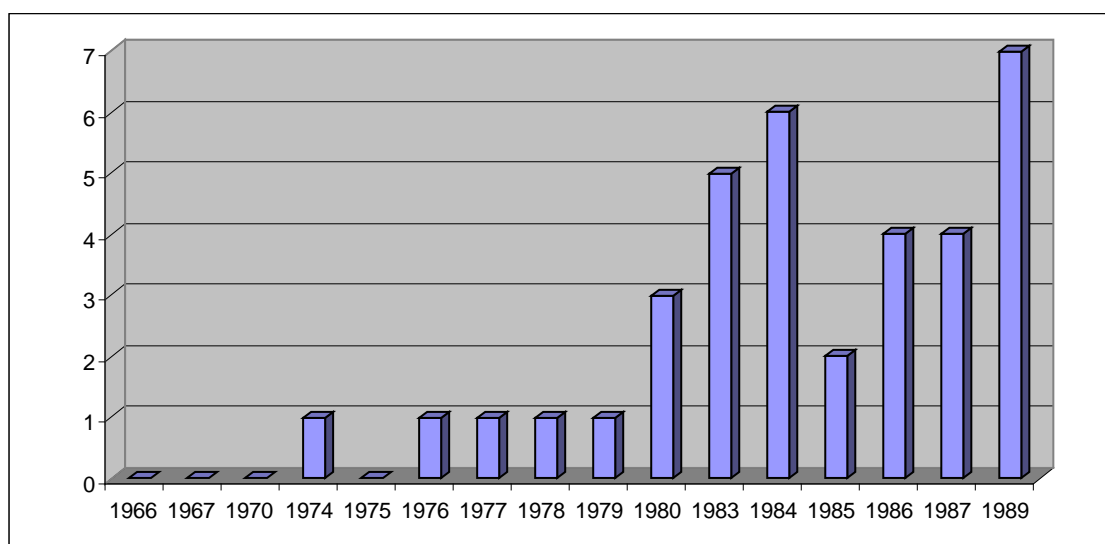


Gráfico 5 – EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE RESTAURANTES REGIONAIS, NO PARANÁ, POR ANO. (1966 – 1989)
 FONTE: Guia Quatro Rodas do Brasil

Em 1983 e 1984 Antonina e Morretes têm restaurantes relacionados pelo Guia servindo barreado e, em 1983, o Guia chama a atenção para uma festa móvel em Morretes: a Festa do Barreado. Em Antonina, o destaque cabe à feira de produtos típicos de Antonina em novembro, com venda de doces, palmito e artesanato, sendo que os doces e o artesanato não são especificados. É também no ano de 1983 que o restaurante Carreteiro em Curitiba deixa de ser indicado pelo

¹⁶⁶ É importante ressaltar que a proliferação de restaurantes de culinária típica regional observada nos casos estudados é reflexo de um movimento nacional. Mas se esta dinâmica atende, de um lado, a estratégias de *marketing*, por outro lado a emergência dos regionalismos é que é o pano de fundo desta conjuntura que torna interessante investir neste segmento específico de gastronomia. É por este caminho, por esta articulação, que se visualiza a transformação das culturas regionais – e a culinária aqui observada – em produto turístico.

Guia Brasil, sendo que não se obteve a informação se o restaurante apenas deixou de ser indicado, ou se deixou de existir.

4.3 APONTAMENTOS SOBRE O PERÍODO

O que se procurou demonstrar até aqui, através da fonte principal – o Guia Quatro Rodas Brasil – apoiado pelas fontes secundárias, foi um movimento de estabelecimento das identidades regionais, em particular, na sua relação com a comida e a culinária. Movimento ainda disforme em fins da década de 1960, mas já marcado por uma maior preocupação, inclusive governamental com o desenvolvimento do turismo, através da ampliação da infraestrutura e da organização da atividade por meio de associações e elaborações de políticas¹⁶⁷.

Como foi possível observar, desde o primeiro exemplar do Guia Quatro Rodas do Brasil se fazem presentes as informações sobre a culinária das regiões brasileiras, o que atesta uma atenção não só para sua existência, mas também para o seu potencial como veículo de *experimentação* das culturas específicas. No entanto, a forma não padronizada em que tais informações são disponibilizadas, ora na descrição dos estados (como em 1966 e 1970), ora com páginas específicas sobre o tema (como em 1967), sugere que a publicação ainda não tem clareza sobre este mesmo potencial, sobre as formas concretas que a comida regional pode assumir no tocante à atividade turística.

No entanto, o Guia indica que é a partir de meados da década de 1970 que os regionalismos começam a se tornar mais visíveis no plano nacional, o que fica evidente através do aumento do número de municípios que ofertam comida regional através de seus restaurantes, movimento que tem início em 1974.

Neste ano a publicação colocou em sua primeira página um questionário sobre as impressões dos leitores, pedindo que fosse enviado à redação depois de

¹⁶⁷ Data de 1953, por exemplo, a criação da Associação Brasileira de Agências de Viagens – ABAV, entidade extremamente importante no que diz respeito ao desenvolvimento da atividade no Brasil, inclusive na divulgação dos destinos. No âmbito estadual, para a década de 1960 é possível citar a criação da HIDROMINAS (Águas Minerais de Minas Gerais), Lei nº 2.268 de 26/12/1960, Conselho Estadual de Turismo (MG), Lei nº 7.362 de 02/01/1964, da PARANATUR (Empresa Paranaense de Turismo) e do Conselho Paranaense de Turismo, ambos através da Lei nº 5.948, de 27/05/1969.

preenchido. Nele o Guia procura traçar um perfil de seu leitor através de perguntas sobre aspectos socioeconômicos (profissão, endereço etc) e, sobre seu formato e conteúdo, há uma única pergunta: “O que achou da classificação de hotéis e restaurantes?” Pergunta ainda o que o leitor considera como ponto de interesse em sua cidade, para que o Guia possa pesquisar. Este questionário revela que, ainda que seja claramente inspirado no Guia Michelin, o Guia Quatro Rodas do Brasil procura desenhar seus próprios contornos, inclusive no que se refere a forma de divulgação e classificação dos estabelecimentos¹⁶⁸.

Os dados disponibilizados até aqui indicam que é a partir de meados da década de 1980 e, especialmente a partir de 1983 que a associação entre comida, identidade e turismo é divulgada de forma mais contundente, ainda que desde o início desse movimento Minas encampe essa ideia buscando apresentar uma cozinha, e não um prato, como o Paraná. Talvez isso justifique a presença de restaurantes regionais em municípios com diferentes vocações econômicas (lembrando que até aqui se analisou um momento anterior àquele em que o turismo passou a ser colocado de maneira mais contundente como fator de desenvolvimento regional) e, no Paraná, somente em Morretes (principalmente), Antonina e Lapa.

Vale lembrar que a variação do lugar e do status dados à culinária regional no Guia diz respeito ao processo ao qual se tem feito menção durante todo este estudo – de emergência das culinárias regionais no Brasil –, mas também dialoga com um processo mais específico, de gestação de um desenho específico para o Guia Quatro Rodas do Brasil. É na interação destes fenômenos que se inserem os avanços, lacunas e retrocessos na visibilidade dada aos regionalismos através da culinária.

Sobre a localização deste movimento no período indicado, é interessante que se considere, como Fernando Correia Dias ressalta, que:

¹⁶⁸ A este respeito também se faz relevante mencionar que em Belo Horizonte, a especialidade *regional* foi relacionada entre as especialidades dos restaurantes entre os anos de 1970 a 1978. Entre 1979 e 1987 os restaurantes regionais foram abrigados na especialidade *brasileira* que esporadicamente incluía os restaurantes de outras regiões do país. Entre 1989 e 1992 a denominação em que estes restaurantes estavam inclusos foi a *mineira*. A partir de 1993 é que voltaram a ser categorizados como especialidade *regional*. Esta dinâmica é relevante por também revelar este processo de busca de identidade do Guia Quatro Rodas.

A eleição direta para governadores em 1982 contribuiu para esta recolocação em primeiro plano do problema da cultura e, em seu interior, do pluralismo cultural brasileiro. Postulou-se a necessidade de uma articulação a nível nacional dos órgãos estaduais encarregados da política cultural. (DIAS, 1985, p. 73).

Partindo do pressuposto de que as identidades são construções através das quais as culturas se narram (CANCLINI, 2006), buscou-se aqui desenhar de que forma as culinárias regionais, numa determinada conjuntura, contribuem para estas narrativas identitárias¹⁶⁹ de Minas Gerais e Paraná. Aqui, é importante sublinhar, mais uma vez, o aspecto de invenção de tradições: a *narrativa* de uma comunidade, seus antepassados e mitos de origem são *criados*. Desta forma, pode-se perceber que os indivíduos estão situados entre o passado e o futuro: a raiz estabelecida no passado é um anseio do presente para perpetuar esta identidade (que confere a sensação de estabilidade) no futuro. Para complementar esta afirmação, cito Ecléa Bosi, que coloca como conquista comum de Halbwachs e Charles Bartlett a “inerência da vida atual ao processo de reconstrução do passado.” (BOSI, 1994).

Nesse sentido, sustenta-se aqui que é através de uma perspectiva que articule o movimento de ascensão das culinárias regionais num plano nacional – culinárias associadas, através das construções identitárias, à tradição dos grupos sociais aos quais se relacionam – com o desenvolvimento do turismo (considerando as diversas variáveis que contribuíram para que ocorresse da forma como se deu neste período no Brasil) e, portanto, com as questões que se colocavam à sociedade brasileira no período analisado, que se pode compreender de maneira mais ampla qual é o cenário em que a culinária regional se insere. Essas ferramentas auxiliam o pesquisador na busca pelo entendimento do lugar da comida regional na dinâmica sócio-cultural, econômica e política do país, com suas cadências específicas em cada estado que, por sua vez, se relacionam com a trajetória histórica e social de cada uma das unidades federativas no Brasil.

Como se procurou demonstrar até aqui, entende-se que esta conjuntura que, no Brasil, se deu em fins do século XX é parte de um movimento de maior amplitude. Trata-se de um processo que, em conjunturas históricas diferenciadas, tem ocorrido

¹⁶⁹ Mas se a conjuntura analisada aqui tem como variável fundamental para a análise das identidades a forma como foram afetadas pela globalização, é importante lembrar que as identidades como construção, como dispositivo discursivo, nunca foram estáveis (HALL, 2001).

em escala mundial. Além disso, é importante sublinhar que diz respeito a uma complexidade de variáveis que em muito ultrapassa o universo da cozinha e da culinária. Estas considerações são pertinentes na medida em que se pretende inserir a conjuntura aqui analisada – a saber, a ascensão e a legitimação das culinárias regionais no Brasil, a partir de dois estudos de caso – em um contexto onde, para além da dicotomia global/local, a universalização e as particularizações regionais são percebidas como complementares (ORTIZ, 1994).

Esta percepção é fundamental para que se compreenda de que maneiras o entrecruzamento, a partir de 1970 no Brasil e até o início da década de 1980, entre variáveis tais como o desenvolvimento da indústria automobilística, o investimento governamental em estradas, desenvolvimento da atividade turística, aceleração do processo de globalização, movimento para a redemocratização do país, proliferação dos estudos regionais, entre outros fatores, contribuíram para que se constituísse um terreno propício para a ascensão das culinárias típicas regionais como vetores de identidade e, ao mesmo tempo, bens de consumo e produtos turísticos.

A este respeito Canclini sublinha que:

[...] a identidade e a história – inclusive as identidades locais ou nacionais – ainda cabem nas indústrias culturais com exigências de alta rentabilidade financeira. Simultaneamente à desterritorialização das artes, há fortes movimentos de reterritorialização, representados por movimentos sociais que afirmam o local e também por processos de comunicação de massa: rádios e televisões regionais, criação de micromercados de música e bens folclóricos, a “desmassificação” e a mestiçagem dos consumos engendrando diferenças e formas locais de enraizamento. (CANCLINI, 2006, p. 134).

Entende-se, na busca pelo entendimento dos casos analisados, que o Guia Quatro Rodas Brasil se constitui em um guia para o pesquisador, não na perspectiva de um roteiro de viagem, mas articulado às demais fontes analisadas, localiza a dinâmica das identidades regionais em sua relação com o turismo, com o estabelecimento de atrativos e as principais diretrizes da atividade no país. Por se tratar de um guia turístico, esta fonte se constitui também em uma ferramenta significativa para o acompanhamento dos discursos vigentes sobre identidades e sobre o que se constitui em atrativo turístico.

Na conjuntura analisada, a articulação entre comida, identidade e turismo no Brasil contou também com um grande investimento no desenvolvimento do turismo, inclusive através de políticas públicas específicas, além do investimento na associação entre comida regional, história e cultura, como se verá nas páginas seguintes.

Por fim, é importante dizer, dado o salto no número de indicações de restaurantes regionais no Guia Quatro Rodas, que o ano de 1983 foi marcante, neste período inicial, do ponto de vista da relação comida, identidade e turismo, sendo que a partir daí estabilizou-se uma tendência ao estabelecimento desta relação entre as regiões e suas culinárias específicas.

Em meados da década de 1980 esta tendência se torna ainda mais visível e, no início dos anos de 1990 começou a ser gestado um novo processo – o de legitimação destes bens culturais relacionados ao universo da cozinha – a culinária típica se afirma como produto turístico. É justamente sobre este processo que a atenção recairá no capítulo seguinte.

5 SABOREANDO A VIAGEM – O PROCESSO DE CONSOLIDAÇÃO DA COMIDA REGIONAL NO CENÁRIO DO TURISMO

O capítulo anterior procurou trazer à tona alguns dados que apontam para o fato de que desde a segunda metade da década de 1960, até o início dos anos de 1980 a culinária regional foi tomando espaço e adquirindo expressividade no Guia Quatro Rodas Brasil. Dado o perfil desta publicação, sugere-se que este processo se caracteriza na emergência das culinárias típicas como atrativo e produto turístico, com um vínculo especialmente importante com o chamado turismo cultural. Neste cenário, o consumo da culinária típica das regiões se traduz como consumo da cultura das localidades visitadas, do seu *ethos* e, portanto, dialoga com um outro processo, mais amplo, de estabelecimento e valorização das diferenças num mundo globalizado (erroneamente associado à ideia de homogeneização) – movimento percebido como uma das variáveis que interferem no lugar hoje ocupado pelas culinárias regionais.

Tais inferências se fazem a partir das informações disponibilizadas pelo Guia articuladas à análise das fontes auxiliares e a uma bibliografia já consolidada sobre os significados das culinárias regionais. Quanto à percepção da comida regional como atrativo no interior da atividade turística, ainda que a bibliografia oriunda das Ciências Sociais e História seja extremamente escassa, dificultando a localização de interpretações a este respeito, como se apontou, também se demonstrou que a produção realizada por autores da área do turismo auxiliam a reflexão, por indicarem caminhos interpretativos interessantes ao considerar que diversos segmentos do turismo se alimentam das culturas locais, e não apenas o turismo cultural em sua acepção mais específica.

É, portanto, no entrecruzamento entre as ideias de turismo e culinária regional que se fez necessário incorporar, neste estudo, as discussões sobre identidade, inseridas no capítulo 2, *Organizando a bagagem – região e identidade: a construção de uma realidade imaginada*. Banducci e Barretto abordam de maneira interessante esta relação, cuja problematização é extremamente atual, entre identidade e turismo:

No pensamento pós-moderno, a identidade é vista como algo móvel, sempre em construção, que vai sendo moldado no contato com o outro e na

releitura permanente do universo circundante. O contato entre turistas e residentes, entre a cultura do turista e a cultura do residente, desencadeia um processo pleno de contradições, tensões e questionamento, mas que, sincrônica ou diacronicamente, provoca o fortalecimento da identidade e da cultura dos indivíduos e da sociedade receptora e, muitas vezes, o fortalecimento do próprio turista que, na alteridade, se redescobre. (BANDUCCI; BARRETO, 2001, p. 19).

Fica claro neste trecho o impacto que o turismo causa nas configurações e reconfigurações da identidade dos locais visitados. Considera-se importante, no entanto, problematizar a utilização, pelos autores, do termo *fortalecimento*. Entende-se que este termo é adequado quando se refere a algo existente, que se torna mais forte diante de alguma circunstância. No entanto, percebe-se que em muitos casos o turismo fomenta a busca por uma identidade comercializável e, em alguns casos, até mesmo sua invenção¹⁷⁰. Assim, nesta pesquisa a preferência é por considerar que este contato entre a cultura do turista e a cultura local invariavelmente **traz à tona** a questão da identidade, seja em um processo de reafirmação, de adaptação ou de invenção/reinvenção. Neste contexto, procuram-se elementos relacionados a estas identidades que possam concretizar o contato do turista com a cultura e é aí que entram em cena determinados atrativos turísticos – aí é que as culinárias alcançam este *status*:

O perfil de italianidade que os descendentes estão construindo no momento parece estar pautado em sua autenticidade. Mas que italianidade é essa que se quer representar? Alguns partem para o X-polenta, outros combinam macarronada com churrasco, outros ainda nomeiam em italiano alguns pratos inventados pelos imigrantes no Brasil (polenta com pastim, muito semelhante ao X-polenta) .(SAVOLDI, 2001, p. 108).

Neste trecho Savoldi oferece pistas para a reflexão sobre esta relação entre a dinâmica das identidades e a culinária típica em um contexto de aproveitamento turístico em Santa Catarina, apontando para a mobilidade das identidades e sua relação com o resgate, criação ou recriação de pratos.

Quanto às possibilidades de análise das culinárias regionais através do Guia Quatro Rodas, entre os anos de 1966 e 1983 contava-se apenas com algumas informações sobre pratos típicos – informações esparsas e inconstantes – além da

¹⁷⁰ A este respeito Tânia Lopes relata como o tombamento da cidade de Ouro Preto significou para seus moradores, não só uma nova oportunidade de crescimento econômico, mas uma possibilidade de recriação simbólica da cidade, que havia perdido a identidade na ocasião da mudança da capital mineira para Belo Horizonte em 1897 (LOPES, in: BANDUCCI; BARRETO, 2001, p. 70).

evolução do número de restaurantes identificados como pertencentes à especialidade regional. Assim, a abordagem do último capítulo apresentado tomou como intervalo de análise os anos de 1966 a 1983, tendo como uma de suas justificativas o fato de que neste último ano, houve um salto no número de restaurantes dedicados à especialidade regional e, também, no número de municípios com restaurantes dessa especialidade. Em 1980 Minas Gerais contava com 22 restaurantes de comida regional distribuídos em 8 municípios e, no Paraná, se identificavam 3 restaurantes em 2 municípios. No ano de 1983, por sua vez, eram 65 restaurantes distribuídos em 33 municípios diferentes no caso mineiro, enquanto no Paraná o Guia listou 7 restaurantes em 4 municípios¹⁷¹. O quadro 6, abaixo, dá visibilidade a este salto, para o caso de Minas Gerais que, em termos numéricos é mais significativo:

¹⁷¹ Se em termos quantitativos este movimento é mais relevante para Minas Gerais, tomando os dados em sua proporcionalidade, percebe-se que no Paraná o movimento é similar.

QUADRO 6 – MUNICÍPIOS MINEIROS COM RESTAURANTES REGIONAIS. 1970

	1970	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1983
Alfenas									X
Araxá									X
Barão de Cocais									X
Belo Horizonte	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Caeté			X		X				X
Cambuquira									X
Campo Belo									X
Cataguases									X
Congonhas								X	X
Cordisburgo	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Coronel Fabriciano									X
Diamantina									X
Governador Valadares									X
Itabirito									X
Itajubá									X
Itaúna									X
Januária									X
João Monlevade									X
Juiz de Fora									X
Lagoa da Prata									X
Lagoa Santa									X
Lambari									X
Mariana		X				X	X	X	X
Nova Era							X	X	
Ouro Preto		X	X	X	X	X	X	X	X
Pirapora									X
Poços de Caldas									X
Sabará				X					X
São João Del Rei		X	X						X
São Lourenço									X
Serro								X	X
Timóteo									X
Tiradentes		X	X		X	X	X	X	X
Três Pontas									X

A 1983

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil

Este aumento considerável do número de restaurantes regionais observado em Minas Gerais se reproduz na maior parte dos municípios presentes no Guia que, em 1983, teve o maior volume de estabelecimentos de alimentação listados em todo o período analisado nesta pesquisa, como o gráfico 6, abaixo, demonstra:

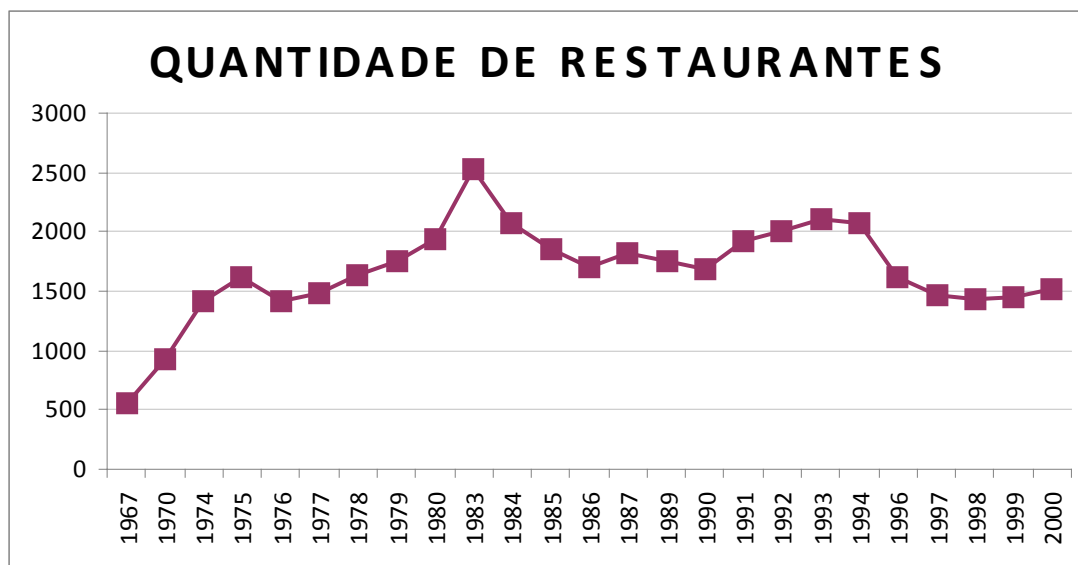


Gráfico 6 – NÚMERO TOTAL DE RESTAURANTES INDICADOS PELO GUIA QUATRO RODAS BRASIL. 1966 – 2000

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil

Uma vez que o número de restaurantes listados pelo Guia não corresponde ao universo de estabelecimentos presentes em cada município, não é possível utilizar estes números para medir o crescimento do setor, por exemplo. Mas entendendo tais estatísticas como indicadores de tendências, é possível dizer que o ano de 1983 foi marcante no que se refere ao lugar concedido à gastronomia no Guia Quatro Rodas Brasil. Neste contexto, algumas especialidades adquiriram maior visibilidade e outras menos. O que se percebe cruzando estes números com as demais informações contidas na fonte ao longo dos anos, é que a partir deste ano as culinárias típicas foram conquistando um espaço cada vez mais legítimo nas páginas da publicação.

Mas é importante dizer ainda que se por um lado o ano de 1983 inaugura uma maior visibilidade da culinária regional no Guia Quatro Rodas, por outro lado é importante salientar que não houve alterações no formato e no conteúdo da publicação, para além deste aumento na oferta comercial relacionada. Estas modificações começaram a ocorrer no ano seguinte.

5.1 AS TRANSFORMAÇÕES DO ESPAÇO OCUPADO PELA GASTRONOMIA NO GUIA QUATRO RODAS BRASIL DE 1984 A 1989 E A AMPLIAÇÃO DA VISIBILIDADE DA CULINÁRIA REGIONAL

Em 1984 o Guia trouxe inovações importantes em relação à atenção dada à gastronomia em geral:

Da experiência de quase vinte anos da equipe de pesquisa do Guia Quatro Rodas extraímos apetitosa e inédita informação: notas para a comida de todos os restaurantes do país, além dos famosos garfinhos que indicam seu nível de conforto. (GUIA QUATRO RODAS BRASIL, 1984, p. 1).

Para além das notas atribuídas à comida de cada restaurante, boa parte dos estabelecimentos listados teve também relacionados os pratos que a equipe do Guia considerou mais relevantes. É principalmente esta característica que contribui para o enriquecimento da análise aqui empreendida.

Essa descrição dos pratos servidos nos estabelecimentos listados nas capitais esteve presente entre os anos de 1984 e 1989¹⁷², cessando entre 1991 e 1994 e retornando, apenas para os restaurantes *estrelados*¹⁷³, em 1996¹⁷⁴, permanecendo até o último ano tomado para análise neste estudo.

Ainda que essa listagem de pratos, em sua forma mais abrangente, tenha durado apenas cinco anos, forneceu informações extremamente relevantes para esta pesquisa. Mesmo não sendo restrita aos restaurantes de culinária regional e, por isso mesmo, não podendo ser indicativo da relevância desta especialidade de forma específica no interior do Guia, trata-se da informação mais precisa sobre a percepção da equipe do Guia Quatro Rodas Brasil acerca do que se entendia como comida regional¹⁷⁵ naqueles anos – que pratos eram relacionados à cozinha específica de cada região. A relevância deste formato inaugurado em 1984 reside no fato de que confere concretude a estas cozinhas: tratam-se de preparações

¹⁷² Como não se teve acesso ao Guia Brasil Quatro Rodas de 1990, considerou-se como último ano desta característica 1989, já que em 1991 tal informação deixou de ser disponibilizada.

¹⁷³ O significado da expressão *estrelado* será discutido posteriormente, neste mesmo capítulo.

¹⁷⁴ Da mesma maneira, como não se teve acesso à edição de 1995, considerou-se o primeiro ano em que tais informações voltaram a ser disponibilizadas, entre os exemplares da amostra – 1996.

¹⁷⁵ Como foi dito, nos anos anteriores, havia apenas a indicação genérica, colocada de maneira inconstante.

efetivamente servidas nos estabelecimentos indicados como pertencentes à especialidade regional.

A partir daí é possível verificar que no caso do Paraná ocorre quase que um *monólogo* do barreado – e isso é extremamente eloquente sobre o lugar da culinária como veículo identitário neste estado. Já para Minas Gerais será possível perceber que esta *cozinha concreta* de um lado ultrapassa os limites anteriormente definidos pelo Guia, através de suas indicações, sobre a comida mineira (apresentando uma grande variedade de preparações) e, de outro lado, corrobora a vinculação desta cozinha com uma certa apropriação da história que confere relevo ao período da mineração e, posteriormente, à fazenda como espaço privilegiado da sociabilidade mineira. A lista 1, abaixo, relaciona os pratos presentes nos restaurantes de cozinha *brasileira* em Belo Horizonte, capital de Minas Gerais, no ano de 1984¹⁷⁶:

¹⁷⁶ Como já se sublinhou anteriormente, no intervalo entre os anos de 1979 e 1987 os restaurantes regionais em alguns municípios foram abrigados na especialidade *brasileira* que incluía os restaurantes da região em que cada município se inseria, bem como de outras regiões do país. Entre os estados em que isso ocorre, estão Minas Gerais e Paraná.

PRATOS REGIONAIS
Lombo com tutu à mineira
Peru à brasileira
Mexido à mineira
Frango ao molho pardo
Leitão com feijão tropeiro
Frango ao milho verde
Lombo com feijão tropeiro
Mexido à moda
Leitão à pururuca
Canjiquinha com costelinha
Carne de sol na brasa
Cabrito à caçadora
Leitão à mineira
Surubim em postas com molho de tomate
Feijão tropeiro
Lombo à mineira
Frango frito
Frango com quiabo
Frango à moda
Cabrito com feijão tropeiro
Carne de caça

Lista 1 – RELAÇÃO DE PRATOS CITADOS NOS RESTAURANTES DE COZINHA BRASILEIRA, IDENTIFICADOS À CULINÁRIA REGIONAL MINEIRA^{177 178} BELO HORIZONTE, 1984¹⁷⁹

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1984)

Esta relação, ainda que tenha sido elaborada apenas com os dados dos restaurantes da capital do estado, é reveladora acerca da presença do discurso da *mineiridade*, veiculado através da divulgação destas receitas: com exceção das receitas de caça, do surubim, do cabrito e do peru, os demais pratos, em suas variações, fazem parte do que hoje comumente se encontra em restaurantes de culinária regional e é chamado de cozinha mineira. A carne de porco (representada pelo lombo e leitão), que também entra na composição do feijão tropeiro e, por vezes, na do tutu (através da linguiça ou torresmo, dependendo da receita) – outros

¹⁷⁷ A *feijoada*, servida no restaurante *Dona Sinhá* não foi incluída nesta lista por estar vinculada a um imaginário mais geral, sobre comida brasileira, ainda que esteja presente em diversos restaurantes identificados à especialidade *regional*. Como este estabelecimento, além da *feijoada* não tinha outros pratos geralmente relacionados à cozinha mineira, optou-se por deixar esta preparação fora da listagem.

¹⁷⁸ Uma vez que alguns restaurantes mesclavam a culinária mineira a especialidades de outras regiões, foram excluídos desta lista apenas os pratos que eram diretamente relacionados a outras cozinhas. Como exemplo, é possível citar a *moqueca capixaba*, cuja denominação indica sua vinculação identitária, além do *vatapá*, amplamente divulgado como pertencente à cozinha baiana.

¹⁷⁹ O prato *frango ao molho pardo* foi relacionado por dois restaurantes; os pratos *lombo com tutu à mineira* e *leitão com feijão tropeiro* foram relacionados por três restaurantes, sendo que este último trazia em um dos estabelecimentos, como opção, o *arroz de forno* ou o *feijão tropeiro*.

ícones da cozinha mineira – além do frango, principalmente ao molho pardo ou com quiabo. O *lombo com tutu* se destaca por ser um prato que desde a primeira edição do Guia é associado ao estado de Minas Gerais. Já a presença da carne de sol e do surubim revelam as frestas deixadas pelo discurso da mineiridade que, para se afirmar, acaba passando por cima da complexidade cultural do estado e, por conseguinte, da diversidade da culinária. Ainda assim as idiossincrasias locais acabam por se revelar em algumas oportunidades, ressaltando as lacunas do discurso. Assim é que a carne de sol, popular mais ao norte de Minas e o surubim, peixe geralmente servido nas cidades às margens de rios têm lugar entre as preparações citadas.

Nestes momentos em que alguns aspectos subterrâneos das regiões se anunciam, é possível dizer que se realiza um movimento em que as identidades são desconfiguradas e reconstruídas segundo a variação de interpretações/apropriações de seus elementos. Neste processo, o imaginário individual e também grupal é recomposto, na medida em que é partilhado, divulgado, mudando as identidades conforme a narrativa. A percepção, no Guia, de elementos tais como os relacionados acima para o caso da mineiridade, indicam que há espaços nas definições identitárias, que permitem uma certa mobilidade de conceitos (ainda que os limite); nestes espaços, a complexidade se revela.

Estes dados sugerem que a partir de 1984 o guia oferece um material mais rico ao pesquisador, possibilitando um diálogo mais enriquecedor com a temática do ressurgimento dos regionalismos, no esteio do qual a culinária regional emerge, bem como uma cadência mais interessante com as demais fontes tomadas aqui para a análise.

Em 30 de março daquele ano, nota-se a articulação entre o consumo da culinária regional e o *consumo* da história regional em matéria publicada no Caderno de Turismo do *Estado de Minas* que convida a descobrir os *tesouros de Sabará* e, neste percurso, experimentar um *prato de comida mineira* (A HISTÓRIA convida: venha descobrir os tesouros de Sabará..., 1984, s.p.).

Gimenes (2008) menciona matéria publicada na revista *Paraná em Páginas* em que enfatizando a ação do prefeito de Antonina na preparação da temporada de verão indica o barreado como prato mais famoso do município e cita também sua oferta comercial (ANTONINA..., 1984. *apud* GIMENES, 2008, p. 256).¹⁸⁰

O exemplar de 1984 do Guia Quatro Rodas Brasil traz um outro dado interessante para a reflexão sobre os diferentes lugares da culinária como suporte identitário em Minas Gerais e Paraná, tomando a imagem que extravasa as fronteiras de cada estado: entre os 11 restaurantes de Belo Horizonte enquadrados na especialidade *brasileira*, apenas 2 não servem pratos identificados à cozinha mineira¹⁸¹ e um outro mescla a cozinha mineira com outras referências¹⁸². No caso do município de Curitiba, entre os 6 estabelecimentos da mesma especialidade, 4 servem o prato reconhecido como típico do Paraná – o barreado. Em todos eles são servidos outros pratos desvinculados desse caráter regional¹⁸³. Os outros 2 restaurantes são de especialidades de outras regiões: um de cozinha baiana e outro de culinária mineira – o *Geraes* – em cujo cardápio constam o *leitão pururuca*, o *tutu à mineira* e o *frango ao molho pardo*.

Assim, se neste momento o barreado marca presença na capital paranaense, o faz ao lado de outras preparações, enquanto na capital de Minas Gerais essa associação com outras especialidades quase não ocorre. Além disso, é importante sublinhar que nesse momento é possível perceber a chamada *cozinha mineira* extrapolando os limites do estado, narrando a mineiridade fora de suas fronteiras e, nesse sentido, afirmando sua especificidade a partir da afirmação de sua diferença.

É significativo, portanto, sublinhar a reportagem publicada no *Estado de Minas*, sobre campanha de divulgação de Minas Gerais nos vôos da companhia

¹⁸⁰ ANTONINA. *Paraná em Páginas*, Curitiba, n. 229, mar. 1984.

¹⁸¹ No cardápio do restaurante *Bampi's* os pratos *sarapatel*, *carne de sol* e *bobó de camarão*, já no estabelecimento denominado *Dona Sinhá*, *vatapá* e *feijoada*.

¹⁸² Na *Cantina Topless* foram identificados os seguintes pratos: *moqueca à moda capixaba*, *surubim em postas com molho de tomate*, *feijão tropeiro* e *lombo à mineira*.

¹⁸³ No restaurante *Thapioca* o barreado figura ao lado de *filet de robalo*, *linguado grelhado* e *camarão ao molho branco*; no *Onha*, além do barreado servia-se também *codorna*, *rã* e *feijoada*; no *Barreado e feijoada*, como a denominação indica, servia-se *barreado* e *feijoada*; o *Ao barreado* trazia o *filet da casa* juntamente com o barreado.

aérea *Air France*, com a oferta de caipirinha com limão aos passageiros (EM dezembro¹⁸⁴ ..., 1984, p. 3).¹⁸⁵

É importante frisar aqui, para além das informações que o Guia oferece, que na conjuntura analisada a articulação entre comida, identidade e turismo no Brasil contou também com um grande investimento no desenvolvimento do turismo, inclusive através de políticas públicas específicas, além do investimento na associação entre comida regional, história e cultura. Isso se esboça de maneira tímida, por exemplo, no documento divulgado pela Fundação Cultural de Curitiba em 1984¹⁸⁶, intitulado *Política de cultura do município: diretrizes e ação*, com a intenção de explicitar a percepção dos gestores em relação à ideia de cultura e aos bens culturais da cidade, sublinhando:

Cultura não é apenas o teatro iluminado do centro da cidade no sábado à noite. É também o que faz – ou aspira fazer – o morador do Xaxim ou Boqueirão no sábado à noite. E em todos os outros dias e horas da sua vida. Porque o que a nova gestão da Fundação Cultural de Curitiba entende como cultura é o que a população **come**¹⁸⁷ e pensa, veste e imagina, como arruma a casa e como faz política, como fala e se casa, pinta e dança, canta e escreve, sonha e sofre. (FUNDAÇÃO CULTURAL DE CURITIBA, 1984, s. p.).

Em março de 1985, o governo Estadual de Minas Gerais nomeou um grupo de trabalho com o intuito de divulgar e preservar a comida mineira através do *Projeto culinária típica mineira*¹⁸⁸. Entre os objetivos do projeto, figurava a valorização da culinária mineira como bem cultural e, portanto, como elemento pertinente à formação identitária da região – uma identidade a ser divulgada para fora das fronteiras estaduais, fica explícito no projeto, uma vez que menciona os resultados para o desenvolvimento regional, com retorno através de novos empreendimentos comerciais, industriais e turísticos (ABDALA, 2007, p. 61).

¹⁸⁴ Matéria publicada no Caderno de Turismo do Jornal *Estado de Minas* sob o título *Em dezembro, Air France lança campanha promocional de Minas em toda a França*. 02 de novembro de 1984, p. 8.

¹⁸⁵ Este tipo de ação foi divulgada pelo mesmo jornal nos anos de 1988 e 1993, através das seguintes reportagens publicadas no Caderno de Turismo: *Projeto queijo e pitanga (Minas e Pernambuco)*. 30 de setembro de 1988, p. 7; *Tutu à mineira nos vôos do LAB*. 03 de junho de 1993, p. 5.

¹⁸⁶ Órgão vinculado à Prefeitura Municipal de Curitiba, responsável pela gestão das políticas públicas voltadas para a cultura no município.

¹⁸⁷ Grifo da autora.

¹⁸⁸ Resolução nº 34, de 1985, do Governo Estadual de Minas Gerais.

Este projeto se constitui em um marco do investimento governamental, não só na associação entre a culinária e a identidade mineira, mas também na intenção de divulgação desta mineiridade através da cozinha e, embora a gestão seguinte do governo estadual tenha cessado este investimento nas atividades do grupo de trabalho, rendeu frutos e fomentou outras ações.

A duração explícita desta preocupação irá até 1986, quando Newton Cardoso assume o governo do Estado e deixa de fornecer o apoio necessário à continuação das atividades que o grupo vinha desenvolvendo, entre as quais aquelas de estruturação e participação em cursos de culinária mineira e festivais de comidas típicas promovidos não só em cidades de Minas Gerais, como em outros Estados do Brasil. Ao que parece, portanto, os governos de Aureliano Chaves e Tancredo Neves, substituído pelo vice Hélio Garcia – que assinou o decreto instituindo o referido grupo – representam os marcos privilegiados de uma política cultural que investe, num plano nacional, na imagem do mineiro associada à comida e à cozinha, que repercute até nossos dias. (*Ibid.*, p. 54).

Em âmbito federal, no mesmo ano de 1985, o cartunista Ziraldo, então Presidente da Fundação Nacional de Arte – FUNARTE, apresentou ao Ministro da Cultura na época, Aluísio Pimenta, uma carta proposta com um programa de divulgação de manifestações da cultura regional. Entendido como um programa provinciano e, por isso mesmo, mal visto pela opinião pública e pela imprensa, o programa previa o apoio a bandas musicais, a divulgação da cachaça, além da formação de um núcleo de pesquisas sobre cozinha brasileira, começando pela *broa de milho e o pato no tucupí*.

Sem querer avaliar a repercussão de tais ações governamentais, entende-se que, através delas, é possível perceber a incorporação, pelo discurso oficial, da representatividade da culinária como cultura. Ainda que não se tratem de ações governamentais voltadas especificamente para o turismo – com exceção do *Projeto Culinária Típica Mineira*, que esboça este objetivo –, os três exemplos sugerem a valorização das culinárias¹⁸⁹.

De volta ao Guia Quatro Rodas Brasil, foi no ano de 1984 que o barreado figurou também em Curitiba. Neste mesmo ano, como foi colocado anteriormente, o restaurante *Geraes* de Curitiba, especializado em comida mineira apareceu pela

¹⁸⁹ Gimenes (2008) indica a publicação de encartes e de matérias referentes a ações governamentais em âmbito estadual e municipal vinculando o barreado à atividade turística, principalmente de Antonina, Morretes e Paranaguá, em que o prato é definido como prato típico do litoral paranaense. Conferir GIMENES, *op. cit.*

primeira vez relacionado no Guia permanecendo como cozinha *regional, mineira* ou *brasileira* até 1996, quando deixou de ser relacionado. Este dado é bastante interessante, na medida em que este restaurante foi indicado pela primeira vez no ano seguinte ao momento em que se percebe o maior salto do número de restaurantes regionais relacionados no Guia Quatro Rodas Brasil. A presença deste restaurante numa outra capital revela– e este aspecto é extremamente importante para os objetivos desta pesquisa – o alcance da divulgação da cultura mineira através da culinária, num esforço de afirmação de identidade e estabelecimento da diferença.

Em 1985 a edição do Guia Quatro Rodas Brasil comemora os 20 anos da publicação e a *Carta do editor* contém algumas reflexões sobre as dificuldades enfrentadas pela equipe do Guia que passava pelo processo de pesquisa (como a escassez de estradas asfaltadas no período de início da publicação do Guia), passando pelos prejuízos com as vendas (que tinha relação com o processo de desenvolvimento da indústria automobilística, ainda modesto nos primeiros anos) culminando na busca de um formato que atendesse aos anseios dos viajantes. Estas reflexões trazem à tona, não só uma percepção sobre o processo de desenvolvimento econômico, industrial e tecnológico do país, mas, dizem respeito, também, à trajetória da culinária no interior do Guia e à percepção da editoria sobre o lugar da publicação, em meados da década de 1980, no panorama das viagens turísticas:

Hoje o asfalto cobre mais de cem mil quilômetros de rodovias e esta edição apresenta 685 cidades com 3 138 hotéis e 3 790 restaurantes, além de quase 600 campings, que naquela época praticamente não existiam.

Foram vinte anos rodando pelas estradas num trabalho inédito. Fizemos a primeira classificação de hotéis e restaurantes, indicamos os bons caminhos, selecionamos as melhores atrações. Detalhado e cuidadoso em suas indicações, o Guia tornou-se uma publicação indispensável para quem viaja.

[...]

Ele contribuiu decisivamente para o desenvolvimento do turismo no Brasil desde o início. (GUIA QUATRO RODAS BRASIL, 1984, p. 1)¹⁹⁰.

¹⁹⁰ É assinalar que, uma vez que a primeira edição do Guia data de 1966, esta última frase indica um ponto de vista que associa o nascimento da publicação com o desenvolvimento efetivo da atividade turística no Brasil. É como se o turismo no país se fundasse, senão **com** o Guia, **junto com** ele, desconsiderando a trajetória anterior da atividade.

Neste mesmo ano o Guia Brasil apresentou, novamente, uma seção relacionando os pratos típicos dos estados e regiões brasileiras, denominada *Comidas brasileiras*¹⁹¹. Na abertura do tópico encontra-se a seguinte descrição:

Existe uma cozinha brasileira ou são várias as cozinhas brasileiras? Pelas grandes dimensões do país e pela distância até cultural que separa as várias regiões, também a culinária é marcada pela regionalização. É ela que torna difícil uma visão clara do conjunto da cozinha brasileira. Talvez por isso se dê tão pouco valor a essa culinária gostosa, variada e colorida. Uma saborosa mistura que tem sua origem na culinária indígena da região Norte, passa pela influência negra do Nordeste e se junta ao gostoso refogado português. Delicados frutos do mar convivem com vigorosos produtos do sertão e das fazendas. Certamente um rico painel. Apresentamos aqui um apetitoso resumo da cozinha brasileira com 100 pratos salgados e doces como são preparados nos diversos estados e regiões. (GUIA..., 1985).

Este trecho ressalta que a chamada cozinha brasileira é, na verdade, muitas: são cozinhas regionais. Nesse sentido, coloca em cena a questão da identidade nacional passando pelas regiões brasileiras. O trecho assinala, também, o pouco valor dado a essa culinária que, segundo a publicação forma um rico painel. E o Guia então, por apresentar um resumo deste rico painel, tão pouco valorizado, se coloca mais, uma vez, na vanguarda, revelando mais uma característica deste Brasil a ser conhecido pelo leitor da publicação.

Ao articular este trecho com o anterior, contendo uma espécie de auto interpretação do papel do Guia pelo seu editor, esclarece-se que a cozinha apresentada como *brasileira* a partir de suas regiões, é o que há de melhor a ser saboreado, afinal, o Guia seleciona as *melhores atrações*. Assim, ao conduzir o leitor através destas cozinhas, a publicação reproduz discursos identitários que são incorporados pelos viajantes que o utilizam e o Guia, desta maneira, contribui para veicular as identidades associadas a estas culinárias.

¹⁹¹ Esta seção aparece em todas as edições entre os anos de 1985 a 1989.

QUADRO 7 – PRATOS IDENTIFICADOS A MINAS GERAIS E PARANÁ PELA

PRATOS	DESCRIÇÃO	ESTADO(S)
Angu	Fubá cozido em água pura, bem batido, até dar o ponto.	Minas Gerais
Bambá de couve	Caldo de carne engrossado com fubá levemente tostado e ovo mexido, até talhar. Em seguida, adiciona-se um refogado de toucinho, lingüiça e couve rasgada.	Minas Gerais
Barreado	Carne de boi gorda e toucinho defumado, em camadas alternadas com cebola, tomate, alho, chiero-verde, louro e cominho, regado com vinagre e óleo. Cozinhase em fogo brando, em pan de barro calafetada com massa de farinha.	Paraná
Canjiquinha	Milho quebrado, cozido, refogado com tomates e pimentão e misturado com carne de porco em pedaços. É servida com couve refogada e molho de pimenta.	Minas Gerais
Couve à mineira	Folhas de couve rasgadas ou cortadas bem fino, passadas em gordura de porco bem quente. O sal é colocado em seguida.	Minas Gerais
Frango ao molho pardo ou galinha de cabidela	Cortado em pedaços e refogado em gordura quente, com alho, tomate, cebola, manjerona, louro e pimenta. Após o cozimento do frango é acrescentado o sangue da ave, previamente mantido em vinagre. É servido com angu.	Minas Gerais e Rio Grande do Norte
Frango com quiabo	Cortado em pedaços e temperado com alho e sal, refogado com cebola, cheiro-verde e quiabo em rodela. É servido com angu.	Minas Gerais
Leitão pururuca	Leitão assado inteiro, temperado em vinha d'alhos, recheado com farofa de farinha de mandioca e miúdos. O pururuca é obtido pela aspersão de óleo bem quente sobre a pele do leitão já assado.	Minas Gerais
Paçoca de carne-seca	Carne-seca frita na própria gordura, escorrida e socada junto com a farinha de mandioca.	Goiás e Minas Gerais
Rabada	Rabo de boi em pedaços, desengordurado, cozido com cebola, alho, louro e cheiro-verde. É refogado em gordura de porco com tomate e pimenta malagueta. Serve-se com agrião.	Minas Gerais e Rio de Janeiro
Tutu de feijão	Feijão cozido e temperado, engrossado com farinha de mandioca, para ficar com consistência cremosa. É servido com ovo frito, costeleta de porco e torresmo.	Minas Gerais
Vaca atolada	Costela de vaca dourada em óleo e cozida com cheiro-verde, cebola, alho, tomate, sal, pimenta malagueta. Por último acrescenta-se mandioca em rodela e cobre-se com fatias de cebola.	Minas Gerais
Bolinho de tapioca	Tapioca demolhada em leite de coco para inchar, temperada com açúcar e sal. A massa, enrolada em forma de croquete e passada em tapioca peneirada, é assada na grela ou frita em gordura quente. Em Minas Gerais a tapioca é demolhada com água ou leite de vaca e frita em gordura quente.	Minas Gerais e Bahia
Bolo de mandioca ou de milho verde	Mandioca ou milho verde ralados e espremidos, com gema de ovo, manteiga, açúcar e leite de coco, assado ao forno.	Minas Gerais
Curau	Confecção semelhante à da pamonha. O cozimento é feito diretamente no fogo até obter-se um creme grosso. É colocado numa travessa e pode ser servido polvilhado com canela em pó.	Goiás e Minas Gerais
Mineiro com botas	Doce de frigdeira. Mistura de ovo, banana e queijo mineiro. Come-se com açúcar e canela em pó.	Minas Gerais
Pamonha	Milho verde ralado e espremido. Ao caldo juntam-se leite frio, coco ralado, açúcar e uma pitada de sal. Cozinhase em água fervente em saquinhos feitos com palha de milho. No Sul a pamonha, geralmente, é feita sem o coco ralado.	Goiás e Minas Gerais

SEÇÃO COMIDAS BRASILEIRAS. 1985

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1985)

O quadro 7, acima, evidencia uma grande discrepância entre a associação da culinária ao estado de Minas Gerais e a mesma associação para o caso do Paraná. Entendendo a culinária típica regional como mais que uma especialidade culinária, como suporte identitário – veículo de identidades, na medida em que confere concretude a uma certa história a ser contada sobre a região –, considera-se que a associação *culinária-identidade* para o caso paranaense é um recurso bem menos articulado que no caso de Minas Gerais e, como desdobramento disso, a divulgação do estado do Paraná também fica comprometida. A este respeito, por exemplo, importa comentar que o primeiro exemplar do Guia Quatro Rodas, em 1966,

ressaltava a mesma receita típica paranaense, e trazia, para o caso mineiro apenas o *lombo com tutu*. No entanto, ao longo das edições anuais, a culinária identificada ao estado de Minas Gerais foi incorporando elementos e ganhando os contornos mais amplos da chamada *cozinha mineira*. Fica bastante evidente no quadro analisada, portanto, que, no interior deste processo, em relação ao número de pratos identificados a cada região o Paraná manteve-se estável e sua dinâmica diz respeito apenas à variação do número de restaurantes e de municípios com restaurantes que ofertam o único prato considerado típico regional em âmbito nacional. Quanto à transformação destes pratos em atrativos turísticos, no caso do Paraná, em 1985, destaca-se a oferta comercial do barreado – ainda que tal oferta seja restrita à capital, e em um menor número de estabelecimentos que nos dois anos anteriores¹⁹². Para o caso de Minas Gerais é interessante estabelecer uma relação entre a lista de pratos oferecidos nos restaurantes de comida típica e o quadro da seção *Comidas brasileiras*:

¹⁹² Além disso, o barreado, nos dois estabelecimentos curitibanos que o oferecem, como foi colocado anteriormente, é acompanhado por outros pratos: *filet de robalo*, *linguado grelhado* e *camarão com molho branco* no *Thapioca*; *codorna com ervilha e cebola ao molho* e *feijoada* no *Onha*.

PRATOS REGIONAIS
Lombo com tutu à mineira
Mexido à mineira
Frango ao molho pardo
Leitão com feijão tropeiro
Frango ao milho verde
Lombo com feijão tropeiro
Mexido à moda
Leitão à pururuca
Canjiquinha com costelinha
Carne de sol
Frango frito
Frango com quiabo
Frango à moda
Cabrito com feijão tropeiro
Carne de caça
Picanha na táboa

Lista 2 – RELAÇÃO DE PRATOS CITADOS NOS RESTAURANTES DE COZINHA BRASILEIRA, IDENTIFICADOS À CULINÁRIA REGIONAL MINEIRA. BELO HORIZONTE¹⁹³, 1985¹⁹⁴

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1985)

QUADRO 8 – PRATOS COINCIDENTES NA SEÇÃO COMIDAS BRASILEIRAS E NA LISTA DE OFERTA COMERCIAL DE CULINÁRIA REGIONAL. BELO HORIZONTE¹⁹⁵

COMIDAS BRASILEIRAS	OFERTA COMERCIAL
Canjiquinha	Canjiquinha com costelinha
Frango ao molho pardo ou galinha de cabidela	Frango ao molho pardo
Frango com quiabo	Frango com quiabo
Leitão pururuca	Leitão à pururuca
Tutu de feijão	Lombo com tutu à mineira

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1985)

Considerando que a ideia de produto turístico está atrelada à possibilidade do consumo da atração pelo turista, é fundamental a ocorrência do comércio. E sobre a vinculação desta *culinária-atrativo* com a cultura local, percebe-se para o caso de Minas Gerais que, mesmo com as variações em denominações e combinações e,

¹⁹³ Neste anos, os pratos *lombo com tutu à mineira* e *leitão com feijão tropeiro* foram relacionados por dois restaurantes, sendo que um deles trazia em um dos estabelecimentos, como opção, o *arroz de forno* ou o *feijão tropeiro*.

¹⁹⁴ Uma vez que o restaurante *Bampi's* servia também *bobó de camarão*, excluiu-se este prato da lista por não fazer parte do universo comum da culinária identificada ao estado de Minas Gerais. A *picanha na táboa* servida no estabelecimento *Eskinão* permaneceu, porque não é diretamente relacionada a outras especialidades regionais e pode indicar as frestas na leitura e apropriação da culinária regional.

¹⁹⁵ Não foram inseridas aqui as variações de leitão, lombo e frango que constam na lista da oferta comercial.

ainda que na lista de oferta comercial não constem os doces presentes na seção *Comidas brasileiras*, é possível visualizar um panorama da cozinha mineira que repousa em ingredientes como o milho (canjiquinha), o frango, o porco e o feijão.

O jornal *Estado de Minas*, em seu Caderno de Turismo também indica esse processo de transformação da culinária regional em produto turístico através da publicação de reportagens sobre festivais de culinária típica mineira fora do estado. Na matéria *Festival da comida mineira em São Paulo* fica evidente que a divulgação da culinária com evidente cunho turístico está atrelada a um discurso acerca da cultura do estado de Minas Gerais:

Começa no próximo dia 11 de junho o Festival da Comida Mineira, [...], numa promoção conjunta da Embratur, Selt, Turminas, Paulistur, Vasp e Prefeitura de Andradas.

[...] Durante a realização do Festival a comida mineira será dirigida por Dona Lucinha Nunes do Serro. A cozinha serrana passou por três fases: a primeira foi a do fogão de barro com fornalha. O cardápio, introduzido pelas escravas, era na base do angu, feijão com soquete de madeira, frango com quiabo, farinha de milho, pirão de farinha de mandioca, molho de ora pronobis [sic] com caldo de carne e angu, e ensopado de carne com cará de Angola, entre outros pratos.

Na segunda fase, com a vinda dos portugueses, o fogão de ferro batido, transformou-se em fogão de pedra de cantaria, com encaixe de madeira-de-lei. Já apareciam as chapas de ferro e as panelas de ferro batido. O cardápio evoluía para as sopas portuguesas de macarrão, de fubá com couve rasgada e caldeirada de peixe.

A terceira fase é a cozinha serrana em pleno século XX, com o fogão a gás, as panelas de pedra e ferro substituídas pelos jogos de alumínio e panelas de pressão. Mas os pratos continuam com o tempero e o mesmo sabor que tornaram famosa a comida mineira. (FESTIVAL da comida mineira em São Paulo..., 1985, p. 2).¹⁹⁶

Gimenes (2008) indica que antes disso, no início da década de 1980, o barreado também foi levado para fora das fronteiras paranaenses, como prato representativo do estado. Referindo-se a Ieda Siedschlag, considerada pioneira na oferta comercial do barreado em Antonina, e na divulgação do prato como forma de divulgar a cultura capelista, Gimenes assinala que em 1982 “[...] Dona Ieda levou o Barreado para São Paulo, para ser servido na Primeira Feira de Artesanato e Comidas Típicas o Brasil [sic], como convidada da PARANATUR, na qualidade de representante do Paraná.” (GIMENES, 2008, p. 252).

¹⁹⁶ No mês seguinte o jornal divulgou a ida do mesmo festival a Belém, capital do estado do Pará.

No Guia Quatro Rodas Brasil, ainda sobre este aspecto, é bastante interessante sublinhar um outro dado, que ultrapassa os limites dos estudos de caso aqui realizados, mas contribui para a percepção do processo de transformação das culinárias típicas em produto turístico. O estado do Rio de Janeiro está representado na seção *Comidas brasileiras* pelo camarão com chuchu, cernambi (ou sarnambi), cozido, feijoada, mocotó, rabada e munguzá. No entanto, não se verificou a oferta comercial de nenhum destes pratos nos restaurantes da especialidade *brasileira* – nem em outras especialidades. Nem mesmo a feijoada, prato por excelência identificado pelos estrangeiros como cozinha brasileira, apareceu entre os pratos listados nos estabelecimentos da capital carioca. Se a seção que apresenta os pratos típicos de cada região *abre o apetite* para o consumo destas iguarias pelo turista, o mesmo não encontra ainda na publicação uma indicação de onde é possível efetuar este consumo para o caso do Rio de Janeiro.

Voltando aos estados focalizados neste estudo, foi neste ano de 1985 que pela primeira vez o restaurante *Lipski*, na cidade da Lapa, apareceu com a especialidade cozinha regional, embora apenas em 2001 o prato *quirera lapeana* tenha sido relacionado pelo Guia como prato típico da região. Até 2001 não ficava claro o que era servido neste estabelecimento – o que seriam esses pratos regionais. Em 1983 o mesmo restaurante havia sido relacionado sem que, no entanto, o Guia fizesse referência à especialidade de sua cozinha¹⁹⁷. Sublinha-se que no mesmo ano, embora o número de municípios com restaurantes de comida regional no estado de Minas Gerais tenha caído de 33 em 1983 e 34 em 1984, para 22, anuncia-se uma estabilização desta dinâmica em um patamar com números significativos, bem acima daquele referente à década de 1980, como o gráfico 7 sugere.

¹⁹⁷ Em 1984 este restaurante não constou entre os listados pelo Guia.

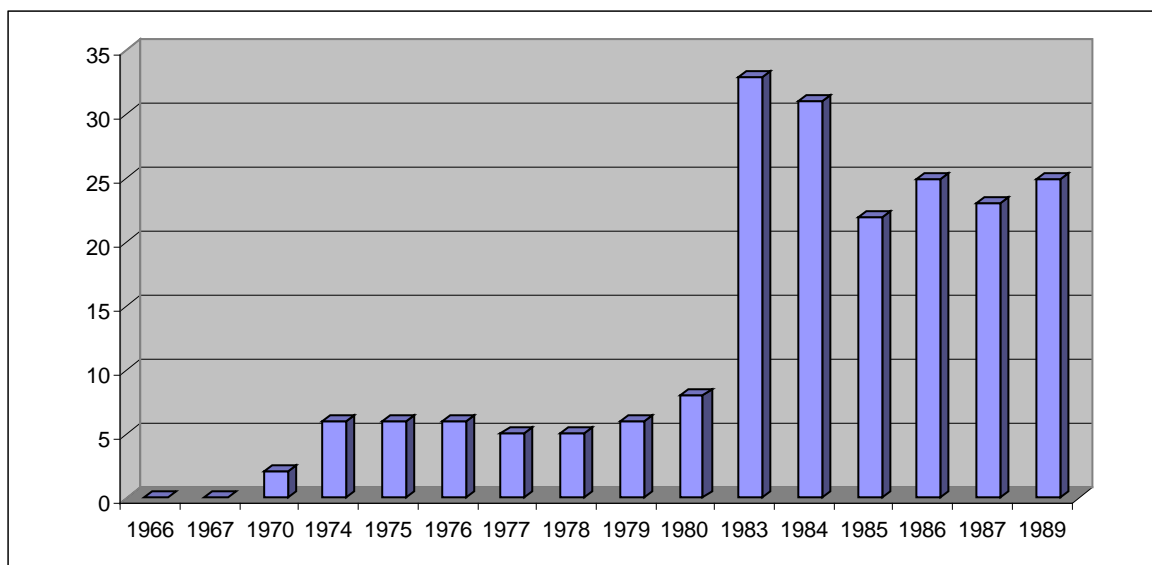


Gráfico 7 – NÚMERO DE MUNICÍPIOS COM RESTAURANTES REGIONAIS, POR ANO. MINAS GERAIS (1966 – 1989)

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil

As variações ano a ano ocorrem, sem que haja, no entanto, uma discrepância tal como a que se verifica entre os anos de 1980 e 1983 para Minas Gerais. No caso do Paraná, na mesma tendência, ocorrem variações que se localizam em patamar numérico superior aos anos anteriores a 1980 (com exceção de 1986).

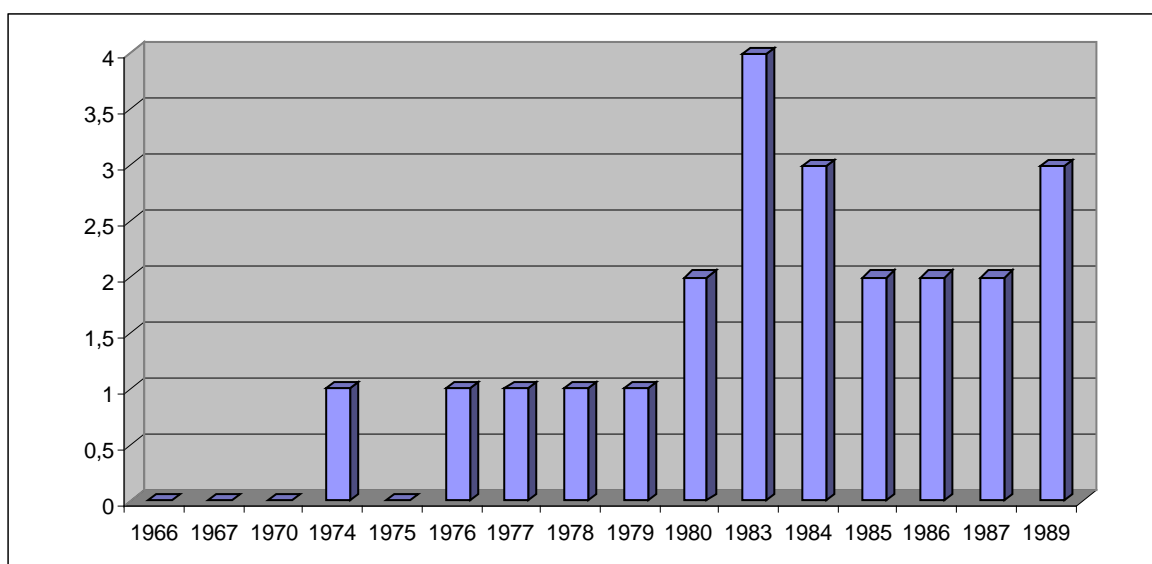


Gráfico 8 – NÚMERO DE MUNICÍPIOS COM RESTAURANTES REGIONAIS, POR ANO. PARANÁ (1966 – 1989)

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil

Além desta tendência à estabilização, como a observação da variação deste dado para os anos posteriores indica nos gráficos acima, é significativo que, para o caso de Belo Horizonte, se houve uma diminuição do número de restaurantes na especialidade *brasileira*, por outro lado, a ocorrência de pratos relacionados a outras cozinhas diminuiu significativamente, permanecendo apenas o bobó de camarão em um dos estabelecimentos que, por ser uma preparação que tem como ingrediente principal um fruto do mar, mesmo considerando a invenção de tradições, não pode ser relacionado à culinária regional mineira. Ressalta-se mais uma vez, em 1985, a presença do restaurante *Geraes* em Curitiba, dedicado à comida mineira.

Também é importante colocar, como o quadro 7 demonstra, que entre os pratos típicos relacionados na seção *Comidas Brasileiras* deste ano, Minas Gerais passa a contar com 16 indicações, ficando atrás apenas da Bahia, que conta com 33 pratos típicos relacionados pelo Guia. Já no caso da culinária regional paranaense, figura apenas o barreado e a ausência de indicação dos pratos servidos no *Lipski*, na Lapa, dificulta a identificação de outros pratos que neste momento seriam associados ao estado do Paraná. Além disso, é interessante sublinhar que neste ano o barreado perdeu terreno entre os restaurantes citados pelo Guia. Tanto em Antonina, quanto em Morretes e Paranaguá figuram apenas peixes e frutos do mar como especialidade dos restaurantes relacionados, ficando a oferta comercial do barreado restrita a Curitiba.

É interessante associar esta ascensão da imagem de Minas Gerais nesta seção em 1985 ao fato de que neste mesmo ano teve lugar a Resolução nº 34 de 1985, através da qual o governo de Minas Gerais instituiu o já citado *Projeto Culinária Típica Mineira*, que acabou por contribuir para o processo posterior de consolidação de alguns pratos no imaginário sobre a comida mineira, se constituindo como um primeiro passo em âmbito governamental no sentido de reconhecimento e valorização da culinária e do seu entendimento como bem cultural de maneira específica e direcionada.

Já no Paraná, pelo menos no que se refere à fonte consultada, houve um retrocesso. Situação percebida tanto pelo menor número de pratos típicos relacionados – em relação ao último ano consultado em que havia seção

semelhante¹⁹⁸ – quanto pela ausência do barreado (ícone maior da culinária paranaense indicado pelo próprio Guia) nos restaurantes dos municípios que tradicionalmente se ocupavam de seu preparo¹⁹⁹.

É importante ressaltar ainda, como se verá logo adiante que a partir de 1985 o estado de Minas Gerais ocupa o segundo lugar em número de pratos típicos relacionados pelo Guia Brasil, atestando a consolidação de uma imagem regional associada de maneira estreita com o universo da culinária²⁰⁰.

No ano de 1986, Minas Gerais figura no Guia Quatro Rodas Brasil com os mesmos dezesseis (16) pratos típicos relacionados no ano anterior, na seção *Comidas brasileiras*²⁰¹. De acordo com o gráfico 9, abaixo é possível verificar a reprodução do número de pratos típicos mineiros apresentados no ano de 1985. Já o Paraná continuou sendo representado apenas com um prato típico: o barreado. Assim, o Paraná divide com o Piauí, o Amazonas, a Paraíba e o Amapá a condição de estados com o menor número de pratos típicos relacionados pelo Guia Quatro Rodas Brasil no ano de 1986. É interessante notar que o estado do Amazonas, que em 1970 contava com 10 (dez) pratos típicos de acordo com o Guia, após dezesseis anos conta com apenas um, sugerindo algumas possibilidades para a reflexão do pesquisador que se debruça sobre o tema da dinâmica dos regionalismos no Brasil, ainda que este não seja o foco do trabalho aqui realizado.

¹⁹⁸ Em 1967 foram relacionados na seção *Pratos típicos brasileiros o barreado, o churrasco e a canjica*.

¹⁹⁹ A ausência do barreado nas indicações dos pratos servidos pelos restaurantes não significa necessariamente que sua oferta comercial tenha diminuído ou que restaurantes que o preparavam deixaram de fazê-lo. Significa que a iguaria não se constituiu, para a equipe do Guia, em atrativo a ser assinalado. Considera-se, no entanto, sublinhar esta circunstância, na medida em que se entende aqui que isto interfere na busca pelo prato, por parte dos turistas que fazem uso do guia consultado.

²⁰⁰ A Bahia é o estado com o maior número de pratos típicos relacionados pela publicação.

²⁰¹ Entre os municípios mineiros listados pelo Guia, 25 contam com restaurantes de comida regional (*brasileira* em Belo Horizonte).

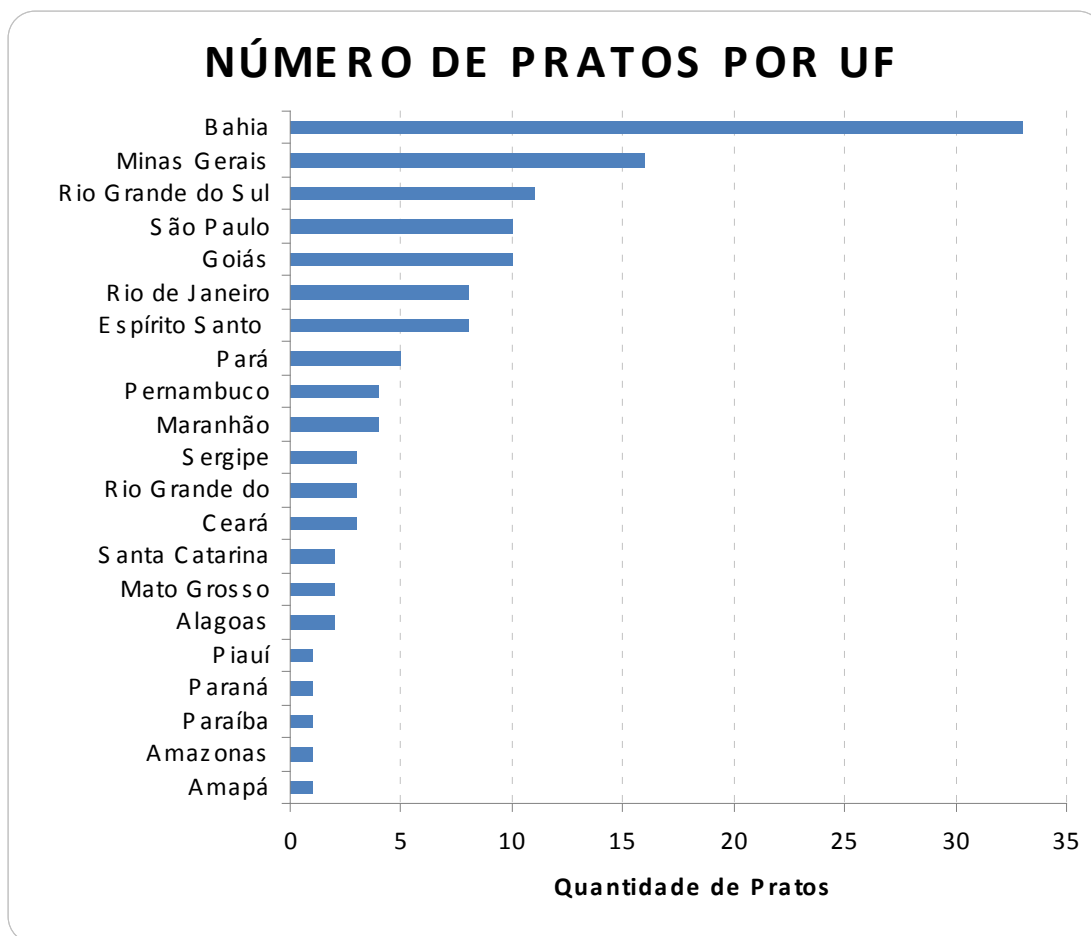


Gráfico 9 – NÚMERO DE PRATOS TÍPICOS, POR UNIDADE FEDERATIVA. 1986
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1986)

Na indicação das especialidades dos restaurantes relacionados no guia de municípios, o *Lipski*, na Lapa, é relacionado como cozinha brasileira, mas não há especificação dos pratos servidos e, para a Estrada da Graciosa, indica-se a compra de doces caseiros. Embora os restaurantes *Madalozo*, *Serra do Mar* e *Nhundiaguara* sejam relacionados pelo Guia, e que, em anos anteriores e posteriores sua especialidade tenha sido o barreado, não há, neste ano, indicação de especialidade dos mesmos.

Mas em 1986 houve uma inovação importante no Guia, indicando uma preocupação cada vez maior com o lugar da gastronomia: as estrelas indicativas da qualidade da comida. De acordo com essa categorização os restaurantes poderiam receber uma, duas ou três estrelas indicativas de uma boa, muito boa ou excelente cozinha, respectivamente. As estrelas passaram a ser associadas às notas mais altas dadas pela equipe e, os demais restaurantes listados cuja nota não era

suficiente para receberem estrela, passaram a ser categorizados como de cozinha regular²⁰².

[...]em 86 começa o sistema de classificação por estrela, que é claramente inspirado no *Guia Michelin* francês. A gente tem os restaurantes sem estrela, uma, duas e três – que perdura até hoje. [...] Aqueles restaurantes que serviam comida com qualidade acima da média passam a receber estrelas no Guia em 86. (CASTANHO, 2010).

Abaixo, a imagem das estrelas e sua descrição, pelo Guia Brasil de 1987²⁰³:

²⁰² Segundo Ricardo Castanho, editor de gastronomia do Guia Brasil Quatro Rodas, as características básicas que um restaurante deve ter para que entre na listagem do Guia são duas: ter uma qualidade de cozinha acima do que é estipulado pela equipe como patamar mínimo para a localidade na qual está inserido; ser aprovado na visita que a equipe faz às cozinhas dos restaurantes. Castanho sublinha ainda que problemas sérios com limpeza e armazenamento de ingredientes podem determinar o corte de um restaurante do Guia, independentemente do seu desempenho na avaliação do que é servido à mesa (CASTANHO, 2010). No entanto, não ficou claro, na entrevista, quais são os critérios de determinação deste patamar mínimo estipulado pela equipe.




²⁰³ O exemplar do Guia Brasil Quatro Rodas de 1986 foi consultado na Biblioteca Pública do Paraná e não estava disponível para empréstimo. Assim, não foi possível digitalizar a imagem da página que traz esta informação, sendo possível apenas fotografá-la. No entanto, o conteúdo e a formatação presentes no exemplar do ano de 1987 é praticamente o mesmo, trazendo a mais apenas algumas informações extras sobre número de restaurantes pesquisados e estrelados. Por este motivo, optou-se em reproduzi-la aqui, para oferecer ao leitor uma informação mais precisa e ilustrada.

15

Guia da boa mesa

Para se comer bem é só seguir as estrelas e notas. Foram pesquisados 3 243 restaurantes, dos quais 252 receberam estrelas pela destacada qualidade de suas cozinhas. São 11 de três estrelas, 51 de duas estrelas e 190 de uma estrela. Veja aqui como testamos a qualidade dos restaurantes e a lista das melhores cozinhas

Qualidade da cozinha

 excelente cozinha	(19/20) (18,5/20) (18/20)
 muito boa cozinha	(17/20) (16/20)
 boa cozinha	(15/20) (14/20) (13/20)
cozinha regular	(12/20) (11/20) (10/20)

- As estrelas e as notas são atribuídas exclusivamente às cozinhas dos restaurantes, não se levando em consideração o conforto de suas instalações. Um restaurante *simples*, por exemplo, pode ter uma cozinha *três estrelas*.
- Dentro de uma mesma categoria de qualidade tem maior nota o restaurante que apresenta melhor cozinha.
- Nosso critério de atribuição de estrelas às melhores cozinhas leva em consideração os seguintes fatores:
 - a) A qualidade dos ingredientes.
 - b) O aproveitamento dos ingredientes.
 - c) A qualidade final dos pratos.
 - d) A harmonia da refeição.

Figura 3 – GUIA DA BOA MESA - ESTRELAS
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1987)

Entre os estrelados neste ano é possível destacar a presença da culinária regional para Minas Gerais em três, dos cinco restaurantes contemplados com uma estrela: *Dona Dica*, na categoria *brasileira*, mas sem indicação dos pratos servidos; *Pato Selvagem*, em cujo cardápio marcam presença tutu à mineira, frango com quiabo e feijão tropeiro; *Tavares*, listados o frango à moda, cabrito com feijão tropeiro, leitão à pururuca e rã à doré. Quanto aos estrelados do Paraná dedicados à cozinha regional, a falta de categorização do restaurante *Nhundiaquara* neste ano dificulta a interpretação, uma vez que no ano de 1985 este restaurante tem como indicação de especialidade peixes e frutos do mar e, em 1987 a especialidade definida é o barreado.

Gimenes, no entanto, aponta para uma relação mais antiga deste restaurante com a oferta comercial do barreado em Morretes e indica que nos anos de 1970 já se pode sinalizar tal oferta, já consolidada no início da década de 1980, indicando, portanto, que este prato era servido no restaurante, no ano de 1986:

[...] Nota-se que, se o Barreado no Clube Náutico nasce de uma proposta de resgate da iguaria e das tradições capelistas, a introdução do prato nos cardápios do Restaurante e Hotel Nhundiaquara e do Restaurante Madalozo se deu com certa hesitação, pois como o Barreado estava presente na mesa de muitas casas, temia-se sua rejeição. Entretanto, por conta do perfil dos clientes dos próprios estabelecimentos, em geral turistas, excursionistas, ou ainda pessoas que não residiam, mas trabalhavam na cidade, a oferta do prato nasceu naturalmente orientada para os visitantes. Na medida em que a procura se intensifica, principalmente nos fins de semana, essa oferta vai ganhando amplitude e visibilidade, assumindo cada vez mais sua vocação turística. (GIMENES, 2008, p. 245).

No início da década de 1980, o Barreado era degustado nas residências de Antonina, Morretes e Paranaguá principalmente no período carnavalesco e em festas familiares, religiosas e comunitárias. Para aqueles que não possuíam familiares no litoral, desconheciam a receita ou ainda não dominavam a forma de preparo, a abertura de restaurantes que serviam o Barreado ampliou enormemente o acesso à iguaria. O Restaurante do Hotel Nhundiaquara, o Restaurante da Ieda, o Restaurante Madalozo e o Restaurante Danúbio Azul abrem os anos oitenta funcionando em pleno ritmo e conquistando um número cada vez maior de clientes. (*Idem*, p. 246).

Nos anos de 1987 e 1989 a relação de pratos típicos para Minas Gerais e Paraná se repete na seção *Comidas brasileiras*, trazendo os mesmos 16 pratos já relacionados como representantes de Minas Gerais, e o barreado como prato da culinária regional paranaense (conferir gráfico 7, abaixo, para o ano de 1989).

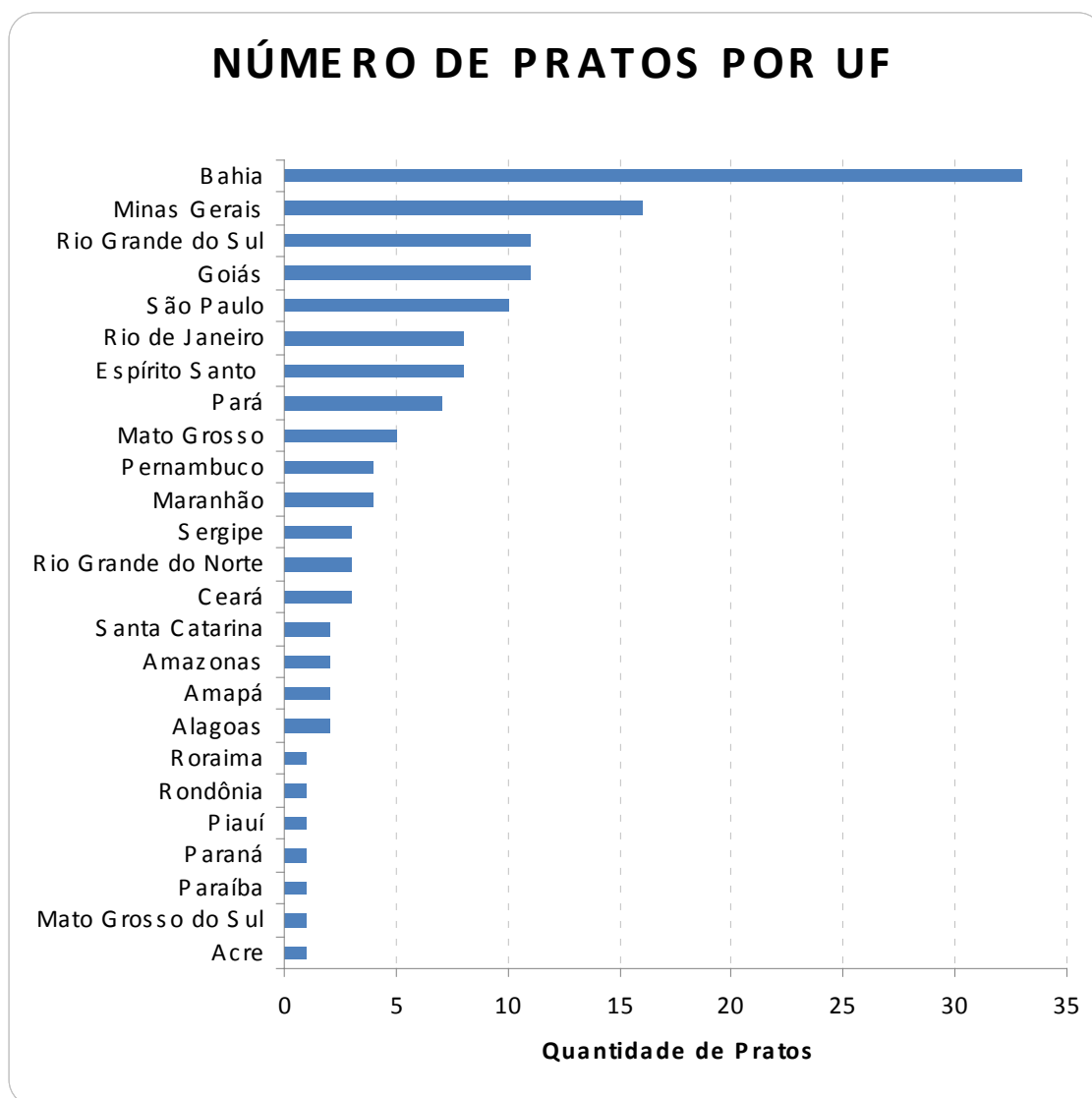


Gráfico 10 – NÚMERO DE PRATOS TÍPICOS, POR UNIDADE FEDERATIVA. 1989
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1989)

No que se refere ao estado de Minas Gerais, ocorre uma estabilização no número de municípios que oferecem a especialidade *mineira*, *regional* ou *caseira*, na classificação do Guia, com pequenas variações – são 23 municípios em 1987 e 25 municípios em 1989. Em 1987, para o Paraná, embora não tenha ocorrido uma evolução quantitativa acerca das indicações no Guia de municípios, há indicações que demonstram uma tímida diferenciação em relação aos anos anteriores: a *Feira de Produtos Típicos de Antonina* é novamente indicada – desde 1985 há a indicação desta feira –, além da indicação para compras de doces caseiros em Morretes, e de leite e queijo em Mallet. A indicação do restaurante *Lipski* como comida brasileira permanece e, em Morretes, os restaurantes *Madalozo* e *Serra do Mar* figuram como

restaurantes regionais e o *Nhundiaquara* tem como especialidade indicada o barreado.

Em 1987 o *Guia da boa mesa* conta com 252 restaurantes estrelados e, destes, 27 (10,71%) são restaurantes que servem comida regional²⁰⁴. Vale a pena destacar que, entre os estrelados, o único restaurante regional cuja especialidade é de outro estado localiza-se em Luziânia (GO) e é um restaurante de comida mineira.

Em 1989 o *Lipski* permanece como comida brasileira. Em Antonina, aparecem os restaurantes *O Cruzeiro* e *Tia Rosinha* servindo barreado e em Morretes, além do *Madalozo*, *Serra do Mar* e *Nhundiaquara*, surge o restaurante *Casa do Barreado* na relação do Guia.

Faz-se necessário aqui sublinhar que, se até então a dinâmica de afirmação da culinária paranaense pareceu tímida – ainda que acompanhando a mesma trajetória mineira quanto à direção do movimento – o ano de 1989 se constitui em um marco para este estado. A análise dos gráficos 3 e 4 indica para o fato de que Minas Gerais apontava uma estabilização no movimento e, em 1989, até uma ligeira queda quanto ao número de restaurantes. Já o Paraná, que vinha apresentando pequenas variações no mesmo sentido, neste ano tem uma ascensão significativa, chegando ao maior número de indicações de restaurantes regionais para o período analisado.

O ano de 1989 foi considerado importante quanto à divulgação da culinária típica do Paraná em âmbito nacional também pelo fato de que é neste ano que aparece no sumário do Guia Quatro Rodas Brasil uma foto do barreado, ilustrando os itens *Os estrelados do ano* e *Comidas brasileiras*.

²⁰⁴ Foram incluídos um restaurante de Caxias do Sul – RS, que servia *galeto* e um restaurante de Gramado – RS cuja especialidade apontada era o *café colonial*.

4	
<h2>Sumário</h2>	
	Símbolos e convenções 6 Todos os símbolos utilizados e critérios de seleção e classificação cuja consulta é indispensável para se tirar melhor proveito do <i>Guia</i> .
<hr/>	
Índice geral de cidades	8
A localização das 719 cidades pesquisadas em todo o país.	
<hr/>	
Índice de cidades turísticas	13
296 opções divididas por ambiente: cidades de praia, serra, beira-rio, com praia lacustre, santuários e com hotéis-fazenda; estâncias hidrominerais, hidrotermais e climáticas; rios.	
<hr/>	
Os estrelados do ano .	16
 <p>Os melhores restaurantes do ano em todo o país e os critérios utilizados para as notas das cozinhas e concessão de estrelas.</p>	 <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">JOAO CARLOS ALVAREZ</p>
<hr/>	
Comidas brasileiras ...	20
As comidas típicas de todo o Brasil: cardápio com mais de 100 pratos e sobremesas.	
<hr/>	
Roteiros de viagem	26
21 roteiros turísticos e mapas esquemáticos com os melhores caminhos para se conhecer o Brasil.	
<hr/>	
 <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">BRUNO C. ALVES</p>	Esportes e aventura 49 Onde aprender e praticar esportes ao ar livre; calendário de eventos em todo país: canoagem, vôo livre, bodyboard e surf.
<hr/>	
Roteiros quilométricos	52
47 mapas verticais cobrindo 38 756 km com pontos de apoio, postos de abastecimento, Polícia Rodoviária e entroncamentos, para garantir uma viagem tranquila.	

Figura 4 – GUIA QUATRO RODAS BRASIL, 1989. SUMÁRIO
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1989)

Entre os exemplares da amostragem, é o primeiro ano em que são incluídas fotos no interior do Guia²⁰⁵ e, nesse sentido, é extremamente relevante que seja o barreado o prato selecionado para ilustrar os tópicos sobre gastronomia no sumário.

²⁰⁵ Durante o processo de pesquisa não se teve acesso ao exemplar de 1988 do Guia Quatro Rodas Brasil.

Justamente por se tratar de uma preparação pouco conhecida no restante do Brasil, a foto confere concretude a este prato, mais que sua indicação na relação de *Comidas brasileiras*, e desperta a curiosidade do leitor para a sua degustação. Esta relevância ganha peso se for considerado que no ano seguinte, 1990, a foto que ilustra a parte de gastronomia no sumário é o *supremo de frango* (arroz, frango à milanesa recheado, cenouras e ervilhas), um prato deste terreno indefinido denominado *cozinha internacional*.

Em um exercício de síntese deste curto período que tem início em 1984 e vai até 1989 é possível dizer que a atenção à culinária no Guia Quatro Rodas Brasil ganhou contornos mais estáveis e sua divulgação recebeu uma estrutura mais organizada a fim de orientar o viajante. Já em 1984 a publicação adotara o sistema de notas para os restaurantes e, depois de um curto período, incorpora também o sistema de estrelas, num claro movimento de hierarquização das indicações de restaurantes.

Desde a primeira edição, em 1966, o Guia pontuava com um símbolo - bastante parecido com a *estrela* adotada vinte anos depois - os estabelecimentos que se destacavam em determinada categoria. No entanto, este símbolo era inserido apenas na relação de municípios, sem haver qualquer menção a estabelecimentos em seção própria, destacando-os entre os demais, como se deu no caso dos restaurantes *estrelados*. Além disso, não se tratava de um símbolo específico para classificar as cozinhas dos restaurantes, mas abarcava também os estabelecimentos de hospedagem.

As notas para os restaurantes perduraram, entre os exemplares tomados para amostra, de 1984 até 1994²⁰⁶ e, em conjunto com as estrelas demonstram que a publicação procurava contornos mais definidos que contemplassem os serviços de alimentação, de forma que seus leitores tivessem uma orientação que não passasse apenas pelo serviço adequado, mas que fossem informados sobre o grau de excelência de tais serviços – dentro dos critérios definidos pelos editores.

²⁰⁶ Segundo o editor de gastronomia, Ricardo Castanho, em entrevista, as notas deixaram de ser colocadas quando foi inaugurado o sistema de estrelas, informação que não foi possível verificar na consulta aos guias. Não se teve acesso ao exemplar de 1995 para avaliar se as notas persistiram neste ano. O exemplar de 1994 ainda traz este sistema e o de 1996 já não conta com ele.

Neste período também se sobressai a presença da relação de pratos típicos da cozinha brasileira, em seção específica, denominada em geral *Cozinha Brasileira*, em que além da denominação e breve descrição dos pratos, estes são associados ao estado (ou estados) ao qual são vinculados. Esta seção está presente nos anos de 1985, 1986, 1987 e 1989 do Guia. Em 1984, acerca de alimentos e bebidas, o Guia traz informações sobre a *II Olimpíada Nacional do Vinho*, descrita como o maior teste da produção nacional de vinhos finos, promovida pela publicação.

A seção *Cozinha Brasileira* teve como precursora a seção *Pratos típicos brasileiros*, na edição de 1967 que trouxe o mesmo tipo de informação, ainda que a formatação fosse diferente da que se inaugurou em 1985. No entanto, tratou-se de uma única inserção durante estas quase duas décadas. Assim, a continuidade da atenção à culinária regional de maneira mais ampla que a simples menção da especialidade dos restaurantes se inaugurou em meados da década de 1980, mais precisamente no ano de 1985. A partir daí até o final do período analisado este espaço se manteve. Ainda que com alterações e intermitências, como revela a descrição do conteúdo anual realizada até aqui e, posteriormente, para o período seguinte, a cozinha regional passou a ocupar no Guia as páginas iniciais, com seção especialmente dedicada à sua apresentação.

Essa informação, por si, já permite sugerir a mudança de status desta especialidade culinária. Articulada à análise da sua denominação, descrição e vinculação às unidades federativas, indica que estes pratos, mais do que voltados para a saciedade da fome, discorrem sobre as culturas das regiões brasileiras. Assim, a Bahia conta com pratos como o abará, acarajé, caruru, xinxim de galinha, vatapá, cuscuz de tapioca, entre outros que geralmente estabelecem uma relação deste estado com uma ideia de africanidade, seja através da denominação, seja através dos ingredientes ou da forma de preparo.

Entendendo as identidades regionais como construções e as cozinhas típicas como suportes e veículos identitários sugere-se que, através desta seção, o Guia Quatro Rodas contribui para a divulgação de discursos identitários de maneira mais clara. Porque nela estão presentes elementos mais específicos que se constituem em uma fala sobre cada uma das regiões em seus aspectos culturais. A partir desta

perspectiva é que se pode analisar, por exemplo, a culinária baiana citada acima. Também em 1985, da mesma forma que esta seção, a incorporação pelo Guia da descrição de parte dos pratos que figuram nos cardápios das capitais, oferece ao pesquisador a possibilidade de mergulhar na representação sobre as identidades veiculadas pela fonte consultada.

Partindo destas colocações, sugere-se que é possível perceber que ao longo do período analisado, enquanto foi se desenhando com contornos mais definidos a cozinha e a identidade mineiras, no caso do Paraná poucos foram os elementos disponibilizados para a compreensão desta identidade regional e seu processo de desenvolvimento. Mas se isso poderia se constituir em um empecilho para a incorporação deste estado entre os casos estudados nesta pesquisa, sua eloquência reside justamente na disparidade entre o que aparece, em âmbito nacional, da cultura regional mineira e paranaense em uma publicação voltada para o turismo – que, portanto, orienta e fomenta o interesse pela visita das localidades.

A escassez de elementos identitários acerca do Paraná, os silêncios neste veículo que, ao divulgar atrativos e produtos turísticos, veicula representações sobre as culturas, é percebida aqui como reveladora do processo de instituição de uma identidade para o estado. A bibliografia consultada, como se tratou no capítulo 2, *Organizando a bagagem – região e identidade: a construção de uma realidade imaginada*, sugere que a preocupação com as questões em torno da identidade paranaense remontam ao processo de emancipação e se desdobram na organização do *Movimento Paranista* nas primeiras décadas do século XX, além de se estender até meados deste século, devido à ocupação recente de determinados territórios, que geraram construções identitárias específicas. Entende-se que neste percurso não se definiu uma identidade, mas definiu-se como identidade o embate – a luta por uma definição entre os diversos grupos –, luta encampada inclusive pela intelectualidade.

Nesta medida, sugere-se que, sem a pretensão de comparar os casos aqui estudados, as diferenças entre Minas e Paraná ajudam na compreensão das especificidades de cada uma destas trajetórias. Em outras palavras, a forte associação entre comida e identidade para o caso mineiro favorece a compreensão

dos aspectos em torno da fragilidade desta associação para o caso paranaense, e vice-versa.

De que maneira o espaço ocupado por cada uma destas cozinhas no interior do Guia Quatro Rodas Brasil pode dizer sobre o processo mesmo de afirmação identitária de Minas e Paraná? Este é um dos aspectos que tangencia a análise aqui empreendida, pois, contribui para o entendimento de que em um contexto de ressurgimento dos regionalismos no Brasil, as unidades federativas têm dinâmicas diferenciadas.

5.2 A CONSOLIDAÇÃO DO ESPAÇO DA COMIDA REGIONAL: 1990 A 2000

É importante dizer que no ano de 1990 a seção *Comidas brasileiras* cedeu lugar a outra, denominada *O gosto brasileiro à mesa*, em que foram pesquisados os pratos mais citados pelos cardápios dos restaurantes brasileiros e, a partir desta pesquisa montou-se um panorama do que o brasileiro comia, bem como um *ranking* dos 10 pratos mais presentes nos cardápios dos restaurantes²⁰⁷.

Arroz, feijão, alguma carne e uma verdurinha. É o que costuma sair dos fogões caseiros no dia-a-dia. Mas o que servem os milhares de restaurantes espalhados por todo o Brasil? Embora todo mundo pudesse ter uma idéia, ninguém tinha uma resposta precisa. O *Guia Quatro Rodas* tem, e através dela oferece uma curiosa visão do que come o brasileiro.

[...]

Foram selecionados 1200 cardápios dos quase 2000 existentes na redação. Isso para oferecer uma amostragem a mais ampla possível das regiões brasileiras, a fim de que a pesquisa refletisse a realidade nacional – de outra forma, haveria um claro predomínio do que é oferecido em São Paulo e no Rio, com todos os modismos e influências que caracterizam os restaurantes destas cosmopolitas cidades. (GUIA QUATRO RODAS BRASIL, 1990, p. 15-16).

Através desta seção, o Guia se mantém como uma publicação caracterizada pelas informações mais precisas e atuais, legitimando-se como guia impresso para conduzir o viajante pelo Brasil – e tal atualidade e precisão, neste ano, mais uma vez se garante através da abordagem da gastronomia. Ressalta-se que neste *ranking*, elaborado no início da década de 1990, não há a presença de nenhuma preparação identificada como especialidade de alguma das regiões brasileiras. Pela ordem de

²⁰⁷ Apenas neste ano teve lugar esta seção. Nos anos posteriores voltou a ter lugar a seção sobre comidas brasileiras.

colocação, foram listados: spaghetti à bolonhesa, ravioli al sugo, spaghetti alho e óleo, frango assado, filet à parmigiana, strogonoff de carne, supremo de frango, pizza à calabresa, filet com fritas e pizza de mussarela.

No que se refere à culinária regional para os estados de Minas Gerais e Paraná, neste ano de 1990 aparecem 3 municípios paranaenses (Antonina, Lapa e Morretes) com oferta comercial das especialidades *barreado* ou *brasileira*, distribuída em 8 restaurantes²⁰⁸. Minas Gerais, por sua vez, tem 26 municípios que contam com restaurantes de cozinha *regional* ou *mineira*, que é relacionada em 47 restaurantes. Importa ressaltar que entre os anos de 1966 a 1983 dada a escassez de indicadores sobre comida regional no Guia Quatro Rodas, este dado foi uma das principais variáveis analisadas, no entanto, para esta última década presente na análise, outros aspectos foram privilegiados em detrimento deste – inclusive porque houve uma tendência à estabilização do número dos restaurantes listados pelo guia.

Ainda assim, acredita-se na relevância da indicação, para este primeiro ano do período que fecha o recorte temporal da pesquisa, acerca das diferenças do lugar da culinária regional nestes estados, a partir desta variável numérica: no Paraná, 6,98% dos municípios contam com restaurantes que servem *barreado* ou *brasileira*²⁰⁹ e em Minas Gerais, mais de um quarto dos municípios listados têm a culinária regional representada (25, 49%).

Um outro dado interessante quanto ao ano de 1990 diz respeito à representatividade da culinária regional nos municípios em que ela aparece. Para o caso do Paraná, Morretes (5 restaurantes) e Lapa (1 restaurante) têm 100% dos restaurantes listados vinculados a esta imagem. Em Antonina, 2 dos 3 restaurantes listados servem *barreado* neste ano. Em Minas Gerais há uma maior variabilidade desta representatividade. Ocorre desde a situação em que todos ou quase todos os restaurantes listados pelo Guia no município são vinculados à culinária regional – como os casos do Serro, Ouro Preto, Sabará e São João Del Rei – quanto casos em que esta especialidade está bastante diluída na lista de restaurantes da cidade,

²⁰⁸ Foi excluído desta relação o restaurante *Geraes*, enquadrado na especialidade *brasileira* no município de Curitiba, por se tratar de uma especialidade de uma outra região.

²⁰⁹ Nesta especialidade, consta apenas o restaurante *Lipski*, no município da Lapa, cujas indicações para a década posterior ao período analisado nesta pesquisa, apontam para a tentativa de se estabelecer uma culinária regional a partir do vínculo com o tropeirismo.

como os casos de Uberaba (1 *regional* entre 7 restaurantes listados) e Juiz de Fora (1 *regional* em uma lista de 11 restaurantes).

Percebe-se, portanto, que no Paraná a presença da culinária típica está relacionada, principalmente, à vocação turística do *barreado* nos municípios de Antonina e Morretes, apontados por Gimenes (2008, p. 3) como integrantes da disputa pela *paternidade* do prato e titularidade da *receita original*. Já para o caso de Minas Gerais, a culinária regional aparece num quadro mais diversificado de municípios, abarcando aqueles cuja economia está objetivamente fundamentada no turismo, mas também em municípios que não têm uma vinculação tão direta com a atividade, bem como na capital mineira e em outras grandes cidades do estado.

No Paraná, desde 1985 o Guia passou a apresentar, na relação de municípios, algumas indicações de um processo de construção e tentativa de apropriação e legitimação de elementos da cultura paranaense para além do *barreado*. Em 1985 foi citada a *Festa Nacional do Porco no Rolete*, em Toledo. Este evento é realizado no município desde o ano de 1974, mas apenas em 1985 o Guia incorporou Toledo entre os municípios relacionados, passando a citar a festa. Neste mesmo ano o restaurante *Lipski*, no município da Lapa é indicado como restaurante de culinária regional. Em 1989 a amostra pesquisada aponta para a incorporação do município de Marechal Cândido Rondon na listagem de municípios e é interessante sublinhar a este respeito a seguinte informação: ainda que desde o ano de 1978 seja realizada a *Festa Nacional do Boi no Rolete* neste município, o Guia cita apenas a *Oktoberfest*, descrevendo se tratar de uma festa típica alemã, com folclore e comida. Foi necessário esperar o ano de 1991 para que a *Festa Nacional do Boi no Rolete* fosse incorporada entre os eventos indicados pelo Guia. Ainda sobre os elementos da cultura paranaense, em 1990 o Guia mencionou o Museu do Tropeiro em Castro. No entanto, ainda que seja possível identificar estes elementos, ao se tomar a oferta comercial da culinária típica neste estado como indicador da comida como produto turístico, o que se evidencia é mesmo o *barreado*, principalmente no município de Morretes, desde o início da década de 1980 até o fim do recorte temporal proposto na pesquisa.

No caso das festas gastronômicas indicadas, a oferta destes pratos é restrita ao evento localizado em um determinado período do ano, não havendo indícios de que estes pratos alcançaram um *status* de representatividade em termos estaduais, como o barreado. Ainda que seja possível identificar na bibliografia consultada uma vinculação mais objetiva entre a iguaria e o litoral do estado é evidente, também, que este prato é reconhecido como o prato típico do Paraná, por excelência:

Observa-se que, embora várias fontes indiquem que o Barreado é preparado e degustado há mais de 200 anos em Guaraqueçaba, Guaratuba, Antonina, Paranaguá e Morretes, na atualidade são apenas os três últimos municípios que exploram o prato comercialmente, bem como têm sua imagem associada à iguaria. (GIMENES, 2008, p. 3).

Em 4 de agosto de 1989, o jornal O Estado do Paraná publicou uma reportagem intitulada “Barreado, um pouco de nossa historia”. A reportagem apresentava o Barreado como *prato típico do Paraná, que nasceu do litoral do estado*, indicando os restaurantes em Curitiba e no litoral nos quais se podia, na oportunidade, degustá-lo. A reportagem tem caráter informativo e turístico evidente, identificando os estabelecimentos, inclusive informando endereço e telefone. (*Idem*, p. 273).

O ano de 1991 é um ano marcante quanto à importância da culinária regional no interior do Guia Quatro Rodas Brasil. Se em 1986 foram conferidas estrelas aos restaurantes cuja qualidade da cozinha se destacava e, entre estes, foi possível localizar restaurantes de cozinha regional – inclusive em Minas Gerais e Paraná – em 1991 há um cruzamento entre as estrelas e a especialidade *regional*. A seção *O melhor da cozinha brasileira* apresentou 64 restaurantes estrelados de cozinha típica. Pela primeira vez o Guia evidencia aspectos de seu entendimento da culinária típica regional, bem como de sua importância como veículo de identidades das diferentes regiões. Por este motivo, e pelo fato de que tais informações são significativas para a perspectiva deste estudo, fazem-se pertinentes os comentários que se debruçam de maneira mais detida sobre este tópico, nos próximos parágrafos.

Chamando a atenção para a atualidade das informações trazidas, como de costume, a publicação começa a seção com a seguinte frase: “o *Guia Quatro Rodas* sempre acompanhou de perto o que sai de bom dos fornos e fogões que preservam as tradições culinárias brasileiras.” (GUIA..., 1991, p. 15). Assim, estabelecendo claramente um vínculo entre a culinária chamada de típica e as tradições e, portanto, o passado das regiões brasileiras, a seção tem continuidade fornecendo dados

numéricos: cerca de 5 mil restaurantes visitados, entre os quais 3.546 relacionados pelo Guia. Dentre estes, 320 dedicados à culinária regional, dentre os quais 64 foram destacados pela qualidade da cozinha.

Depois da apresentação destes dados, legitimando os critérios utilizados pela equipe, a publicação ressalta novamente a relação entre a culinária e a tradição, acrescentando que entende tal culinária como prática cultural: “É a contribuição do *Guia Quatro Rodas* para a valorização desse importante traço cultural, talvez o mais revelador do nível de influência de povos distintos nas várias regiões do país.” (*Idem*).

Em seguida, uma informação bastante relevante para esta pesquisa: a pesquisa realizada pela equipe do Guia revela que Minas Gerais e Bahia são os estados cuja presença da culinária regional é mais expressiva e, ao mesmo tempo, indica o Paraná como um dos estados em que cada vez se torna mais difícil saborear os pratos típicos:

[...] há estados onde é cada vez mais difícil achar pratos típicos feitos com capricho e respeito às receitas originais, casos do Paraná, que não tem mais um bom barreado em seus restaurantes, e Goiás, que em 1990 até perdeu o restaurante do seu Centro de Tradições Goianas, na capital. O Pará, que muitos consideram ter a única cozinha realmente brasileira, tem poucos estabelecimentos que justificam essa condição. (*Idem*)²¹⁰.

Na passagem reproduzida acima, bem como no fim da apresentação do tópico, quando o Guia afirma estar destacando os restaurantes que fazem a autêntica cozinha brasileira, a publicação deixa claro que a culinária típica, como prática cultural relacionada às tradições das regiões é portadora de uma autenticidade. Neste sentido, a culinária típica feita com cuidado e zelo pelas receitas originais, na perspectiva adotada pelos editores, seria capaz de traduzir a identidade destes grupos.

Por fim, é importante, ainda, destacar que, se no ano anterior, 1990, o tópico *O gosto brasileiro à mesa* revelou a ausência da culinária regional entre os itens mais citados no cardápio, em 1991, *O melhor da cozinha brasileira*, como que em resposta a um possível questionamento suscitado por esta ausência, dá conta de

²¹⁰ Entre os anos de 1986 e 1990 o restaurante *Nhundiaguara*, de Morretes, recebeu uma estrela.

identificar o lugar da comida regional e, principalmente, o lugar da oferta comercial desta comida, através de um *ranking* de especialidades, entre as quais a especialidade *brasileira* ocupa o quinto lugar. Além disso, divulga também o lugar da cozinha regional em cada um dos estados, tanto no que se refere aos pratos típicos locais, quanto os de outros estados:

RESTAURANTES DE COZINHA BRASILEIRA (Selecionados para o Guia 1991)					PRINCIPAIS ESPECIALIDADES *	
Estado	Típico local	De outros Estados *	Total	⊕		
Acre	1	—	1		1.º) Coz. variada	762
Alagoas	8	—	8	3	2.º) Churrascarias	648
Amazonas	6	—	6	1	3.º) Italiana/Pizzarias	538
Bahia	41	3	44	9	4.º) Pescados	506
Ceará	5	—	5	1	5.º) Brasileira	320
Distrito Federal	—	6	6		6.º) Chinesa	147
Espírito Santo	23	1	24	3	7.º) Francesa	91
Goiás	1	4	5	1	8.º) Japonesa	83
Maranhão	12	1	13	1	9.º) Alemã	69
Mato Grosso	2	—	2	2	10.º) Portuguesa	69
Mato Grosso do Sul	2	—	2	1	11.º) Árabe	35
Minas Gerais	57	—	57	12	12.º) Espanhola	28
Pará	7	—	7	3	13.º) Suíça	22
Paraná	9	2	11		14.º) Natural	19
Paraíba	7	—	7	2	15.º) Vegetariana	19
Pernambuco	22	—	22	6		
Piauí	7	—	7	3		
Rio de Janeiro	—	11	11	3		
Rio Grande do Norte	11	—	11	2		
Rio Grande do Sul	33	1	34	6		
Rondônia	2	1	3	1		
Santa Catarina	—	4	4			
São Paulo	—	25	25	3		
Sergipe	5	—	5	1		
Totais	261	59	320	64		

* Restaurantes fora de seu estado de origem

* Ranking das especialidades culinárias dos restaurantes editados neste Guia 1991

Figura 5 – O MELHOR DA COZINHA BRASILEIRA. 1991
FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil

E se o Paraná não conta com a representação de seu prato típico entre os restaurantes estrelados (são 10 estabelecimentos de comida regional paranaense listados pelo Guia neste ano de 1991), Minas Gerais conta com 12 representantes entre os estrelados, localizados nos seguintes municípios: Belo Horizonte (4), Brasópolis (1), Campanha (1), Lagoa Santa (1), Monte Verde (1), Ouro Preto (1), Serro (1), Tiradentes (2). Em cada um dos restaurantes estrelados há uma descrição dos pratos servidos, juntamente com outras informações sobre a casa, o ambiente, os proprietários e a cidade. E é justamente nessas descrições que é possível perceber a divulgação, pela fonte consultada, de uma imagem da comida mineira extremamente vinculada a elementos presentes no discurso da mineiridade. Desta maneira, é possível vincular o Guia Brasil à divulgação dos discursos identitários em um plano nacional, a partir da observação do caso de Minas Gerais.

Sobre a autenticidade das receitas e da culinária mineira servida nestes restaurantes, o guia fornece pistas na descrição da *Petisqueira do Galo* (de Belo Horizonte), “[...] onde se preserva a verdadeira comida de Minas, como o feijão tropeiro, a costela com canjiquinha, o frango com quiabo.” (GUIA..., 1991, p. 17). Também no *Fundo de Quintal*, localizado em Campanha, revela-se este aspecto: “uma cozinha tranqüila e consistente. O bom tutu à mineira, com arroz soltinho e couve bem feita, faz as honras da casa.” (*Idem*). Em Monte Verde, o restaurante *Monjolinho* traz a seguinte descrição, que se aproxima desta ideia: “Com ingredientes de qualidade, realiza pratos mineiros de maneira simples e competente.” (*Idem*). Ainda sobre a autenticidade, a descrição do restaurante *Meu Cantinho*, em Tiradentes: “Nesta casa, um tutu à mineira como deve ser: massa de feijão cremosa, arroz soltinho, lombo macio, boa lingüiça, torresminho, ovo e couve fresquíssima.” (*Idem*)²¹¹.

Neste ponto, faz-se necessário abrir uma discussão. Em relação à história de Minas Gerais e o discurso, ou o *mito* da mineiridade:

Maria A. do Nascimento Arruda sustenta que enquanto a história de Minas assenta-se sobre duas temporalidades definidas (a que corresponde ao período minerador, marcada pela urbanidade, e a que se refere ao período após a decadência da mineração, marcado por ritmo lento), o mito da mineiridade é atemporal uma vez que mistura as temporalidades e as dá um caráter imóvel e imutável. (MORAIS, 2004, p. 82)²¹².

Abdala (2007, p. 67) adota esta distinção entre temporalidades em sua análise do lugar da cozinha na construção da imagem do mineiro. De acordo com esta autora, que reconhece as duas dimensões temporais presentes na reflexão de Arruda, ao período de mineração e ao período posterior, de ruralização, correspondem formas de sociabilidade diferenciadas, marcadas por configurações peculiares à cozinha.

Nesta perspectiva, o início do povoamento de Minas Gerais teria sido marcado pelas crises de fome e pela escassez de alimentos, conforme sublinha a

²¹¹ A discussão acerca da autenticidade é importante quando se trata do típico, justamente porque este, para se legitimar, recorre a uma legitimidade no passado. Sublinha-se que a abordagem desta noção será trazida juntamente com a discussão sobre os objetos que cercam a cozinha regional.

²¹² Conferir ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

autora: “No auge das crises, brotos de samambaia e brotos de bananeira das serras, bichos de taquara e até tanajuras serviam para acalmar a fome, sendo, posteriormente, incorporados ao cardápio mineiro[...]” (*Ibid.*, p. 69). Assim, o período da mineração, foi marcado por hábitos alimentares que não podem ser dissociados das possibilidades de abastecimento.

O período posterior a este, marcado pela retração da mineração ficou conhecido como uma época de *ruralização* da economia em Minas Gerais e, de acordo com Abdala, foi marcado pela fazenda como núcleo central em torno do qual girava a economia mineira. Neste ambiente as hortas e pomares teriam se multiplicado.

A alimentação básica dos abastados não pareceu ter variado muito em relação ao período anterior. Seu cardápio consistia de feijão com farinha de milho, ou mesmo de mandioca, acrescido de torresmo ou carne cozida ou porco assado; também consumiam galinha com arroz. Da horta vinham principalmente a couve, a abóbora, batata-doce. As carnes de caça quebravam a monotonia do trivial para aqueles que soubessem armar laços ou tivessem fuzil. [...] Na sobremesa, estavam presentes a canjica, doces variados, incluindo as compotas de frutas e o café com rapadura para encerrar. (*Ibid.*, p. 95-96).

Por um lado essa periodização adotada por Arruda (1990) e Abdala (2007) tem sido relativizada por estudos que agregam novos dados sobre o abastecimento das Minas Gerais²¹³. Por outro, no entanto, é evidente a relação entre a cozinha regional mineira e estes dois períodos abordados por estas autoras. A partir desta cadência entre as duas temporalidades – período de mineração seguido pelo período de ruralização da economia – construiu-se a imagem da culinária mineira; a partir deste tempo mítico do qual faz parte a construção do mito da mineiridade, que se apropria de elementos do real – fundamentados na história regional –, descolando-os de seu contexto original e lançando-os em um imaginário atemporal que define e confere identidade a um grupo social.

A divulgação desta mineiridade mitificada que se espalha pelo ambiente da cozinha e o transforma em veículo de identidade, também pode ser verificada no Guia Quatro Rodas Brasil, através da análise da descrição dos restaurantes

²¹³ Conferir, por exemplo: MENESES, José Newton Coelho. *O Continente Rústico*. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina, MG: Maria Fumaça, 2000.

regionais mineiros estrelados realizada pela edição de 1991. Assim, a necessidade desta cozinha em constituir raiz no passado para se legitimar como autêntica se revela no restaurante *Itacolomi*, no município do Serro, marcado pela mineração de diamantes. De acordo com o Guia, o restaurante “mostra receitas seculares com ingredientes locais, como folha de ora-pro-nobis e broto de samambaia.” (GUIA...., 1991, p. 17).

O período de mineração encontra lugar nesta divulgação do Guia através da descrição dos seguintes restaurantes: *Dona Lucinha*, em Belo Horizonte, que teria “cozinha mineira com forte influência da região do Serro, terra de Da. Lucinha. Há vários e deliciosos pratos como o lombinho com tutu, frango ao molho pardo, costelinha com broto de samambaia.” (*Idem*); *Casa do Ouvidor*, em Ouro Preto: “na ex-capital mineira, é o melhor representante da cozinha da terra. Há muita procura pelo feijão tropeiro e os frangos com quiabo e ao molho pardo.” (*Idem*).

Já o tempo da *ruralização*, marcado pela fazenda como núcleo definidor, encontra representatividade no *Chapuri*, em Belo Horizonte, como revela sua descrição: “Em ambiente que lembra uma fazendinha, faz pratos mineiros com muito sabor, em panelas de ferro. Destaque particular para os doces da casa.” (*Idem*). Também em Brasópolis, no *Santa Helena* este período, de autossuficiência das fazendas, é marcado: “A proprietária, Da. Florita, tem criação própria de porcos, galinhas e cabritos. Da horta, saem todos os legumes e verduras utilizados nas receitas caseiras deste autêntico restaurante do interior.” (*Idem*).

Um outro elemento presente é o fogão de lenha como ferramenta identitária, da mesma forma que a panela de ferro, já citada na descrição do restaurante *Chapuri*. Na descrição do restaurante *Dona Dica*, localizado em Belo Horizonte, consta que “cozinhando em fogão de lenha, Da. Dica faz poucos e bons pratos, como o leitão pururuca, o lombinho e a lingüiça.” (*Idem*). A este respeito, Krzysztof Pomian (1994) caracteriza os objetos que carregam um significado que os ultrapassa (que não está diretamente dado aos sentidos) como semióforos (portadores de significado), 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; seriam materialidades que representam o invisível.

Partindo deste pressuposto, é possível relacionar a construção das identidades a partir da construção do significado de alguns objetos e, neste contexto, o ambiente da comida típica também é formado por objetos semióforos que auxiliam na reprodução do imaginário. Em Minas Gerais a casa de fazenda, o fogão a lenha, os utensílios *empretecidos* pela fuligem do fogão, as panelas de ferro, os tachos de cobre... Juntamente com estes elementos, as receitas listadas para os restaurantes relacionados acima contribuem para reproduzir um imaginário acerca do território mineiro, de sua história e da sociabilidade de seus habitantes.

PRATOS SERVIDOS
Costela com canjiquinha
Costelinha com broto de samambaia
Couve
Feijão tropeiro
Frango ao molho pardo
Frango com quiabo
Leitão pururuca
Lingüiça
Lombinho
Lombinho com tutu
Torresmo
Tutu
Tutu à mineira com arroz soltinho e couve

Lista 3 – PRATOS SERVIDOS PELOS RESTAURANTES REGIONAIS MINEIROS ESTRELADOS

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1991)

A respeito do Paraná, é possível recorrer à análise empreendida por Gimenes (2008) acerca da construção da tipicidade do barreado como prato típico regional. Segundo esta autora, ainda que atualmente esteja presente nas prateleiras dos supermercados, sendo possível comprá-lo congelado, pode-se perceber, através de suas embalagens, a tentativa de se estabelecer uma conexão com o contexto ao qual o prato é relacionado. Uma das embalagens em que o barreado é comercializado traz a imagem de objetos como a panela de barro e a farinheira: “Os congelados Lubam, por exemplo, mostram na frente da embalagem a panela de barro, a farinheira e a banana [...]” (GIMENES, 2008, p. 187). A imagem da panela e

da farinheira, de acordo com a autora, aparecem em outras marcas de barreado congelado, como o Barreado Congelado Cidreira e o Barreado Morretes. Chama a atenção, ainda, para a presença destes objetos em material promocional da Prefeitura de Morretes, com data de 1989. Por fim, a autora divulga em seu trabalho uma fotografia de imã de geladeira vendido como lembrança de Antonina, que reproduz a panela de barro. Fica evidente, portanto que tais objetos são descolados do contexto ao qual pertencem e transformados em símbolos que atestam à tipicidade do barreado²¹⁴.

O recurso a objetos que tenham a função de remeter ao passado, reproduzindo-o no presente dialoga com a tentativa de conferir legitimidade à cozinha típica, revelando-a como uma presença autêntica da cultura regional tal como se configurava antigamente – como uma permanência, ou ainda, um resgate, termos extremamente comuns nos discursos sobre a culinária típica regional. A panela de barro e a farinheira associadas ao barreado, bem como os objetos presentes nas cozinhas dos restaurantes mineiros, além do fogão a lenha, tramam uma urdidura que reapresenta ao próprio grupo e ao turista o passado, parecendo da forma concreta a ele.

Mas Canclini (2000) nos lembra, a partir de Walter Benjamin, que o conceito de autêntico é uma invenção moderna e transitória, que aponta para uma percepção de passado sacro e de presente profano, que desconsidera que as representações culturais são re-apresentações e assim, não apresentam os fatos (os objetos não carregam em si o sentido).²¹⁵

Poulain (2004) oferece uma síntese interessante, pensando a articulação entre cozinha local, turismo e autenticidade:

[...] nos discursos espontâneos dos consumidores, mas também com frequência [sic] no dos atores da produção de refeições ou do turismo, a terra e as cozinhas locais são colocadas como um “universo tradicional”, no

²¹⁴ Uma vez que na fonte consultada o prato típico do Paraná é o barreado, durante todo o período da amostra utilizada e que, além disso, na fonte não constam elementos que associem o prato a trajetória histórica do estado tais discussões, neste capítulo ficaram mais restritas que para o caso mineiro. Isto porque este capítulo se propõe a discutir as questões identitárias na medida em que elas vão se revelando nos exemplares do Guia Quatro Rodas Brasil.

²¹⁵ “Já que adquirem e mudam seu sentido em processos históricos, dentro de diversos sistemas de relações sociais e submetidos a construções e reconstruções imaginárias.” (CANCLINI, 2000, p. 112).

sentido original do termo. Ou seja: “estável”, fundado numa tradição imutável em oposição às transformações e aos ciclos dos modos da economia de mercado[...]. Emerge, da demanda do consumidor, uma visão paradisíaca da ruralidade e a alteridade, elevada à classe de universo antropológico da harmonia dos homens entre si e com a natureza, uma utopia da ruralidade feliz. (POULAIN, 2004, p. 36).

O autor denomina esta percepção das cozinhas regionais de *concepção folclorista ingênua*. No entanto, entende-se que se as cozinhas regionais emergem, como no caso do Brasil, num contexto de ascensão dos discursos regionalistas, devem ser entendidas para além do *folclore* que, segundo Poulain, encerram: constituem-se em veículos identitários e, portanto, carregam elementos destes discursos – uma história, como já se colocou, mitificada das regiões.

Também Baudrillard oferece uma interpretação interessante da ideia de autenticidade, ao compreender o objeto antigo como mito de origem (BAUDRILLARD, 2000, p. 84), aproximando-se do entendimento de Pomian (1994) de semióforo, tratada anteriormente:

De onde emerge esta motivação tenaz dirigida para o antigo, o velho móvel, o autêntico, o objeto “de estilo”, o rústico, o artesanal, o feito a mão, a cerâmica indígena, o folclore etc? De onde surge esta espécie de fenômeno de aculturação que arrasta os civilizados para os signos excêntricos, no tempo e no espaço, de seu próprio sistema cultural, para os signos sempre anteriores [...]?

A exigência à qual respondem os objetos antigos é aquela de um ser definitivo, completo. O tempo do objeto mitológico é o perfeito: ocorre no presente como se tivesse ocorrido outrora e por isso mesmo acha-se fundado sobre si, “autêntico”. O objeto antigo é sempre, no sentido exato do termo, um “retrato de família”. (BAUDRILLARD, 2000, p. 83).

Quando o Guia Quatro Rodas Brasil incorpora imagens dos pratos típicos regionais às suas indicações, revela esta faceta do significado dos objetos contribuindo para a construção identitária, conforme indicam as figuras 6 e 7, abaixo. Os pratos fotografados estão cercados de objetos (panelas, vasilhames, outras iguarias, etc) que colaboram para a inserção destes pratos no universo cultural que pretendem representar:

Comidas brasileiras

Provar as culinárias regionais durante as viagens é uma saborosa maneira de se aproximar da cultura da região. Pelas grandes dimensões do país e pela distância até cultural que separa as várias regiões, também a culinária é marcada pela regionalização. E ela torna difícil uma visão clara do conjunto da cozinha brasileira. Talvez por isso se dê tão pouco valor a essa culinária gostosa, variada e colorida que tem sua origem na culinária indígena da região Norte, passa pela influência negra do Nordeste e se junta ao gostoso refogado português. Delicados frutos do mar convivem com vigorosos produtos do sertão e das fazendas. Certamente um rico painel. Apresentamos aqui um apetitoso resumo da cozinha brasileira com 100 pratos salgados e doces e como são preparados nos diversos Estados e regiões.

Salgados

ABARÁ - Feijão fradinho demolido, descascado, passado na máquina de moer, com pimenta malagueta, azeite de dendê e camarão seco. Cozido no vapor, envolto em folha de bananeira (BA).

ACAÇÁ - Milho demolido, moído e azedado. Cozido, às colheradas, envolto em folha de bananeira (BA).

ACARAJÉ - Feijão fradinho demolido e descascado, moído e temperado com cebola ralada e sal. Frita-se em azeite de dendê e come-se com recheio de molho de pimenta, azeite de dendê e camarão seco moído ou com vatapá (BA).

ANGU - Fubá cozido e batido até ponto de pudim (MG).

ARROZ COM PEQUI - Pequi (vegetal aromático) refogado em óleo e sal, cozido com arroz e cebolas inteiras. É enfeitado com cebolhinha e pimenta malagueta picadas (GO).

ARROZ COM SUÁ - Suá (parte interna do lombo do porco) cortado em pedaços, temperado em vinha-d'alhos e frito. Em seguida é cozido com arroz (GO).

ARROZ DE CARRETEIRO OU MARIA ISABEL - Carne-seca gorda, dessalgada e cortada em pequenos pedaços, refogada com cebola, tomate e salsinha picados, cozida com arroz (RS, Centro-Oeste, Norte).

ARROZ DE CUXÁ - Arroz temperado com refogado de vinagreira (vegetal), quiabo em rodela, gergelim torrado e moído, cebola, alho e camarão seco (MA).

ARROZ DE HAUÇA - Arroz cozido com sal, batido até obter-se o ponto de um pirão duro. Em seguida faz-se um refogado de carne-seca gorda, cebola e alho e despeja-se sobre o arroz (BA).

AZUL MARINHO - Postas de peixe cozidas com banana nanica verde e molho de tomate, cebola, alho e alfavaca (planta aromática). Com o caldo restante, a banana amassada e a farinha de mandioca, faz-se um pirão (litoral norte de SP, litoral sul do RJ).

BADOFÉ - Carne de cabeça ou miúdos de boi (língua, coração, fígado e bife) alferventados com alho e picados. Em seguida refoga-se com cebola, salsa, coentro, hortelã, louro, pimenta, cominho, azeite de dendê e vinagre. Pode-se acrescentar quiabo, camarão seco e gengibre (BA).

BAMBÁ DE COUVE - Caldo de carne engrossado com fubá levemente tostado e ovo mexido até talhar. Em seguida adiciona-se um refogado de toucinho, lingüiça e couve rasgada (MG).

BARREADO - Carne de boi gorda e toucinho defumado, em camadas alternadas com cebola, tomates, alho, cheiro-verde, louro e cominho, regados com vinagre e óleo, em fogo brando, em panela de barro calafetada com massa de farinha (PR).

BOBÓ DE CAMARÃO - Massa de mandioca cozida, com castanha de caju picada e refogado de cebola, alho, gengibre, camarão seco, azeite de dendê e leite de coco (BA).

BODE ASSADO - Inteiro e assado envolto em fatias de toucinho (PA, BA).

BUCHADA - Bucho de cabrito ou carneiro recheado com miúdos, cabeça, sangue coagulado, pimenta, cominho, alho, salsinha, hortelã e cebola. É cozido em água com sal e toucinho picado. Com o caldo do cozimento faz-se um pirão com farinha de mandioca (BA, CE).

CALDEIRADA - Peixe cozido com batata, cebola, cheiro-verde, coentro, louro, pimenta, azeite e sal (região amazônica - litoral).

CALDO DE PEIXE OU CAMARÃO - Temperado com manjerona, coentro e pimentão. O caldo, separado do peixe ou do camarão, deve ser engrossado com farinha de mandioca e temperado com pimenta, a gosto (SC).

CAMARÃO À PAULISTA - Camarões com casca, fritos em azeite, com alho picado e salsinha batida (SP).

CAMARÃO COM CHUCHU - Camarões refogados com azeite, cheiro-verde, coentro e chuchu em pedaços (RJ).

CAMARÃO NO BAFÓ - Camarões frescos cozidos em vapor, sobre peneira, e temperados a gosto no prato (SC).

CAMARUADA MARANHENSE - Camarões frescos e secos, cozidos em molho de vinagreira, gergelim torrado, cebola e alho. O caldo pode ser engrossado com farinha de mandioca e temperado com pimenta (MA).

CANJIQUEINHA - Milho quebrado, cozido, refogado com tomates e pimentão e misturado com carne de porco em pedaços. É servida com couve refogada e molho de pimenta (MG).

CARANGUEJADA - Caranguejos cozidos com sal, em molho de azeite, óleo de urucum, alho, cebola, pimenta, suco de limão, coentro e tomate. Quebra-se a casca com um martelinho (SE).

CARNE-DE-SOL - Carne de boi salgada e seca ao vento, assada em grelha e bomfada com manteiga de garrafa (líquida). É servida com feijão verde, favas, abóbora ou mandioca cozidas e farofa de bolão (farinha d'água) (RN).

CARNE-SECA COM ABÓBORA - Dessalgada e cortada em pedaços pequenos, refogada em banha com cebola, pimenta, alho e abóbora (BA).

CARURU - Camarões frescos e secos e peixe refogados com azeite de dendê, alho, cebola, coentro e pimenta, adicionados a quiabos em rodela (BA).

CASQUINHA DE SIRI OU CARANGUEJO - Carne de siri ou caranguejo desfiada e refogada em tempero verde, coentro, cebola e pimenta, polvilhada com farinha de mandioca. É servida na própria casca do crustáceo (BA).

CERNAMBI OU SARNAMBI - Cernambis (molusco) alferventados e sem casca, refogados

com cebola, coentro, alho, cheiro-verde, tomate, noz-moscada, pimenta, queijo-de-minas picado, cachapa e manteiga (RJ).

CHAMBARIL - Pé de boi inteiro, cozido com cebola, pimenta em grãos, louro, cheiro-verde e vinagre. Com o caldo faz-se pirão com farinha de mandioca (GO).

CHURRASCO - Carnes temperadas com sal grosso ou com salmoura, conservadas ou gorduras, assadas em braseiro de carvão ou fogo de lenha (RS).

COUVE À MINEIRA - Folhas de couve rasgadas ou cortadas bem fino, passadas em gordura de porco quente. O sal é colocado em seguida (MG).

COZIDO - Peito de boi, carne-seca, lingüiças, toucinho, paio, peito de galinha, cozidos com abóbora, quiabo, maxixe, jiló, repolho e couve, banana-da-terra, chuchu, batata-doce, batata-inglesa e mandioca, temperados com azeite, pimenta vermelha e sal. É acompanhado com pirão de farinha de mandioca e molho de temperos verdes, pimentão, cebola e tomate (RJ, RS).

CUSCUZ DE MILHO - Milho verde ralado com sal, cozido no vapor (GO).

CUSCUZ PAULISTA - Farinha de milho e de mandioca temperadas com salmoura, manjerona, coentro e cheiro-verde, misturadas a um refogado de alho-porro, cebola, tomate, pimenta vermelha e camarão. Em caçorola



Azul Marinho - Litoral de SP e RJ



Cuscuz paulista - São Paulo



Bobó de camarão - Bahia



Carne-de-sol - Rio Grande do Norte

Figura 6 – SEÇÃO COZINHA BRASILEIRA. 1991
FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1991)

22 Comidas brasileiras

própria, monta-se o cuscuz, enfeitando-o com fatias de ovos cozidos, filés de sardinha, palmito e camarões graudos. O cozimento final é feito no vapor. Muitos cozinham na panela pela maior rapidez do processo (SP).

EFÔ - Língua-de-vaca (vegetal) aferventada e batida, refogada com temperos, camarão seco e azeite de dendê (BA).

EMPADÃO GOIANO - Massa de farinha de trigo e ovos trabalhada com banha de porco, recheada com carne de frango, lingüiça, ovo cozido, guariroba (palmito amargo), queijo fresco, pão amanhado e temperos (GO).

ENSOPADO DE CARNE-SECA - Carne-seca magra demolhada e desalgada, cortada em pedaços e adicionada a um refogado com óleo de urucum, salsa, cebola, alho, sal, pimenta-do-reino, louro e tomate. No final adiciona-se banana-da-terra em rodelas. É servido com farinha de mandioca (ES).

ESCALDADO DE CARANGUEJO - Caranguejos cozidos com sal. Com o caldo adicionado a um refogado de cebola, alho e pimenta, faz-se um pirão com farinha de mandioca (BA).

ESPINHAÇO DE OVELHA - Lombo com osso, ensopado com batatas e temperos, servido com pirão de farinha de mandioca. Pode ser cozido com arroz e acompanhado com mandioca cozida (RS).

FAROFÁ DE DENDÊ - Farinha de mandioca adicionada a refogado de azeite de dendê e cebola batida. Pode-se acrescentar camarão frito ou seco (BA).

FEIJÃO DE LEITE - Feijão mulatinho ou preto

cozido e passado na peneira, com leite de coco, sal e açúcar (BA).

FEIJADA - Feijão preto com carnes salgadas e defumadas (loucinho, costeleta, oreilha, língua e rabo de porco, carne-seca, lingüiça e paio), previamente desalgadas e desengorduradas, temperado com cebola e alho. Acompanha couve cortada bem fina, refogada, farinha de mandioca, laranja sem pele e molho de pimenta vermelha com o caldo do feijão (RJ).

FRANGO DE MOLHO PARDO OU GALINHA DE CABIDELA - Cortado em pedaços e refogado em gordura quente, com alho, tomate, cebola, manjerona, louro e pimenta. Após o cozimento é acrescentado o sangue da ave, previamente mantido em vinagre. É servido com angu (MG, RN, RS).


FRANGO COM QUIABO - Cortado em pedaços e temperado com alho e sal, refogado com cebola, cheiro-verde e quiabo em rodelas. É servido com angu (MG).

FRIGIDEIRA - Pode ser feita com os mais variados ingredientes. As mais comuns são as de peixe, de siri, de camarão, de bacalhau etc. Os ingredientes são colocados em frigideira de barro com temperos e leite de coco, recobertos com ovos batidos e dourados em forno quente (BA).

LEITÃO PURURUCA - Leitão assado recheado com farofa de farinha de mandioca e miúdos. A pururuca é obtida pela aspersão de óleo bem quente sobre a pele do leitão já assado (MG).

MANIÇOBA - Folhas de mandioca sem os ta

Comidas brasileiras 23



Feijada - Rio de Janeiro

los, moidas, aferventadas e espremidas, adicionadas a um refogado com carne-seca, mocotó, toucinho e lingüiça picados e cabeça de porco. Após o cozimento são adicionados os temperos: hortelã, cominho, pimenta, alho e louro (BA, PA).

MATAMBRE - Carne recheada com alho, sal, pimenta, orégano, páprica, espinafre, cenoura, ovos duros e cebola, enrolada como rocambole. Amarrada, é cozida em caldo de carne e servida fria em fatias. Usa-se assadura na brasa, no espeto (RS).

MOCOTO - Pé de boi cozido, desengordurado e picado, refogado com alho, cebola, cheiro-verde, tomate e pimenta malagueta. No Nordeste, é chamado de mão-de-vaca e acrescentam-se miúdos (tripa, bucho, coração, fígado, bofe) (RJ, Nordeste).

MOQUECA - Podem ser várias: de peixe, de camarão, de ostra, de siri mole, mista etc. Os ingredientes são armados em frigideira de barro com tampa, com cebola, coentro, tomate, pimenta, azeite de dendê, leite de coco e sal. O cozimento é feito em fogo forte (BA).

MOQUECA CAPIXABA - Peixe em postas, temperado com alho, cebola, coentro, cheiro-verde, tomate e pimenta, cozido em panela de barro com azeite e óleo de urucum (vegetal avermelhado). É servida com pirão de farinha de mandioca (ES).

MUMA DE SIRI - Siris cozidos, cortados ao meio e refogados. Engrossa-se com farinha de mandioca (ES).

PAÇOCA DE CARNE-SECA - Carne-seca frita na própria gordura e socada com farinha de mandioca (GO, MT, MG).

PAMONHADA - Milho verde ralado, refogado em banha de porco, com pedaços de queijo fresco, carne de porco e lingüiça. A massa é enrolada na palha do milho e cozida em água fervente. Come-se com manteiga fresca (GO).

PATO NO TUCUPI - Assado inteiro no forno, com banha. Depois é cortado em pedaços e cozido no molho de tucupi (suco extraído da mandioca ralada cozido com alho) com jambu (vegetal), até amolecer (PA).

PEIXADA CAPIXABA - Confeção semelhante

à da moqueca. Não leva óleo de urucum e alho (ES).

PEIXE COM BANANA - Cozido em postas, com banana-da-terra (MT).

PEIXE NA BRASA - Assado inteiro, envolto em folha de bananeira, em braseiro. Come-se com molho de azeite, limão, pimenta, cebola e tomate (MT, GO).

PICADINHO - Carne de boi picada, refogada com cebola, pimenta, cheiro-verde e sal (SP).

PIRARUCO AO FORNO - Pirarucu em postas assado com cebola, alho, louro em pó, tomates, suco de limão e azeite. Pode-se acrescentar folhas de jambu (AM, PA).

PUDIM DE PEIXE - Peixe cozido e moído com miolo de pão. Junta-se leite, manteiga, ovos, sal e pimenta. Por último junta-se claras em neve e assa-se em banho-maria (MA).

QUIBEBA - Abóbora cozida e amassada, refogada com sal e bastante pimenta (SP).

RABADA - Rabo de boi desengordurado, cozido com cebola, alho, louro e cheiro-verde, refogado em gordura de porco com tomate e pimenta malagueta. Serve-se com agrião (SP, MG, RJ, RS).


ROUPA VELHA OU CAMISA VELHA - Carne-seca destilada, refogada com cebola e temperos verdes, engrossada com farinha de mandioca (RS).

SARAPATEL - Miúdos de porco cozidos e refogados com coentro, cominho, louro, alho, cebola, limão, cravo e pimenta. Em seguida acrescenta-se sangue coagulado e frito (BA).


SARRABULHO - Miúdos de porco aferventados e picados, cozidos com pimenta, cominho, alho, louro, cebola, toucinho, cheiro-verde e sangue cozido e esfarrinhado. Servido com farinha de mandioca (CE, RS).

SOPA DE ABÓBORA - Abóbora cozida e amassada, temperada com leite, manteiga, pimenta, sal e açúcar. É servida com pão torrado (SP).


SOPA DE PEIXE OU CAMARÃO - Refoga-se cebola, azeite, alho, louro, salsa, tomate e pimenta. Em seguida acrescenta-se a água em que se cozeu o peixe ou o camarão



Patinho de Tucupi - Pará



Moqueca de Peixe - Bahia



Sarapatel - Bahia

Figura 7 – SEÇÃO COZINHA BRASILEIRA (CONTINUAÇÃO). 1991
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1991)

No ano de 1992 os restaurantes estrelados não foram listados nas páginas iniciais do Guia, como ocorria desde 1986. No entanto, foram destacados *Os restaurantes do ano*, todos de cozinha regional, segundo o Guia. De acordo com a apresentação da seção, a seleção dos restaurantes neste ano focalizava a especialidade *regional* porque “preservar nossas tradições culinárias é uma arte que deve ser valorizada.” (GUIA QUATRO RODAS BRASIL, 1992, p. 12). Neste sentido, os restaurantes apresentados são percebidos como lugares de tradição, que preservam a autêntica culinária de cada região. Entende-se a pertinência, portanto, de fazer uma aproximação deste ponto de vista com a ideia de *lugares de memória*

forjada por Pierre Nora²¹⁶. Destaca-se a este respeito que a instituição de lugares de memória associa-se com a monumentalização do passado, fenômeno que se torna cada vez mais visível na atualidade, marcada pela rápida evolução tecnológica relacionada, por sua vez, com a fragmentação do tempo e a ruptura entre gerações. A sensação de desenraizamento seria, desta maneira, o motor de mecanismos de fortalecimento da memória. Os lugares de memória, segundo D'Aléssio (1993), seriam expressões do desejo de retomar ritos definidores dos grupos; de reforçar o sentimento de pertença. Nesta medida, os restaurantes selecionados teriam a capacidade de, através de seu ambiente e sua culinária, rerepresentar a identidade de cada região.

É interessante notar, no entanto, que para representar esta preservação de tradições culinárias, tenha sido selecionado, na Região Sul, um restaurante localizado em Florianópolis, cidade que até então não havia recebido nenhum destaque para sua cozinha regional e que apenas no ano de 2000 teve um restaurante da especialidade *regional* listado.

No Sudeste, o restaurante do ano se localizava em Belo Horizonte – o restaurante *Dona Lucinha*. A apresentação deste restaurante se apoia em elementos como tradição familiar, esforço da proprietária na divulgação de uma culinária mineira autêntica, transmissão oral dos saberes, ambiente caracterizado pela antiguidade e pelos objetos semióforos, já descritos, além de uma cozinha fundamentada no tempo da mineração e da *ruralização*. Assim, percorrer esta apresentação esclarece com riqueza de detalhes o diálogo do Guia Quatro Rodas Brasil com o discurso da mineiridade em sua expressão mais comum. Por este motivo, reproduz-se aqui o trecho na íntegra:

Matriarca de uma família de onze filhos, Da. Lucinha muitas vezes deixava sua cidade natal, o Serro, para viajar pelo Brasil divulgando a autêntica comida mineira. Nessas ocasiões, o marido e alguns dos filhos tocavam o Itacolomi, restaurante da família. Com os filhos se mudando para a capital, Da. Lucinha levou para Belo Horizonte, em meados de 1990²¹⁷, toda a sua experiência e mais cinco cozinheiras de mão cheia que ela mesma formou.

²¹⁶ Pierre Nora, escrevendo em fins dos anos de 1960, forjou o conceito de *lugares de memória*: pontos de referência empíricos da memória grupal. Conferir NORA, Pierre (1993). “Entre memória e história – a problemática dos lugares”. *Projeto História*. São Paulo, n. 10: 7-28.

²¹⁷ A informação correta seria: no início da década de 1990.

No ambiente típico de casa da roça, com objetos antigos e valiosos da família, Da. Lucinha surpreende com grande sabor, apreciada pelos mineiros e visitantes. Pannelas de ferro e pedra-sabão mostram a “cozinha de fazenda” e a “cozinha de tropeiro”, um desfile de mais de vinte opções onde não faltam os tradicionais tutu de feijão, o feijão-tropeiro, a costelinha com broto de samambaia (tradição do Serro), o frango ao molho pardo, a canjiquinha, a lingüiça caseira, o lombinho, o torresmo sempre crocante. Os legumes, verduras, temperos e frutas saem de duas fazendas próprias. De sobremesa, uma sucessão invejável de doces caseiros (figo, mamão verde, cidra, leite, abóbora, etc., com os melhores queijos do Serro), e acompanhando o cafezinho, licores da própria casa. (GUIA..., 1992, p. 12).

No ano de 1993, mais uma vez a seleção dos melhores restaurantes do ano resultou de um cruzamento com a cozinha típica e o Guia apresentou “[...] os restaurantes que se destacaram, ao longo do ano, na preservação de nossa culinária típica.” (*Ibid* p. 14) Foram destacados 3 restaurantes: um de culinária nordestina, localizado em Natal – RN, um em Nova Petrópolis – RS, ligado ao que o Guia denominou de *culinária colonial do Sul*, entendida como uma “[...] combinação das cozinhas caseiras da Alemanha e Itália, países mais influentes na colonização do rio Grande do Sul.” (*Idem*). Além do Sul e do Nordeste, destacou-se um restaurante em Luziânia – GO, com a especialidade *brasileira* (Restaurante *Antigamente*). Este restaurante, em 1991, foi descrito como um restaurante de “[...] autêntica comida brasileira, com ênfase para pratos mineiros.” (GUIA..., 1991, p. 16); em 1993, embora não haja associação com preparações vinculadas à culinária reconhecida como típica mineira, os pratos apresentados remetem a este imaginário remetendo, inclusive, para outros aspectos da mineiridade que ultrapassam a esfera da cozinha:

Funciona em um casarão colonial agradável e cultiva a virtude de oferecer poucos e bons pratos regionais brasileiros com capricho e fartura. Neréa Regina Costa, mais três filhos, um irmão e uma cunhada cuidam do restaurante, oferecendo quatro pratos de carnes e treze guarnições, que o próprio cliente combina. Os pratos: galinha (caipira) ao molho pardo, lombo de porco, picadinho de filé na manteiga de fazenda e jabá com jerimum, Tudo preparado no fogão a lenha. Doces caseiros em compota, queijos e pudins completam a brasileiríssima refeição desse elogiado restaurante. (GUIA..., 1993, p. 14).

Como se destacou no capítulo 2, *Organizando a bagagem – região e identidade: a construção de uma realidade imaginada*, alguns traços são comumente associados ao mineiro, fruto de uma construção identitária que reelabora elementos da realidade histórica da região em função da definição de um *ethos*. Traços como hospitalidade, sobriedade, prudência, sentido de ordem, além de equilíbrio foram

sugeridos já pelos viajantes do século XIX e organizados e sistematizados pelos ensaístas no início do século XX, buscando conferir uma legitimidade histórico-geográfica para a existência destes traços no *espírito mineiro*.

O trecho sobre o restaurante *Antigamente*, acima, traz à tona alguns destes elementos interpretativos sobre os mineiros. Logo de início são destacados o ambiente colonial, a hospitalidade e a fartura característicos do estabelecimento. Em seguida, a família da proprietária, num sentido amplo, que incorpora inclusive os agregados, remetendo a uma sociabilidade característica dos brasileiros por influência portuguesa, de acordo com Gilberto Freyre (1990) – influência extremamente marcante entre os habitantes das Minas Gerais, até mesmo pelo controle excessivo da Coroa no período do Brasil império. Por fim, a relação dos pratos servidos e do ambiente remete, mais uma vez, ao imaginário sobre os mineiros: tudo é preparado no fogão a lenha. E neste tudo, ganham destaque, novamente, o frango ao molho pardo e o lombo de porco (além do filé na manteiga da **fazenda** e do jabá com jerimum). Além disso, doces em compota, queijos e pudins, amplamente referenciados na bibliografia sobre culinária mineira fecham a descrição das especialidades da casa.

Abdala ajuda a perceber os traços da culinária mineira neste cardápio:

No que diz respeito às possibilidades de abastecimento, os hábitos alimentares caracterizaram-se, neste período da mineração, por uma combinação de gêneros importados com os produtos cultivados no quintal. [...] À exceção das compotas e doçaria, de maneira geral inspiradas nos hábitos lusitanos, os pratos servidos no dia a dia caracterizavam-se pela rusticidade dos produtos da terra. (ABDALA, 2007, p. 73).

Continuando sua análise, ao tratar da cadência entre a cozinha voltada para os *de casa* e aquela voltada para os visitantes, discorre mais um pouco sobre um cardápio bastante próximo deste apresentado pelo Guia para o restaurante *Antigamente*:

Para esses [os que vêm de fora], no período estudado, havia farta exposição de alimentos, em que se destacavam os assados de carnes nobres e uma profusão de doces, sobretudo compotas de frutas. Na intimidade do dia-a-dia, os cozidos predominavam: o feijão, o angu, o mexido, verduras e legumes cozidos, ou os legumes com carne [...]. [...] A carne que se conservava na gordura era, primeiro, cozida em sua própria

água e na gordura que dela se soltava; depois era *apurada* e guardada em latões com banha de porco.

O cozimento é um procedimento que está associado a uma ritmação lenta, que marca longo processo de preparação e confecção de alimentos, exigia da mulher, atriz principal da cozinha nos séculos passados, dedicação total e praticamente exclusiva. Esse ritmo lento marcou, portanto, o espaço da cozinha [...] desde o tempo da mineração, durando até que a praticidade da vida contemporânea impusesse mudanças. Um pudim de leite levava horas para ser feito, preparar carnes do porco que se matou no quintal, matar e preparar galinhas exigiam horas e horas, compotas levavam dias[...] (*Ibid.*, p. 78).

Mas como é possível ao Guia apresentar um cardápio quase que inteiramente associado à chamada culinária típica mineira, e definir a especialidade do restaurante como *brasileira*? A obra pioneira de Eduardo Frieiro – *Feijão, angu e couve* – sobre a alimentação dos mineiros sugere um caminho interessante para a reflexão sobre este aspecto. Através da organização e comentários dos relatos dos viajantes do século XIX, das crônicas e das obras de memorialistas, o autor preocupou-se em caracterizar os hábitos dos habitantes das Minas Gerais, inserindo-os em um contexto mais amplo; em sua relação com os hábitos perceptíveis entre habitantes de outras regiões do país.

Percorrendo diversas obras entre os séculos XIX e meados do século XX, Frieiro reproduziu diversas informações quanto ao preparo dos alimentos, deixando clara sua postura quanto à existência de um *mineiro típico* ou de hábitos *tipicamente mineiros*. Para ele, mineiros são os habitantes do estado de Minas Gerais, nada mais. Sobre a existência de uma alimentação *típica* de Minas, afirma que as preferências existem, mas não são exclusivas dos mineiros: Feijão, arroz, carne de porco, milho, legumes e ervas, são alimentos de mineiros, mas também de habitantes de outras regiões, como São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás e Espírito Santo.

No ano de 1994 o espaço dedicado à culinária típica se retraiu, sendo que, de maneira geral, diminuiu nesta edição o espaço da gastronomia, contando apenas com 3 páginas em que foram listados os restaurantes estrelados de todas as categorias – páginas 16 a 18.

No entanto, trata-se de um ano extremamente importante no que se refere à culinária regional de Curitiba. É nele que foi relacionado pela primeira vez o

restaurante *Estrela da Terra*, identificado como de cozinha *regional*. Sublinha-se que, além de listado pelo Guia, o restaurante recebeu uma estrela, caracterizando a qualidade de sua cozinha no entendimento da equipe da publicação. Neste ano, no entanto, mesmo para os restaurantes estrelados não havia uma descrição dos pratos servidos, o que dificultou uma análise mais aprofundada. Entretanto, como os exemplares seguintes indicarão, trata-se de um restaurante com uma proposta de cozinha regional que ultrapassa o barreado. Assim, se até então a cozinha regional paranaense divulgada pelo Guia Brasil tinha como único representante o barreado²¹⁸, com a inserção do restaurante *Estrela da Terra* este panorama se alargou um pouco.

É interessante ressaltar ainda que, para este ano de 1994, a retração do espaço da gastronomia, inclusive da especialidade *regional*, na publicação, foi acompanhada por uma leve diminuição também no número de restaurantes regionais²¹⁹, como indica o gráfico 10, abaixo:

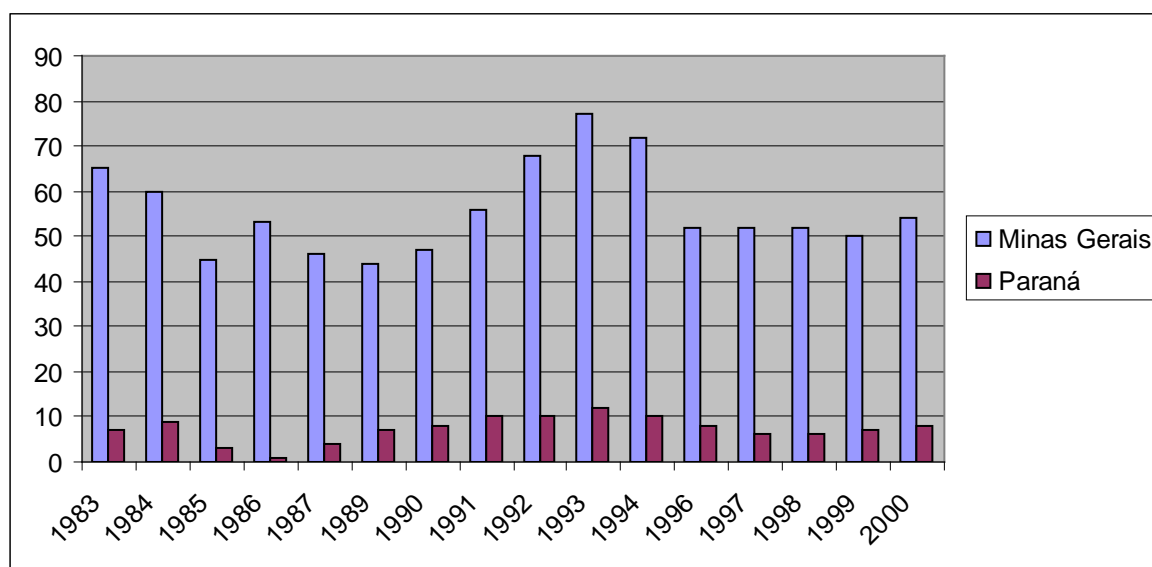


Gráfico 11 – RESTAURANTES REGIONAIS POR ANO (1983 – 2000)

FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil

²¹⁸ O restaurante Lipski, como se colocou anteriormente, traz uma proposta de cozinha tropeira em sua relação com a história paranaense. No entanto, no Guia Quatro Rodas este aspecto não é trabalhado, e o restaurante apenas traz a indicação, a partir de 1986, da especialidade *brasileira* – extremamente fluida para se tentar estabelecer algum discurso sobre um possível *espírito paranaense* revelado por esta comida.

²¹⁹ Nota-se que é o primeiro ano de queda na década de 1990. A partir daí, no ano de 1996, próximo ano da amostra o número de restaurantes regionais cai ainda mais, e se estabiliza até o final do período analisado, em um patamar inferior ao que se iniciou nos primeiros anos da década.

Mas se à exceção da visibilidade de uma culinária paranaense, mais rica do que comumente se divulgava, o exemplar de 1994 foi marcado pela retração do lugar da culinária na fonte de pesquisa, no ano de 1996 a publicação conta com elementos importantes que demonstram que, de fato, como atesta a análise da década de 1990, a culinária está se consolidando como atração e produto turístico na perspectiva do Guia e 1994 representou uma exceção neste processo de sua ascensão.

No ano de 1996 há uma modificação importante: o Guia Brasil ganhou mais cores em suas páginas e os restaurantes passaram a ser relacionados por ordem de qualidade da cozinha “[...] com estrelas e comentários para os melhores.” (GUIA..., 1996, p. 3). Articulando estas inovações com o caráter atual do Guia, que o legitima como companheiro indispensável de viagem, o editor, na abertura do guia, substituiu o título *Carta do editor* pela denominação *O verdadeiro guia do Brasil* e justifica:

Enquanto nossos repórteres e editores pesquisavam, comparavam e classificavam todos os hotéis, restaurantes e atrações, nossa equipe de arte traçava e redesenhava plantas de cidades, esquemas de acesso, mapas turísticos e roteiros de estradas, tornando o Guia mais colorido e fácil de consultar.

Além de ficar superatualizado, agora você tem ainda mais motivos para viajar com este companheiro indispensável, que traz 17 novos e sugestivos roteiros de viagem com os lugares mais interessantes e bonitos do país.

Por tudo isso, vale a pena ter o Guia 4 rodas, que conhece o Brasil como nenhum outro e o oferece a você, para as viagens inesquecíveis de sua vida. (GUIA..., 1996, p. 3).

Assim, depois de 1990, é a primeira vez que são inseridas fotografias dos pratos como recurso na divulgação das culinárias. Mas agora, estas fotos estão presentes em um número bem maior, acompanhadas de outras imagens e de mais cor nas páginas iniciais do guia que, de certa forma, *abrem o apetite* do viajante para percorrer os municípios listados pela publicação.

Logo na página 10 o Guia divulga o restaurante do ano, *Xapuri*²²⁰, em Belo Horizonte, Minas Gerais. A descrição do restaurante recorre às ideias de tradição, autenticidade, legitimidade, fartura e história, além dos objetos significativos – *semióforos* – para justificar sua escolha como o restaurante do ano. Neste percurso

²²⁰ Trata-se do mesmo restaurante *Chapuri*, já citado anteriormente. Optou-se por colocar as grafias presentes em cada um dos exemplares consultados e, portanto, as duas formas de escrever estão presentes aqui.

descritivo, reproduz-se uma identidade mineira fundamentada nos elementos relacionados anteriormente:

Os bancos são de madeira, o encosto é duro e nem se pense em toalhas nas mesas espalhadas pelo chão desnivelado, num desconcertante despojamento. [...] O visitante verá um enorme fogão acima do qual exibem-se tentadoras lingüiças. Não tem conversa – para o começo dos trabalhos deve-se pedir um bom pedaço, que vem estalando em cima de uma chapa de ferro. [...] Para honrar o acepipe nada mais adequado que uma talagada de legítima cachaça de Salinas.

Depois é a vez da difícil escolha entre o tutu cremoso, o feijão tropeiro farto, o lombinho de porco suculento [...]. Cada prato principal vem acompanhado por vários coadjuvantes: feijão simples e feijão de rico, arroz, couve, chuchu, quiabo, angu e o que mais tiver de bom no dia.

[...]

Tem doce de leite, ambrosia, goiabada dura e mole, cocada branca, doce de abacaxi com coco em pedaços, de mamão, de banana, de laranja, de cidra, pudim, manjar... todos esperando a companhia do legítimo queijo mineiro.

Ao final, depois de perceber que a Minas Gerais histórica e profunda ali está representada em sua vertente mais saborosa, o caro leitor, sereno e de bem com a vida entenderá também porque o Xapuri é o **Restaurante do Ano**. (*Ibid.*, p. 10).

Junto com essa descrição extremamente visual, que orienta o leitor na formação de uma imagem do restaurante, está uma foto das comidas servidas (algumas insistentemente associadas à mineiridade, como a couve e o frango ao molho pardo), nos recipientes ligados a esse imaginário cercado de elementos que remetem ao passado, como as panelas de ferro e as tigelas de barro, além de uma garrafa de cachaça, pimenta e farinha.



Figura 8 – MESA DO RESTAURANTE XAPURI. 1996

FONTES: Guia Quatro Rodas Brasil (1996)

Nesta edição as comidas típicas também ocupam um lugar de destaque nos roteiros sugeridos – roteiros para os quais o editor chama a atenção já na abertura do Guia. Em vários roteiros, num canto da página, aparece um *box* com fotografia indicativa da culinária destacada em negrito, itálico e na cor rosa choque. Estes *boxes* apresentam em destaque aquilo que a publicação considera maior atrativo do roteiro, como a *neve brasileira* no roteiro do *Vale do Itajaí e praias catarinenses*, o Parque Nacional de Vila Velha no roteiro *O melhor do Paraná*, além das fontes terapêuticas no roteiro *Circuito das águas*.

Em Minas Gerais esta síntese da culinária aparece vinculada ao roteiro das cidades históricas. A composição da página é significativa para o entendimento do lugar dado à culinária típica: além do destaque dado pela própria formatação do *box*, a fotografia dos pratos é acompanhada pela fotografia de um dos profetas bíblicos esculpido por *Aleijadinho* e de uma outra, da igreja de São Francisco de Assis, em Ouro Preto, identificada como símbolo do barroco. Neste sentido, trata-se do primeiro momento em que a culinária típica é colocada lado a lado com outros elementos tradicionalmente indicados como atração turística, tendo, inclusive, destaque sobre estes, como a figura 7, abaixo, indica.



9 Históricas de Minas

Neste cenário de montanhas, desenvolveu-se importante momento da nossa história: o Ciclo do Ouro, que deixou marcas nas artes, na arquitetura e nos ideais nacionais.

BR-040 e a BR-262 são as duas vertentes atuais para se fazer esta viagem ao passado. Pode-se começar por São João Del Rei que, embora já bem descaracterizada, guarda igrejas, museus, monumentos, residências coloniais e também atrações atemporais esculpidas pela natureza como grutas, cachoeiras e as belas montanhas de Minas.

Como a maioria das cidades históricas, apresenta um artesanato muito rico, com destaque para as peças feitas em estanho como candelabros, jogos de chá, cálices etc. Outra curiosidade é o passeio de Maria Fumaça pela estrada de ferro inaugurada por D. Pedro II, em 1881, que liga São João Del Rei a Tiradentes.

Pequena, com relevo muito acidentado, Tiradentes, berço do mártir da Inconfidência Mineira, encobriu em vários de seus porões as reuniões dos conspiradores. Hoje dispõe de oito igrejas, vários museus e monumentos para contar a história. É também um reduto ecológico importante com lagos e cachoeiras e a azulada e onipresente Serra de São José. Subindo a BR-040 chega-se a

Congonhas que abriga, junto ao adro da Basílica de Bom Jesus de Matosinhos, o notável conjunto dos 12 profetas bíblicos e os Passos da Semana Santa, obras-primas de Aleijadinho, tombados pela Unesco como Patrimônio Cultural da Humanidade. A igreja é ornamentada também com as pinturas de Ataíde, o mais famoso pintor barroco do Brasil.

A MG-262 leva a Ouro Preto, também Patrimônio Cultural da Humanidade que detém o conjunto mais homogêneo e completo da arte barroca no mundo. Entre exemplos magníficos dessa arte estão a Matriz de Nossa Senhora do Pilar, que compete entre as mais ricas do País com argumentos pesados como 434 quilos de ouro puro e 400 de prata, utilizados em seus ornamentos, e a de São Francisco de Assis que reuniu a um só tempo a genialidade de Ataíde e de Aleijadinho.

A Casa dos Contos impressiona pela bela arquitetura e também por ter servido como prisão para os inconfidentes, quando a conspiração foi frustrada.

Marília de Dirceu

Outras histórias dos personagens da Inconfidência, como o amor de Marília e Dirceu, também podem ser percebidas nos casarões, fontes, ladeiras e ruínas.

Existem dezenas de lojas e ateliês que vendem pedras semi-preciosas da região (que também podem ser apreciadas no Museu de Mineralogia) e objetos de artesanato, sobretudo em pedra-sabão.

Pertinho de Ouro Preto está Mariana. Suas ruas atuais lembram apenas em parte os seus 300 anos de história, mas pode-se observar, no centro histórico tombado, igrejas centenárias como a Catedral da Sé e o Museu de Música, com mais de mil peças do ciclo barroco. A visita à Mina da Passagem, com descida a 120 metros abaixo da superfície, constitui uma emocionante maneira de

O realismo das estátuas dos profetas faz do conjunto de Congonhas uma obra-prima do mestre Aleijadinho

se conhecer a história da mineração.

De Mariana pode-se tomar uma boa estrada de terra que leva a Santa Bárbara e começar a segunda parte do Circuito do Ouro, que se destaca não só pela parte histórica, mas também pela natureza. Os traços setecentistas podem ser vistos no casarão e na matriz de Santo Antônio. No Parque Natural e Santuário do Caraça, alcançado por estrada precária nas chuvas, avistam-se picos, como o do Sol (2.070 metros), de interesse para alpinistas, cachoeiras e lagos.

Esse ambiente foi frequentado por vários presidentes e homens notáveis, quando estudantes do bicentenário Colégio do Caraça, que hoje abriga um belo museu e hotel, o mesmo que hospedou D. Pedro I no século passado.

Em Barão de Cocais há incontáveis cachoeiras e

um importante sítio arqueológico com pinturas rupestres datadas de 8000 a.C.. A história está presente também em exemplares da arquitetura barroca como a Matriz de São João Batista, de 1764, que foi o primeiro projeto arquitetônico de Aleijadinho.

Já no caminho de volta para Belo Horizonte, passa-se pela pequena e pacata Caeté, cuja importância histórica está em edifícios como o da Antiga Prefeitura (1722) ou na Igreja de Nossa Senhora do Bom Sucesso (1756), e também no fato de ter sido o berço da Guerra dos Emboabas.

De uma de suas serras, a da Piedade, com 1746 metros de altitude, avista-se Belo Horizonte (que está a 60 km) e também as estrelas. Lá está situado o Observatório Astronômico da Universidade Federal de Minas Gerais.

Trilhas e bordados

Cena comum nestas paragens são os enlameados motoqueiros que se divertem nas diversas trilhas da região. O artesanato de bordado e crochê pode ser comprado em povoados próximos, como o de Morro Vermelho.

Em Sabará, a apenas 23 km de Belo Horizonte, além das ricas igrejas, que demonstram o apogeu do Ciclo do Ouro,

o destaque recai sobre o singelo e bonito teatro municipal, a antiga Casa da Ópera, construída em estilo elisabetano, em 1770.

A hospedagem nas cidades do Circuito do Ouro é, de maneira geral, simples. Ouro Preto e Tiradentes oferecem as melhores opções, com hotéis charmosos em edifícios históricos. A Hospedaria do Caraça vale a visita ou estadia pelo clima histórico e pelas alternativas de passeios ecológicos. Como fica isolada, não é uma boa opção de apoio para visitas a outras cidades. As pousadas nas imediações da cidade de Caetés têm um ar bucólico.

Saborosa simplicidade

A culinária mineira é uma das mais ricas em sabores e também uma das mais simples. Tudo se resolve com um bom maço de couve fresquinha da horta, ou de ora-pro-nóbis, folhagem selvagem, difícil de achar, mas por isto mesmo muito saborosa. Prepara-se um singelo angú e tem-se ótimos acompanhamentos para o lombo, a vaca atolada (costelinha cozida com mandioca) ou o feijão tropeiro. Detalhes: tudo preparado em panelas de pedra-sabão, para dar aquele gostinho mineiro peculiar.

Figura 9 – ROTEIRO 9 – HISTÓRICAS DE MINAS. 1996.
FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1996)

Na descrição da culinária, destaca-se a riqueza associada à simplicidade, com uma relação de pratos e de objetos que conferem autenticidade a esta cozinha – estabelecem o vínculo entre esta e uma identidade mineira peculiar. Em outras palavras, transformam a comida em veículo de identidade no interior de uma publicação voltada para o turismo; uma publicação que se auto-denomina o verdadeiro guia do Brasil:

A culinária mineira é uma das mais ricas em sabores e também uma das mais simples. Tudo se resolve com um bom maço de couve fresquinha da horta, ou de ora-pro-nóbis, folhagem selvagem, difícil de achar, mas por isto mesmo muito saborosa. prepara-se um singelo angú (sic) tem-se ótimos acompanhamentos para o lombo, a vaca atolada (costelinha cozida com

mandioca) ou o feijão tropeiro. Detalhe: tudo preparado em painéis de pedra-sabão, para dar aquele gostinho mineiro peculiar. (*Ibid.*, p. 29).

Ainda que no Paraná a culinária não tenha recebido neste ano o destaque conferido pelo *box*, cedendo lugar para uma imagem das formações rochosas características da região de Ponta Grossa, a descrição do barreado ganhou novos elementos, enriquecendo a formação de uma imagem desta iguaria no imaginário do turista. Se até então os roteiros apenas indicavam que em Morretes era possível comer o barreado, identificado como típico do Paraná ou do litoral do Paraná, e consumir também a cachaça de banana, típica da região, em 1996 foram acrescentados alguns detalhes:

A primeira parada é **Morretes**, onde o casario colonial ainda se mantém preservado e a cachaça de banana encanta quem a experimenta. Lá é também, o melhor local para se provar o barreado, prato típico do litoral paranaense. Feito à base de carne de boi gorda, toucinho defumado e vários temperos, é mantido por várias horas no fogo em uma panela de barro lacrada com goma de farinha. O fato de permanecer bem fechada enquanto cozinha realça o seu sabor. (*Ibid.*, p. 18).

O ano de 1997 traz um exemplar do Guia Quatro Rodas Brasil recheado de ilustrações, em novo formato e formatação, mas como no ano de 1994, não houve destaque para a culinária regional, à exceção da descrição dos pratos dos restaurantes estrelados, excluída do exemplar de 1994. Mas no ano de 1997 não houve nem mesmo uma listagem dos estrelados nas páginas iniciais do Guia – apenas um mapa com os municípios em que se localizavam os estrelados sinalizados com a quantidade de estrelas referentes.

O ano de 1998 traz um Guia Quatro Rodas Brasil semelhante ao do ano anterior, 1997, sugerindo que a publicação busca instituir um novo formato, com nova diagramação, novas dimensões, distribuição diferenciada das informações. Neste exemplar, fora as explicações sobre a simbologia adotada, a publicação abre com um calendário de eventos, seguido dos roteiros de viagem.

Quanto a estes roteiros, cabe ressaltar que, se no Paraná a cachaça de banana e o barreado são sucintamente citados e vinculados a Morretes, nenhum dos roteiros que passam por terras mineiras faz menção a uma culinária típica. Neste ano, porém, a lista dos restaurantes estrelados voltou a figurar no Guia, mas ficou

localizada ao fim do mesmo, na página 476, com uma fonte bastante reduzida, com o intuito de fazer com que os estrelados em geral coubessem em meia página. A outra metade da página ficou reservada para os estrelados da especialidade regional, entre os quais Minas Gerais conta com 6 representantes distribuídos pela capital (2), Tiradentes (1), Sete Lagoas(1), Brasópolis (1) e Peirópolis (1). O Paraná teve sua comida regional representada pelo restaurante *Estrela da Terra* em Curitiba e pelo *Armazém Romanus*, situado em Morretes.

No ano de 1999 a *Comida brasileira* voltou a contar com uma seção nas páginas iniciais do guia, aprimorando o mapa apresentado pela edição de 1997, distribuindo nos estados os pratos mais encontrados nos restaurantes de cozinha regional publicados pelo Guia. Nesta página também o leitor encontra a orientação de ler a descrição e breve histórico sobre as comidas típicas nos municípios pontuados no mapa – tem início, no Guia, a inserção dos *boxes* de culinária típica regional²²¹.

²²¹ Acerca dos critérios de definição dos locais de inserção dos *boxes* de culinária regional, o editor de gastronomia do Guia sublinha que se trata de um critério editorial: “[...] tem que existir um contexto pra isso, fazer parte da cultura culinária daquele local ou de uma região, e a cidade escolhida normalmente é uma cidade turística, que tenha potencial turístico e, às vezes, ela é escolhida pela excelência dos restaurantes, do conjunto de restaurantes que serve aquele determinado tipo de receita”. (CASTANHO, 2010). Castanho cita o exemplo de Minas Gerais, colocando Tiradentes abriga o *box* de culinária típica mineira por ser o município com o maior número de restaurantes estrelados de comida típica desta região.

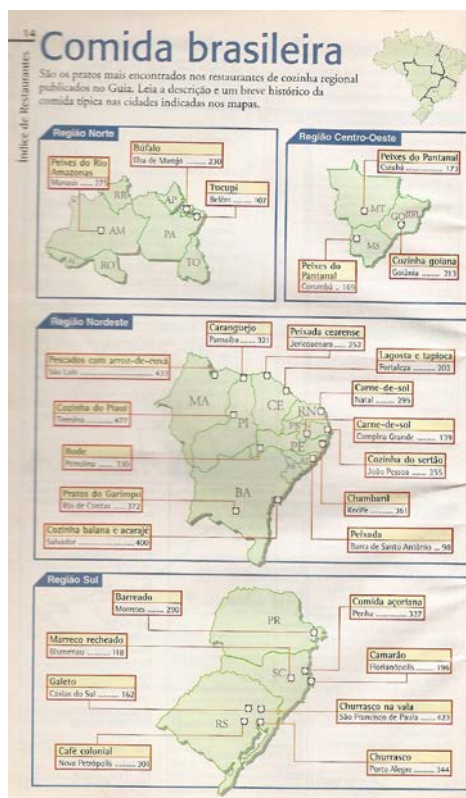


Figura 10 – MAPA DA COMIDA BRASILEIRA (1). 1999
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1999)

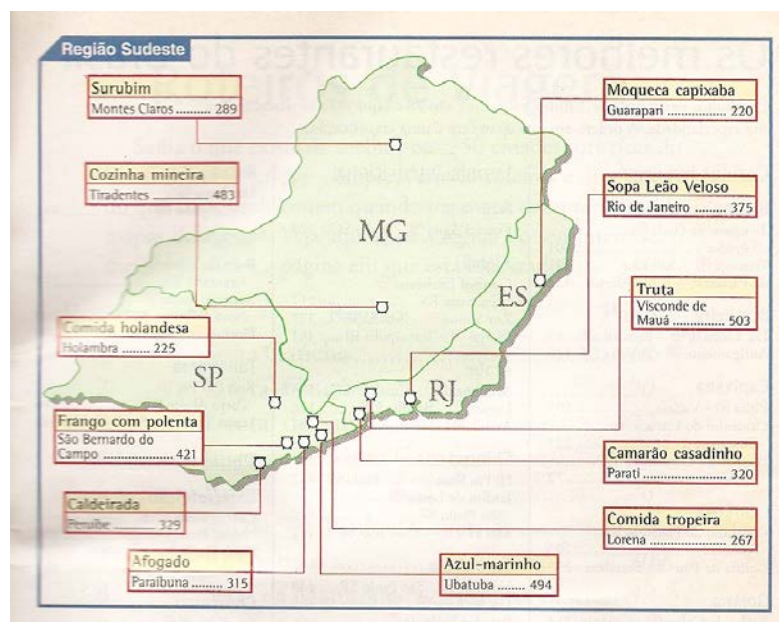


Figura 11 – MAPA DA COMIDA BRASILEIRA (2). 1999
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1999)

Cozinha regional		Os restaurantes estrelados que oferecem a melhor comida típica	
Alagoas			
Maceió			
Divina Gula ⊕	270		
Bahia			
Paulo Afonso			
El Paredão ⊕	324		
Sabão			
Agê ⊕	401		
Dona Chica-za ⊕	401		
Tempo da Dada ⊕	401		
Uani ⊕	400		
Yemanjá ⊕	401		
Santa Cruz Cabralia			
Vanda ⊕	409		
Valença			
Recanto do Luiz ⊕	497		
Ceará			
Fortaleza			
Caminho do Faustino ⊕	203		
Colher de Pau ⊕	203		
Distrito Federal			
Brasília			
Arrigamento ⊕	126		
Terra da Serra ⊕	126		
Espírito Santo			
Anchieta			
Pezada do Garcia ⊕	72		
Pezada do Menelau Garcia ⊕	72		
Guarapari			
Caminho do Curuca ⊕	221		
Caeta ⊕	221		
Vitória			
Pirão ⊕	505		
Goiás			
Goiânia			
Tacho de Cobre ⊕	214		
Maranhão			
São Luís			
A Varanda ⊕	433		
Cabana do Sol ⊕	433		
Minas Gerais			
Belo Horizonte			
Xapuri ⊕⊕	114		
Caminho da Roça ⊕	114		
Montes Claros			
Peixaria do Néelson ⊕	289		
Peirópolis			
Vale do Dinossauro ⊕	324		
Sete Lagoas			
Mirante ⊕	472		
Tiradentes			
Viradas do Largo ⊕⊕	483		
Pará			
Belém			
Lá em Casa/O Outro ⊕	108		
Paraíba			
Campina Grande			
Manoel da Carne-de-Sol ⊕	139		
João Pessoa			
Mangai ⊕	255		
Paraná			
Morretes			
Armazém Romanus ⊕	290		
Paranaguá			
Casa do Barreado ⊕	316		
Pernambuco			
Gravatá			
Buchadinha do Gordo ⊕	218		
Olinda			
Oficina do Sabor ⊕	303		
Petrolina			
O Barranqueiro ⊕	330		
Recife			
da Mira ⊕	363		
Rio de Janeiro			
Parati			
do Hiltinho ⊕	320		
Visconde de Mauá			
Gosto com Gosto ⊕	503		
Rio Grande do Norte			
Natal			
Paçoca de Pilão ⊕	295		
Rio Grande do Sul			
Bento Gonçalves			
Giuseppe ⊕	115		
Caxias do Sul			
La Vindima ⊕	162		
Alvorada ⊕	162		
Nova Petrópolis			
Colina Verde ⊕⊕	301		
Opas Kaffeehaus ⊕	301		
Santa Catarina			
Brusque			
Schumacher ⊕	130		
Penha			
Pirão d'Água ⊕	327		
São Paulo			
Bananal			
Da Licécia ⊕⊕	97		
Ubatuba			
Peixe com Banana ⊕	494		
Delícias da Cabocla ⊕	494		
Sergipe			
Aracaju			
O Miguel ⊕	80		

Figura 12 – MAPA DA COMIDA BRASILEIRA (3). ESTRELADOS DE COMIDA REGIONAL. 1999
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1999)

A inserção destas informações mais detalhadas sobre culinária típica regional em alguns municípios, se de um lado atesta a consolidação da cozinha regional como atração a ser experienciada pelo turista, de outro remete mais uma vez à intenção condutora de uma publicação com o perfil do Guia Quatro Rodas Brasil. A este respeito é possível inferir que no movimento de indicar em cada região o que é a culinária típica, quais as raízes históricas de tal culinária, bem como os melhores lugares para seu consumo, o Guia se apropria dos discursos identitários, traduzindo-os segundo a percepção de sua equipe. Na inserção destes *boxes* de culinária típica regional, que persiste até os dias de hoje, o Guia Quatro Rodas Brasil reproduz para o seu leitor as construções identitárias acerca de cada região e, uma vez que tais identidades não são problematizadas enquanto construções histórico-sociais,

divulga-se uma certa imagem estereotipada das regiões ou sub-regiões, associada à ideia de autenticidade que é o que confere, no fim das contas, legitimidade ao Guia – conhecedor do que há de melhor no país.

Abaixo, os *boxes* localizados em Tiradentes, de *cozinha mineira* e em Morretes, de *barreado*, com o intuito de ilustrar sua localização no interior do Guia:

▲ Parque Estadual do Rio Doce (Lagoa) - estr. p/ Dionísio, 34 km, tel. 822-3006

Restaurante

Prima Pasta X S - Av. J.K., 1-E (Funcionários); tel. 848-1853; 11h30/15h, 18h/24h, dom 11h30/16h. Italiana.

Atrações

Véjar: * Fundação Acesa - construção de 1957 (antiga Casa de Hóspedes); museu, galeria, teatro - Al. 31 de Outubro, 500, tel. 849-7294, 5ª/dom 17h/21h.

Passéio: ** Parque Florestal do Rio Doce - 36 mil ha, lagoas, pesca, barcos, rios Piracicaba e Doce, laboratórios de pesquisa, viveiros, camping - estr. p/ Dionísio, 34 km, tel. 822-3006.

Serviços

☎ - R. 8 de Dezembro, tel. 849-1533. **BB** - R. 21 de Abril, 141; Av. Jorge Dias Duarte, 178; **Bradesco** - R. 21 de Abril, 170-A. **✦ Vital Brasil - Av. José Júlio Lage (Timirim), tel. 848-2290.**

☐ Serra Vista - Av. Gov. Israel Pinheiro, s/n° (saída p/ BR-265); tel. 355-1404, fax 355-1290. 28 ap, gel. **BB. Bar X. **☎**. Ds: 50/60, ts.**

☐ Pousada São Francisco - R. S. Francisco de Paula, 164 (Morro de S. Francisco); telefax 355-1142. 3 ap. **BB. Ds: 50/60.**

☐ Pousada das Artes - R. S. Francisco de Paula, 86, telefax 355-1109. 10 ap. **BB. **☎**. Ds: 60/60.**

☐ Pousada Pórtico Colonial - R. Fogo Simbólico, 477, telefax 355-1251. 21 ap, gel. **BB. Sauna **☎**. Ds: 30/55, ts.**

☐ Pousada do Largo - Lg. das Forras, 48-A, telefax 355-1219. 13 ap, gel. **BB. Sauna **☎**. Ds: 25/45.**

Estalagem das Gerais - R. dos Inconfidentes, 109, tel. 355-1234. Inaug. prev. dez/98.

Pouso da Alforria - R. Custódio Gomes, 286, tel. 355-1536. Inaug. prev. dez/98.

Prados

☐ Pousada Rural Bichinho - R. S. Sebastião, 240 (Gratador) (distr. de Bichinho), 6 km. Res. (031) 484-3904. 2 ap, 2 qt. **BB. X. Sauna **☎**. Ds: 40/70.**

☐ Pousada Rosa Belinha - R. S. Sebastião, 229 (Gratador) (distr. de Bichinho), 6 km. Res. (031) 221-6005. 3 ap. **BB. Ds: 70/70, ts. Reservar.**

Pousada Cipó Arte - R. Silvério Jacques, 158 (Gratador) (distr. de Bichinho), 6 km, tel. 357-0017 (PS). Inaug. prev. dez/98.

Restaurantes

Comida típica Cozinha mineira - Tutu de feijão, feijão-de-tropeiro, frango ao molhoardo e frango com quiabo (geralmente refogados na banha de porco) são os pratos mais encontrados em todas as cidades históricas do Ciclo do Ouro. Os acompanhamentos variam um pouco, mas alguns estão sempre presentes: torresmo, couve, ora-pro-nóbis (uma verdura selvagem da região) e angu. A origem destes pratos data da corrida ao ouro nos séculos XVII e XVIII e recebeu influência portuguesa, africana e indígena. O feijão-de-tropeiro, por exemplo, composto de uma mistura de feijão cozido, farinha de mandioca, linguiça ou carne de porco e torresmo, era a alimentação básica dos homens que transportavam mercadorias em lombo de burro (tropas) no século XVIII. A galinha caipira com quiabo e angu, também chamada de xinxim, tem no angu uma herança indígena que foi largamente utilizada para a alimentação dos escravos nas senzalas.

☐ Viradas do Largo X S - R. do Moimho, 11 (Cascalho); tel. 355-1111; 11h30/22h. Regional. Cozinha tradicional feita com vários produtos de horta própria. A refeição pode começar com as linguiças caseiras de frango, de porco ou bambá de couve. Na sequência: frango com ora-pro-nóbis e angu; frango com quiabo; feijão-de-tropeiro com costelinha ou lombo; mexidão (arroz, feijão, filé, milho verde, bacon e passas). As porções são generosas.

Estalagem X S - R. Min. Gabriel Passos, 280; tel. 355-1144; 11h/16h, 19h/22h, sáb 11h/16h, dom 11h/17h, fecha 2ª. Regional.


Canto do Chafariz X S - Lg. do Chafariz, 37; tel. 355-1377; 11h30/22h, fecha 2ª. Regional.

Chez Nous X X S - Rua do Chafariz, 17c; tel. 981-9010; 18h/24h, 5ª/6ª 14h/24h; sáb/dom 12h/24h. Variada.

Quinto do Ouro X S S - R. Direita, 159; tel. 355-1197; cc: D, Mc; 11h/16h, 19h/22h, dom 11h/17h, fecha 4ª. Regional.

Pasta & Cia X S - R. Frederico Ozanan, 327; tel. 355-1478; cc: D, Mc, V; 11h/23h, fecha 3ª. Italiana.

Figura 13 – BOX DE COMIDA REGIONAL – TIRADENTES (MG). 1999
FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1999)

M Morretes PR F-15 

Beira-rio. DDD (041). ☎ 83350-000. ▲ 15 020. ▲ 10 m. Curitiba 62, Antonina 14, Paranaguá 36. Algumas construções do começo do século podem ser vistas na Rua das Flores. (Leia mais no Roteiro de Viagem nº 5)

☏ **Porto Real Palace** - R. Visc. do Rio Branco, 85, tel. 462-1344. 10 ap, ar, gel ☎ ☎ ☎. Bar. Ds: 35/50. Restaurantes

Comida típica Barreado - A origem do barreado é um polêmico tema que divide opiniões. Não se sabe se nasceu em Morretes, Antonina ou Paranaguá, se foi introduzido pelos tropeiros, ou criado na região durante o Entrudo (antigo Carnaval). O barreado é tradicionalmente composto por cortes menos nobres do boi. A carne é cortada em pequenos cubos e junto com toucinho, cebola, tomate e temperos (como louro, cheiro verde e cominho) é cozido em uma panela de barro que é "barreada", ou seja, vedada com uma massa feita de farinha de mandioca, cinza e água. Deve ficar no fogo por 12 horas. É servido com farinha de mandioca, rodela de laranja e banana cruas.

☏ **Armazém Romanus** ☎☎ S\$ - R. Visc. do Rio Branco, 141; tel. 462-1500; ar ☎; cc: Ae; 11h30/15h, 18h30/22h30, dom 11h/18h, fecha 2ª (abr/nov). Variada. Seu principal prato, o barreado, é feito em uma versão light: toda a gordura da carne é eliminada, tornando-a mais leve e não menos saborosa. O barreado é mantido em uma panela aquecida e depois servido no prato, juntamente com farinha de mandioca.

Madalozo ☎☎ S - R. Alm. Frederico de Oliveira, 16; tel. 462-1410; ☎; cc: todos; 11h/16h, fecha 2ª (mar/jun e ago/nov). Regional.

Ponte Velha ☎☎ S - R. Alm. Frederico de Oliveira, 13; tel. 462-1674; ☎; cc: todos; 11h/16h30, fecha 4ª (mar/nov). Regional.

Nhundiaguara ☎ \$ (hotel) - R. Gen. Carneiro, 13; tel. 462-1228; cc: todos; 11h/16h, 11h/22h (nov/fev e jul). Regional.

Atrações

Compras Aguardente e Balas de Banana - cachaça de fabricação artesanal com moenda movida a roda-d'água; Engenho do Diquinho (vendas jun/dez). A bala de banana (doce típico da região) era feita artesanalmente, mas agora conta com a ajuda de máquinas. A banana é colocada em um tacho de cobre e deve ser mexida durante as 4 horas de cozimento. Depois de esticada, é cortada em quadradinhos e passada no açúcar.

Igreja: * São Benedito - Pça. Benedito Antunes de Oliveira.

Veja: * Casa Rocha Pombo - maquete da Serra do Mar - Lg. José Pereira.

Passeios: ** * Estrada da Graciosa - construída em meados do séc. XIX, é estreita, sinuosa e tem uma parte feita de paralelepípedos; é margeada em grande parte de seu percurso por um trecho de Mata Atlântica preservada; recantos com infra-estrutura de lazer e várias cachoeiras; trilhas e antigos caminhos coloniais - acesso por S. João da Graciosa, 13 km; * Bóia-cross - Rio Nhundiaguara, aluguel de bóias em Porto de Cima;

Salto: * da Fortuna - Mundo Novo do Anhaia; * Tombo d'Água - S. João da Graciosa, 7 km.

Serviços

☎☎ - R. Odilon Negrão, tel. 462-1115.

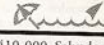
☎ Morretes - R. Santos Dumont, 91, tel. 462-1114.

Morrinhos GO F-11

DDD (062). ☎ 75650-000. ▲ 33 547. ▲ 771 m. Goiânia 136, Caldas Novas 58, Itumbiara 92, Uberlândia 232. No Estado, destaca-se na pecuária de leite e cultivo de soja e milho. Recentemente, começou a receber indústrias alimentícias de médio porte.

☏ **Jumbo Palace** - R. Melanias Vieira de Melo, 113, tel. 421-1695. 18 ap, ar, gel ☎ ☎ ☎. Bar. Sauna. Ds: 35/68. Serviços

☎☎ - Pça. Rui Barbosa, tel. 421-2118. ☎ BB - R. Rio Grande do Sul, 822. ☎ Municipal - R. 17, 170 (Setor Aeroporto), tel. 413-1766.

Morro de São Paulo BA K-9 

Ilha de Tinharé. DDD (075). ☎ 45410-000. Salvador 272 até Valença mais 1h30m de barco. A melhor maneira de chegar é de barco ou lancha a partir de Valença. A infra-estrutura ainda é simples, mas já existem pousadas e restaurantes de todos os tipos. No verão, a vila recebe centenas de turistas e sua população dobra. Os únicos meios de transporte são cavalos, burricos e tratores. (Leia mais no Roteiro de Viagem nº 14)

☏ **Villegaignon Resort** (praia) - Terceira Praia, tel. 783-1010, fax 783-1012, (mozart.com.br/provence). 76 ap, ar, gel ☎. Serviço de praia. Bar, ☎☎. Sauna, sl, jogos. Ds: 2/☎☎. Ds: 135/135, cc: Ae, V.

☏ **Villa das Pedras Pousada** (praia) - Segunda Praia, tel. 783-1075, fax 783-1122, (neth.com.br/villadaspedras). 24 ap, ar, gel ☎. Bar, ☎☎. Ds: 90/90, cc: todos.

☏ **Ventos Aliseos** - Alto do Campo da Mangaba, tel. 783-1023, fax 783-1088, (lognet.com.br/aliseo). 10 ap, 6 chalés (até 4 pessoas), ar, gel ☎ ☎ ☎. Bar, ☎☎. Ds: 63/90, cc: Ae, V.

☏ **Pousada Fazenda Caieira** (praia) - Terceira Praia, tel. 741-4272, fax 783-1042, (caieira@neth.com.br). 18 ap, gel. Pista de pouso ☎☎☎. ▲ Ds: 60/120, cc: V, Fecha mai/jun.

☏ **Pousada da Torre** (praia) - Segunda Praia, telefax 783-1038, (poutorre@neth.com.br). 23 ap, ar, gel ☎. Serviço de praia. Bar, ☎☎. Ds: 50/100, cc: todos.

☏ **Pousada Catavento** (praia) - Quarta Praia, 2,5 km, telefax 783-1052. 12 ap, ar, gel ☎ ☎ ☎. Serviço de praia. Bar, ☎☎. Ds: 70/80, cc: todos.

☏ **Pousada Vista Bela** - R. da Biquinha (Primeira Praia), telefax 783-1001, (stc.com.br/vistabela). 10 ap, ar, gel ☎. Ds: 70/90, cc: Ae, V.

☏ **Pousada O Casarão** - Pça. Aureliano Lima, 190, telefax 783-1022. 9 ap, gel ☎. Bar, ☎☎. Ds: 70/100, cc: Ae, V.

☏ **Vila Guaiamú** (praia) - Terceira Praia, telefax 783-1073, (lognet.com.br/guaiamu). 22 ap, gel, Bar, ☎☎. Ds: 75/95, cc: todos.

☏ **Morro de São Paulo** - R. da Biquinha, tel. 783-1080, fax 783-1081. Res. (071) 255-0488. 32 ap, ar, gel ☎ ☎. Bar, ☎☎. Sl, jogos. Ds: 68/75, cc: todos.

☏ **Pousada da Praça** - Pça. Aureliano Lima, 154, tel. 741-4535, fax 741-3009, (cdl.com.br/praca). 16 ap, ar, gel ☎ ☎. Ds: 70/80, cc: V.

☏ **Pousada Farol do Morro** - R. da Prainha (Primeira Praia), tel. 783-1036. Res. (071) 240-4411. 31 ap, ar, gel ☎ ☎. Bar, ☎☎. Mergulho. Ds: 50/90, cc: Ae, V.

☏ **Pousada Solar do Morro** - Pça. Aureliano Lima, 155, tel. 783-1057. 10 ap, ar, gel, ☎☎. Ds: 50/70, cc: todos.

Ilha de Boipeba

☏ **Pousada Tassimirim** (do Achim) (praia) - Praia Tassimirim, telefax 981-2378. 14 ap. ☎. Bar, ☎☎. Ds: 42/70 (jant. incluído), cc: V.

☏ **Pousada do Outeiro** (praia) - Praia Tassimirim, telefax 972-1535. 10 ap, gel, Bar, ☎☎. Ds: 35/70.

Figura 14 – BOX DE COMIDA REGIONAL – MORRETES (PR). 1999
FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (1999)

Nesta ferramenta de divulgação das culinárias típicas, o Guia não oferece simplesmente uma relação dos pratos mais comuns; traz à tona toda uma elaboração acerca da vinculação destes pratos à história regional e, neste movimento, mais uma vez é possível perceber a relação da fonte com a reprodução dos discursos identitários.

Para Minas Gerais, menciona-se o Ciclo do Ouro e a escravidão como elementos que permeiam esta cozinha:

Tutu de feijão, feijão-de-tropeiro, frango ao molho pardo e frango com quiabo (geralmente refogados na banha de porco) são os pratos mais encontrados em todas as cidades históricas do Ciclo do Ouro. [...] A origem destes pratos data da corrida ao ouro nos séculos XVII e XVIII e recebeu influência portuguesa, africana e indígena. O feijão-de-tropeiro, por exemplo, composto de uma mistura de feijão cozido, farinha de mandioca, lingüiça ou carne de porco e torresmo, era a alimentação básica dos homens que transportavam mercadorias em lombo de burro (tropas) no século XVIII. A galinha caipira com quiabo e angu, também chamada de xinxim, tem no angu uma herança indígena que foi largamente utilizada para a alimentação dos escravos nas senzalas. (GUIA..., 1999, p. 483).

É interessante sublinhar que, se em Minas Gerais o foco é a história da região através da culinária, num claro movimento de associação entre as duas esferas, no caso da representação culinária para o Paraná, o *box* de comida típica focaliza a história do prato:

A origem do barreado é um polêmico tema que divide opiniões. Não se sabe se nasceu em Morretes, Antonina ou Paranaguá, se foi introduzido pelos tropeiros, ou criado na região durante o Entrudo (antigo Carnaval). O barreado é tradicionalmente composto por cortes menos nobres do boi. [...] Deve ficar no fogo por 12 horas. É servido com farinha de mandioca, rodela de laranja e banana cruas. (*Ibid.*, p. 290).

A menção, pelo Guia, à polêmica em torno da origem do barreado, disputada por Morretes, Antonina e Paranaguá e, principalmente, sua colocação na abertura do *box* é curiosa na medida em que em suas páginas, o que se observa ao longo dos anos é uma afirmação de vinculação entre o barreado e Morretes desde o início da década de 1980, como já se sublinhou aqui. E, enquanto Antonina tem uma visibilidade bem mais modesta que Morretes no que diz respeito à culinária típica, o barreado só aparece em Paranaguá, no restaurante *Casa do Barreado* em 1999; em nenhum dos anos anteriores foi mencionada sua oferta, ou mesmo a oferta mais genérica da especialidade *regional* neste município.

Entretanto, é importante salientar também, que, embora a publicação contribua para a veiculação de estereótipos das identidades regionais, a partir de suas cozinhas (entre outros elementos), na medida em que divulga as culinárias regionais como atrações das localidades visitadas, contribui para seu conhecimento num plano mais amplo que os veículos de circulação regional podem fazer, tendo também, muitas vezes, um alcance maior que as políticas públicas de divulgação das culinárias. Além disso, é preciso sublinhar também que a publicação faz, desde

o início da inserção dos *boxes* de culinária regional, em 1999, um exercício de contemplar variações na cozinha, mesmo no interior de uma mesma região.

Assim, Minas Gerais conta com o *box* de *cozinha mineira*, localizado em Tiradentes, e também com a carne serenada na brasa em Montes Claros – indicando outras influências na cozinha do Norte de Minas. Ainda sobre o universo da culinária mineira, é possível remeter à presença do tropeiro como elemento significativo, indicado pela presença marcante do feijão tropeiro nas relações de pratos servidos nos restaurantes de culinária típica desta região. Em estudo anterior, realizou-se uma interpretação deste elemento na cultura mineira:

A apropriação simbólica do tropeiro remete para a dimensão lacunar do discurso da mineiridade. Ressalto, primeiramente, o fato de que o tropeiro não foi um elemento com presença exclusiva em Minas Gerais. Está presente nas diversas regiões brasileiras. No entanto, os estudos sobre comércio de gêneros entre a Capitania (depois Província) de Minas Gerais mostram que nesta região, teve importância fundamental para o desenvolvimento econômico e social. Esta apropriação parece ter vindo daí, desta presença na literatura sobre Minas, e tende a supervalorizar a figura do tropeiro nas terras mineiras, chegando quase a sugerir sua exclusividade no contexto da história mineira. Assinalo também uma descontextualização espaço-temporal de sua imagem. O tropeiro é retirado do universo colonial, imperial (e até republicano brasileiro), para ser inserido num contexto atemporal: é estabelecido como antepassado sem que se pergunte quem foi e de onde veio. (MORAIS, 2004, p. 124).

Mas ainda que o próprio Guia reproduza esta importância do tropeiro no imaginário mineiro através da presença do feijão tropeiro nos cardápios e indicações da culinária típica mineira, em 2000 a publicação insere a chamada *cozinha tropeira* no município de Lorena, em São Paulo, indicando que a apropriação desta figura não é exclusividade da identidade mineira, da mineiridade.

E, se em 1999 o Paraná conta apenas com o barreado como representante de sua cozinha típica, no ano de 2000 aparece, também, a *cozinha ucraniana* em Prudentópolis como uma faceta desta cozinha típica regional. Ainda que ultrapasse os limites do recorte temporal analisado aqui, é importante ressaltar também que já em 2001, além do barreado e da *cozinha ucraniana*, a *quirera lapiana*²²² [sic], também vinculada à imagem do tropeiro consta no mapa da cozinha regional brasileira, vinculada ao Paraná, presente no município da Lapa.

²²² A grafia seguiu aquilo que consta na fonte.

Nas páginas 15 e 16 do Guia a cozinha regional também ganha destaque no ano de 1999, com a relação dos restaurantes estrelados dedicados à culinária típica, seguida por uma outra relação, dos 78 restaurantes de maior destaque em cada especialidade, intitulada *Os melhores restaurantes do Brasil*, aberta com os representantes da chamada *cozinha brasileira*, que representam quase um terço dos estabelecimentos listados (25, entre 78). Neste sentido, destaca-se o aumento da visibilidade da culinária regional, que figurou neste ano, portanto, em 3 tópicos: *Comida brasileira*, restaurantes estrelados de cozinha regional e *Os melhores restaurantes do Brasil*.

Por fim, no ano de 2000 o tópico *Comida brasileira* reaparece, trazendo novamente o mapa com a indicação dos pratos mais encontrados nos restaurantes de cozinha regional publicados pelo Guia, mas desta vez com uma formatação que incluiu uma foto representativa de cada região, sendo que o lombo com tutu e o feijão-de-tropeiro figuram na representação da Região Sudeste.

Comida brasileira

São os pratos mais encontrados nos restaurantes de cozinha regional publicados no Guia. Leia a descrição e um breve histórico da comida típica nas cidades indicadas nos mapas.

Norte

Frito do Vaqueiro - Itaú de Marajó PA	182
Peixes do Rio Amazonas - Manaus AM	225
Tucupi - Belém PA	55

Nordeste

Acarajé - Salvador BA	356
Aratu - Mangue Seco BA	227
Bode - Petrolina PE	280
Caranguejo - Parnaíba PI	272
Carne-de-sol - Campina Grande PB	90
Carne-de-sol - Natal RN	243
Cozinha baiana - Salvador BA	356
Cozinha do Piauí - Teresina PI	434
Cozinha do Sertão - João Pessoa PB	206
Cozinha pernambucana - Recife PE	213
Lagosta - Fortaleza CE	153
Peixada - Barra de Santo Antônio AL	48
Peixada cearense - Jericoacoara CE	202
Peixes do Rio São Francisco - Juazeiro BA	207
Pescados com arroz-de-cuxá - São Luís MA	385
Pratos do garimpo - Rio de Contas BA	323
Tapioca - Fortaleza CE	153

Centro - Oeste

Cozinha goiana - Goiânia GO	163
Cozinha pantaneira - Corumbá MS	119
Peixes do Pantanal - Cuiabá MT	123

Sul

Barreado - Marretes PR	238
Café colonial - Nova Petrópolis RS	250
Camarão - Florianópolis SC	150
Churrasco - Porto Alegre RS	293
Churrasco na vala - São Francisco de Paula RS	375
Cozinha açoriana - Penha SC	278
Cozinha ucraniana - Prudentópolis PR	310
Galeto - Caxias do Sul RS	113
Galinha com polenta no fio - Criciúma SC	122
Marreco recheado - Blumenau SC	67
Pinhão - Lages SC	210
Tainha - Florianópolis SC	150

Sudeste

Afogado - Paraíba SP	261
Azul-marinho - Ubatuba SP	452
Caldeirada - Penúbe SP	280
Camarão casadinho - Parati RJ	270
Carne serenada na brasa - Montes Claros MG	237
Cozinha holandesa - Holambra SP	176
Cozinha mineira - Tiradentes MG	441
Cozinha tropeira - Lorena SP	217
Frango com polenta - São Bernardo do Campo SP	373
Moqueca capixaba - Guarapari ES	172
Sopa Leão Veloso - Rio de Janeiro RJ	326
Truta - Visconde de Mauá RJ	460

Índice de Restaurantes

Mapa da Comida Brasileira 2000

Regiões coloridas no mapa: Norte (laranja), Nordeste (azul), Centro-Oeste (laranja claro), Sudeste (verde), Sul (amarelo).

Pratos e imagens associados:

- Pato no Tucupi (Norte)
- Carne-de-sol (Nordeste)
- Galinhada com pequi (Centro-Oeste)
- Lombo com tutu e feijão-de-tropeiro (Sudeste)

Figura 15 – MAPA DA COMIDA BRASILEIRA. 2000²²³
 FONTE: Guia Quatro Rodas Brasil (2000)

Também, neste exemplar, foram listados *Os melhores restaurantes do Brasil*, seção que foi aberta com a relação dos restaurantes de cozinha *brasileira*, especificados por região. Neste ano, os restaurantes de cozinha brasileira somam 32 entre os 88 relacionados, constituindo, portanto, pouco mais de um terço do total de restaurantes relacionados entre os melhores.

²²³ Note-se, mais uma vez, a ambientação dos pratos e os objetos que os cercam.

Nesta última década analisada, ainda que tenham sido considerados os números referentes à quantidade de estabelecimentos dedicados à culinária típica nos estados focalizados, foi possível contar com outros indicadores que tornaram possível sustentar a ideia de que as comidas regionais se consolidaram como atrativo no interior do Guia Quatro Rodas Brasil. Desde o período analisado no tópico anterior (1984 a 1989) demonstrou-se como a descrição dos pratos servidos pelos restaurantes (a princípio das capitais e, em seguida os *estrelados*) juntamente com a seção *Comidas brasileiras* possibilitam verificar a intenção do Guia em divulgar as culturas regionais também através da cozinha.

Neste movimento, na segunda metade da década de 1980 foi possível verificar o recurso à fotografia de maneira bem pontual, como se destacou. A década de 1990, no entanto, principalmente na sua segunda metade, destaca-se como o momento em que foi possível ao Guia inserir mais cores e imagens em suas páginas. A análise ano a ano revelou para esta década a utilização mais efetiva dos recursos gráficos para destacar os atrativos sugeridos pela publicação e neste processo, a culinária regional ganhou fotografias, *boxes* específicos e cores fortes, além de continuar contando com a descrição de seus pratos como artifício para a criação do desejo de experimentação.

O ano de 1990 abre este último período com uma pesquisa que buscou verificar os pratos mais presentes nos cardápios dos restaurantes listados, denominada *O gosto brasileiro à mesa*. Esta pesquisa revelou as influências estrangeiras nos cardápios dos restaurantes em todo o território nacional, sem nenhum destaque para a culinária típica das regiões.

Mas logo no ano seguinte, o destaque foi dado à cozinha brasileira: se anteriormente a seção dedicada à cozinha brasileira era independente da seção dedicada aos melhores restaurantes (os *estrelados*), em 1991, pela primeira vez, foi realizado um cruzamento entre elas e o Guia indicou os 64 melhores restaurantes de comida típica do Brasil, segundo a avaliação da equipe. Como se destacou nas páginas anteriores, neste mesmo ano a publicação ofereceu um panorama do lugar desta culinária entre as demais especialidades através de um *ranking*, além de oferecer um panorama do total de restaurantes regionais listados. Vale lembrar que

este tipo de preocupação não ocorreu para nenhuma outra especialidade culinária, indicando o *status* adquirido pela cozinha regional (adquirido, uma vez que é possível traçar uma trajetória de ascensão ao longo dos anos analisados).

Nos anos subsequentes, o que se pode observar é uma certa estabilidade do lugar concedido a esta especialidade, com nuances diferenciadas tanto no que se refere à visibilidade da especialidade como um todo ano após ano, quanto no tocante à visibilidade diferenciada entre a cozinha das regiões.

É preciso mencionar que neste contexto, no ano de 1994 foi instituído pelo governo federal o Programa Nacional de Municipalização do Turismo – PNMT, cujas atividades tiveram início nos municípios em 1995. Tratava-se de um programa concebido com o intuito de estimular o desenvolvimento do turismo em âmbito nacional, focalizando a descentralização das políticas públicas voltadas para o setor e o fortalecimento do planejamento na esfera municipal. O programa, localizado no primeiro mandato do governo Fernando Henrique Cardoso, trazia em seu escopo a redução dos desequilíbrios espaciais e sociais, numa perspectiva desenvolvimentista²²⁴. Prevendo uma metodologia participativa, em que representantes dos municípios participavam de oficinas periódicas, o programa objetivava formar agentes multiplicadores nos municípios que pudessem garantir a continuidade das ações para o setor, mesmo com as mudanças nas administrações (GIMENES, 2008, p. 299).

Neste quadro, além de uma descentralização no planejamento turístico, é possível mencionar que foi um momento marcado pela descoberta de potencialidades turísticas em municípios até então deixados de fora da atividade turística em seus moldes tradicionais. No bojo deste movimento, a culinária regional se constitui em um dos elementos capazes de atrair visitantes. Neste sentido, é possível buscar compreender este momento de consolidação das cozinhas típicas no interior do Guia Quatro Rodas através de um diálogo com um panorama mais amplo, que considere esta dinâmica da política do turismo no Brasil.

²²⁴ Conferir BRUSADIN, Leandro Benedini. Estudo da avaliação do Programa Nacional de Municipalização do Turismo – PNMT na gestão do presidente Fernando Henrique Cardoso. In: *Revista Hospitalidade*, São Paulo, ano 2, n. 2, p. 87-111, 2. sem. 2005.

Entretanto, não é possível perceber a influência deste cenário no que se refere à dinâmica das estatísticas de restaurantes. O que se percebe através dos dados disponibilizados para todo o período analisado é que a dinâmica numérica dos estabelecimentos e municípios funciona como um movimento de ondas que crescem, para, em seguida, decrescer e estabilizar durante um período.

Ricardo Castanho, em entrevista, afirmou haver, desde o fim da década de 1990 uma tendência à estabilização no número de estabelecimentos e atrativos indicados pelo Guia Quatro Rodas Brasil, a fim de manter um número de páginas razoável quanto ao formato adequado para se portar em viagens, bem como garantir a possibilidade de realização da pesquisa pela equipe sem a aceitação de cortesias (marca da publicação e veículo de afirmação de seu diferencial e legitimidade). Sustenta-se, no entanto, que este mesmo movimento pode ser observado em outros momentos durante os 34 anos analisados neste estudo²²⁵ e é por isso que se propõe o entendimento desta dinâmica através da imagem de ondas que crescem e depois se retraem (nesta perspectiva, o ano de 1983 se constituiria na maior crista observada durante todo o período).

Neste sentido, não é possível visualizar as prováveis relações entre um panorama da política nacional de turismo neste momento, especificamente, dos desdobramentos potenciais do PNMT com o crescimento do setor de restaurantes regionais, através da fonte consultada, ainda que seja possível inferir sua influência através de dados como uma maior visibilidade de atrativos culinários ligados a municípios que em anos anteriores não possuíam indicações neste segmento.

O ano de 1996 é crucial para os objetivos aqui propostos. Neste ano o Guia Quatro Rodas Brasil se auto-denomina *o verdadeiro guia do Brasil*, recorrendo a adjetivos como tradicional, completo e atualizado. É quando, efetivamente, as culinárias passaram a ser tratadas como produto turístico, figurando lado a lado com atrações já tradicionais e, como se observou, as mudanças na formatação e na

²²⁵ As cristas em relação ao número de estabelecimentos de comida típica em Minas Gerais e Paraná, embora sigam a mesma direção, são um pouco diferenciadas. Assim, em Minas estes pontos se localizam nos anos de 1974 e 1975, 1983, 1986, 1993, sendo em quem 2000 houve um ligeiro aumento em relação ao ano anterior, podendo indicar um novo movimento ascendente. No caso do Paraná, estes pontos estão nos anos de 1974, 1984 e 1993.

diagramação do guia não significaram a perda do destaque dado a esta especialidade culinária – à exceção do ano de 1998.

Por fim, a inserção dos boxes de culinária típica regional no ano de 1999 atesta a legitimação da culinária como aspecto cultural relevante para o consumo turístico. É importante ressaltar que este formato persiste até os dias de hoje sem alterações significativas, revelando que o lugar conquistado pela especialidade *regional* como produto turístico, com oferta comercial estável – ainda que com alterações ano a ano – ainda está garantido na fonte consultada.

CONCLUSÃO

O entendimento da alimentação humana, para além da percepção dos aspectos nutricionais, passa pela compreensão de que a comida e o comer têm relação próxima com as formas de organização social. A legitimidade da História e Cultura da Alimentação fundamenta-se nesta premissa e é a partir deste ponto de vista que têm se desenvolvido os estudos que privilegiam os significados em torno da comida, principalmente a partir dos anos de 1970.

Entre estes estudos é que se localiza a preocupação com a relação entre comida e identidade, sugerindo que se de um lado a identidade adquire materialidade, a comida, por outro lado, pode conter aspectos discursivos – a comida também *fala*. Neste sentido, a comida kosher é eloquente sobre as prescrições da bíblia, mas também *fala* sobre a conduta de quem a ingere. Também o adjetivo *caseiro*, se referindo ao alimento, remete a casa não no sentido de lugar onde se faz comida, mas no sentido de aconchego, de comida de mãe ou de avó, comida simples e gostosa. Por outro lado, a falta de sabor relacionada às comidas de hospitais, por exemplo relaciona-se com aspectos diferentes de nossa sociabilidade: a necessidade de restabelecimento da saúde (e por isso as comidas *bem temperadas* são mal vistas).

Assim, os estudos sobre os discursos regionais que tomam a culinária típica como objeto de reflexão, justificam-se a partir desta eloquência atribuída ao alimento, suas formas de preparo e consumo. A comida típica, nesta perspectiva, é tomada como suporte identitário, capaz de revelar aspectos do que determinado grupo social elegeu como elementos representativos de si próprio. Assim, para o senso comum associar o baiano ao acarajé, ou mais ainda, à *baiana do acarajé* revela a baianidade – o jeito de ser baiano. Já para o pesquisador que se debruça sobre as identidades, tal associação revela, na verdade, aquilo que se elegeu como elemento representativo da baianidade, associado a um discurso mais amplo, que ressalta alguns traços – relativos à negritude e africanidade, principalmente – e invisibiliza outros.

Então, a este respeito, é pertinente se perguntar para o caso de Minas Gerais, por que é mais comum que o feijão tropeiro apareça relacionado à cultura mineira que o arroz com pequi ou a carne de sol? Entende-se que na lógica de construção do discurso da mineiridade, com pretensão de conferir um caráter específico ao habitante de Minas Gerais, remeter à presença do tropeiro e sua relação com o ciclo do ouro seja mais positiva do que a referência a uma região do estado marcada pela escassez e, portanto, a uma necessidade maior de aproveitamento dos frutos da terra e do abastecimento através de técnicas de conservação²²⁶.

A colocação acima teve a intenção de sublinhar que os discursos identitários, analisando especificamente o caso brasileiro, se apropriam de elementos considerados positivos para uma imagem pretendida e, em contrapartida, ocultam aspectos negativos, ou que apresentariam uma história que não se deseja contar. Neste processo, o leque diversificado de valores e símbolos característico de qualquer formação social se reveste de uma aparente unidade e homogeneidade. Vale lembrar, ainda, que identificar os traços sublinhados (positivos) e os ocultos (negativos) nos discursos regionais pode também ajudar a compreender uma dinâmica histórica e social mais ampla, que ultrapasse as fronteiras estaduais e revele o que é socialmente aceito em determinadas configurações históricas. Quem auxilia a reflexão neste sentido é Rubem Oliven (2006), datando a exaltação do negro na identidade nacional brasileira, na década de 1930, como forma de afirmação da especificidade cultural do país:

Examinando o regionalismo nordestino, Dantas mostrou como na década de 1930 a exaltação da cultura negra foi usada na criação de uma cultura nacional construída na esteira dos movimentos modernistas que buscavam cortar os laços com a Europa e descobrir a originalidade brasileira através da valorização dos traços culturais originários da África. Especificamente no caso do regionalismo nordestino o papel do negro foi realçado positivamente [...] (OLIVEN, 2006, p. 156).²²⁷

A respeito daquilo que é considerado positivo ou negativo no processo de construção dos discursos identitários, indica-se a relevância de refletir, por exemplo,

²²⁶ Para este exemplo específico, Otávio Dulci (1988) ressalta a divisão entre as minas e as gerais. Tal separação evidencia tanto a diversidade do estado quanto os conflitos de interesse entre o centro e a periferia. Forjar um mito único de identidade mineira significou, então, aparar as arestas e homogeneizar uma cultura diversa e conflituosa.

²²⁷ Segundo Oliven, portanto, como o Nordeste e, principalmente, a Bahia eram vistos como locais de maior presença africana, se tornaram representantes da brasilidade.

sobre o fato de que no Paraná, o único discurso identitário que objetivou uma síntese do estado, tenha sido fundamentado na figura *civilizada* do imigrante europeu, visto como *laborioso e morigerado*, em detrimento de outros aspectos, entre eles os migrantes de outras partes do país para a Província, depois Estado.

Neste movimento de eleição dos traços identitários, se é comum que a comida seja atualmente utilizada como ferramenta de identificação ou veículo de identidade, o grau desta associação varia muito entre os grupos sociais. No caso do Brasil, a partir da análise do Guia Quatro Rodas Brasil, tomado nesta pesquisa como fonte, foi possível perceber que esta vinculação tem maior visibilidade em algumas unidades federativas em âmbito nacional, como Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Bahia, dentre outros, com uma profusão de pratos regionais com pretensão de representar estas regiões. No entanto, ocorre também que alguns estados contam com apenas um prato representativo, como é o caso do Paraná ou, ainda, com nenhum prato identificado como típico regional, como o estado de São Paulo, por exemplo.

Assim, entende-se que a referida fonte ofereceu a possibilidade de visualizar como as regiões se apropriam de maneira diferenciada de símbolos identitários vinculados ao universo da cozinha e da culinária, valorizando-os com o intuito de atrair visitantes, contribuindo, portanto, para o desenvolvimento regional. Neste sentido se empreendeu a pesquisa que, a partir do estudo das diferenças e semelhanças dos casos de Minas Gerais e Paraná quanto a este aspecto, procurou demonstrar que se desde meados da década de 1966 e, principalmente a partir dos anos de 1970 as cozinhas regionais já são indicadas como atrativos turísticos, é a partir da segunda metade da década de 1980 que adquirem a conotação de produto turístico, ganhando maior visibilidade, sendo mencionadas pela fonte de maneira mais constante e uniforme e consolidando sua oferta comercial nos restaurantes.

É significativo que a primeira edição do Guia Quatro Rodas Brasil tenha se dado no ano de 1966, quando pela primeira vez se anunciou uma Política Nacional de Turismo. Também se considerou bastante expressivo que o surgimento de um guia turístico rodoviário tenha surgido em um momento em que a ênfase da administração pública federal recaía sobre as políticas de integração, caracterizada,

entre outros aspectos, pelo forte investimento nas estradas – momento também marcado pelo desenvolvimento da indústria automobilística. Este quadro torna possível que o turismo se desenvolva como nunca no país, uma vez que esta conjuntura permite o acesso a lugares que antes destes investimentos ficavam isolados, não tendo como desenvolver seu potencial turístico e oferecer atrativos e produtos turísticos.

E nestas circunstâncias, a culinária regional já aparece na fonte consultada, ainda que diluída em seções dedicadas a outros temas, e de maneira intermitente nos primeiros anos. Nestes primeiros exemplares também é escassa a referência à oferta comercial de comida regional para os casos estudados na pesquisa.

No entanto, foi preciso aguardar o início da década de 1980 para que a culinária regional adquirisse no Guia *status* mais estável – com a continuidade das referências a ela –, bem como o caráter de produto turístico, ressaltado não apenas pela indicação dos estabelecimentos que ofereciam comida regional, comercialmente, em Minas Gerais e no Paraná, mas também através da articulação dos pratos assinalados como típicos com um discurso sobre a história dos mesmos (vinculada à história regional e/ou, como no caso do Paraná, circunscrita à origem do prato).

A relação entre este processo e a dinâmica das identidades, como se procurou demonstrar, reside no fato de que o poder de atração das culinárias típicas sobre o turista reside justamente no seu caráter *curioso*, motivando, portanto, o interesse em experimentar o *diferente*; aquilo a que o paladar não está acostumado. E este *diferente* para o turista é apresentado como sendo comum ao habitante local – parte da cultura da região. Neste sentido, buscou-se identificar na fonte elementos que apontassem para a construção da identidade das regiões focalizadas no estudo.

Dados os objetivos da pesquisa, a intenção foi trazer à tona os elementos que na fonte consultada permitiram analisar a dinâmica da culinária regional e sua alteração de *status* ao longo do período proposto no recorte temporal do trabalho – 1966 a 2000, possibilitando a construção e a defesa da tese proposta. Mas antes mesmo de realizar este exercício de percepção, para fundamentá-lo, foram

apresentados ao leitor: a) um breve panorama dos estudos em História e Cultura da Alimentação; b) algumas discussões sobre as noções de região e regionalismo, e c) uma apresentação de caráter histórico do turismo, caracterizando o lugar no qual se insere esta discussão.

De certa maneira, a ideia foi construir um cenário em que estes elementos se entrecruzam, justificando, fundamentando e conferindo um corpo teórico adequado à reflexão sobre a ascensão das culinárias típicas regionais enquanto produto turístico no âmbito de um guia turístico impresso, de circulação nacional.

Durante a construção deste panorama observou-se que os estudos contemporâneos sobre a alimentação têm privilegiado o diálogo com o fenômeno da globalização (ou globalização da economia e mundialização da cultura, como prefere Ortiz). No entanto, pouco se discute, na esfera das Ciências Sociais e da História, a influência de um importante desdobramento deste fenômeno: o aumento do fluxo global de turistas.

O desenvolvimento tecnológico, de comunicação e de transportes, entre outros aspectos, contribuiu para que um maior número de pessoas tenha possibilidade de viajar, munidas de informações que despertam o interesse em conhecer este ou aquele lugar. Neste processo, o fluxo turístico tem interferência significativa na valorização das cozinhas típicas de cada região (e até mesmo na produção de referenciais identitários ligados à cozinha, como os concursos de gastronomia e de pratos típicos atestam). Entretanto, a constatação de que as reflexões sobre o entrecruzamento entre estas variáveis se restringem a estudos oriundos da área de Turismo e Geografia, revela uma lacuna importante entre os estudos de História e Cultura da Alimentação.

Partindo, portanto, de uma concepção que considera o turismo uma variável fundamental para o atual desenho das culinárias típicas regionais – considerando que a atividade turística proporciona o consumo destas culinárias por um grande número de pessoas – buscou-se verificar o *status* desta culinária em uma fonte eminentemente turística – o Guia Quatro Rodas Brasil. Entende-se que se de um lado esta fonte restringe uma discussão mais aprofundada sobre a dinâmica das

identidades, suas configurações e reconfigurações, por outro lado, permite, de maneira inusitada, a percepção de como o discurso identitário de cada estado brasileiro é colado a uma determinada cozinha. Assim, é possível, através deste tipo de fonte, perceber qual é a *imagem culinária* de cada estado veiculada para fora de suas fronteiras.

Na medida em que os pratos divulgados, por serem designados como representativos destas regiões – são pratos considerados típicos –, carregam a função de veicular atributos identitários das mesmas, contribuem para produzir um imaginário sobre tais regiões e, através da reprodução e atualização deste discurso ao longo dos anos, fixar este imaginário para os leitores, colaborando para sua naturalização²²⁸.

A partir da análise destes elementos, acredita-se que a reflexão aqui empreendida colabora para a discussão acerca das identidades regionais. Verificou-se que, como foi dito anteriormente, para o caso de Minas Gerais, ao longo dos anos há a incorporação de diversos pratos como típicos. Já no caso do Paraná, o barreado é quase que o único personagem entre as comidas típicas. A exceção fica por conta do município da Lapa que a partir de 1985 (justamente quando as comidas começaram a ganhar o status de produto turístico) aparece no guia oferecendo comida *brasileira*²²⁹ e, no final do recorte temporal, a cidade de Prudentópolis, que possui um restaurante com comida ucraniana *por encomenda*, além da indicação de algumas festas gastronômicas, como a *Festa Nacional do Porco no Rolete*, realizada em Toledo²³⁰.

A bibliografia sobre a identidade regional mineira aponta para a construção de um *mito da mineiridade*, fundamentado no ciclo do ouro e no período de ruralização que o sucedeu. Neste processo, a heterogeneidade característica da paisagem e da

²²⁸ Vale lembrar que esta naturalização do discurso identitário, já está presente nas páginas do Guia, que se apropria dos discursos identitários, reproduzindo-os como o próprio retrato da identidade de cada localidade.

²²⁹ No Guia não há indicação do tipo de comida servido no restaurante *Lipski*, na Lapa, sob a categoria brasileira (regional em 1985). No entanto, o site do estabelecimento, aberto até os dias de hoje, indica se tratar de uma comida com referências no tropeirismo.

²³⁰ A menção de festas deste tipo no Guia não traz nenhuma informação sobre a história destes eventos, nem sobre a relação de tais festividades com a história local. Assim, se é possível, a partir de uma perspectiva teórica, analisar estes acontecimentos a partir do viés da *invenção das tradições*, a fonte consultada não permite realizar inferências significativas.

cultura das Minas Gerais, com matrizes históricas que ultrapassam estes dois momentos e *lugares* privilegiados pelo mito, cedeu lugar a uma aparente estabilidade – a uma identidade mineira.

De um lado, as reflexões sobre a chamada *mineiridade* sublinham a necessidade de que esta seja entendida como uma construção discursiva. No entanto, verifica-se também que a cozinha e mesmo outros aspectos do suposto caráter mineiro encontram ressonância, ganhando legitimidade. Assim, mesmo os habitantes das Minas Gerais que não têm como prato de sua memória afetiva o pão de queijo, se reconheceram quando a administração de Itamar Franco recebeu a alcunha de *República do Pão de Queijo*. Esta legitimidade também pode ser percebida quando, por exemplo, mineiros do Sul de Minas, mais próximos das formas de sociabilidade de São Paulo, ou do Norte de Minas, mais relacionados com uma suposta *baianidade*, recorrem à hospitalidade ou à desconfiança para se auto-definir, fazendo referência a um dos aspectos apropriados pelo discurso da mineiridade.

O Paraná, por sua vez, como se procurou demonstrar, contou também com um esforço no sentido de definir um *espírito* característico do *homem paranaense* – o movimento *paranista*. No entanto, esta tentativa de síntese não se consolidou internamente, disputando com outros discursos refratários fortes, ainda que restritos – como é o caso do discurso referente ao Norte do Paraná – a capacidade de identificar o habitante das terras paranaenses. A investigação acerca do processo de construção das identidades para o caso do Paraná revelou, portanto, uma fragmentação de definições.

A este respeito, é muito significativo que no processo de desenvolvimento desta pesquisa, em todos os momentos em que fiz referência ao Paranismo como discurso identitário paranaense, colegas e professores me chamaram a atenção para o fato de que eu estava desconsiderando outros aspectos da identidade paranaense. Como se eu estivesse me referindo a uma identidade *de fato* e não a um discurso identitário. Assim, recebi indicações de leituras que dessem conta das outras matrizes históricas da formação social paranaense, para além daquelas que privilegiaram o elemento imigrante, características de uma historiografia paranista.

Ficou claro pra mim, portanto, que se em determinado contexto houve um comprometimento da historiografia para com a construção do perfil do *homem paranaense*, atualmente os historiadores estão preocupados em contestar este desenho presente na obra de autores como Romário Martins, Temístocles Linhares, Wilson Martins²³¹, entre outros. No entanto, a partir destas leituras, também ficou claro pra mim que de fato, o único exercício de síntese do paranaense foi executado pelos paranistas. E se este esforço privilegiou alguns elementos em detrimento de outros, o fez como qualquer outra construção identitária, inclusive aquela que ficou conhecida como *mineiridade*. Desta forma, as diversas críticas que recebi me revelaram que ainda há, mesmo na academia, uma busca por uma identidade paranaense.

Neste sentido é que se entende que na fonte consultada a profusão de pratos representativos de Minas Gerais, com indicações de sua historicidade, contrastada com a visibilidade quase que exclusiva do barreado no Paraná, remetendo para a disputa do prato por três municípios litorâneos pode indicar a possibilidade de se pensar, num plano analítico mais amplo, em uma *hiperidentidade* mineira e, por outro lado, em uma busca pela identidade paranaense. Destacando que aqui não se tem elementos suficientes para discutir profundamente tais inferências, acredita-se que tal sugestão pode contribuir para outras análises que pretendam se debruçar sobre estas questões mais especificamente. A este respeito, é eloquente o fato de que o barreado estabeleça uma relação tangencial com o discurso paranista.²³²

É importante lembrar ainda que uma das maiores dificuldades encontradas no processo de pesquisa se relacionou com a multiplicidade de possibilidades de análise oferecida pela fonte, justamente por se tratar de uma fonte inovadora. Assim, em diversos momentos houve a tentação de articular as informações do guia com as políticas públicas estaduais, ou ainda, com as informações dos jornais estaduais arrolados como fontes auxiliares. Nesse sentido, considerou-se ainda a ideia de focalizar as cartas do editor, presentes em todos os exemplares, ou os roteiros sugeridos, também presentes em praticamente todos os anos da amostragem.

²³¹ Ainda que este se defina como um anti-paranista.

²³² Como já se esclareceu ao longo do trabalho, não houve aqui a intenção de se estabelecer uma comparação entre os estados aqui analisados, mas considerou-se pertinente dar relevo a esta diferença entre Minas e Paraná.

De maneira geral, o contato com a fonte trouxe à tona uma gama de enfoques possíveis, diante dos quais foi necessário manter a concentração e o foco na investigação do processo de transformação da culinária regional em produto turístico, em âmbito nacional a partir do Guia Quatro Rodas Brasil, enfoque relevante para o diálogo interdisciplinar e para o preenchimento de algumas omissões da bibliografia acerca da temática da alimentação na contemporaneidade²³³.

Esta postura se deu por perceber que incorporar qualquer outro aspecto, significaria uma mudança estrutural que demandaria pesquisa bibliográfica e consulta em outras fontes, com o intuito de dar conta da análise necessária. A pesquisa ganharia uma dimensão que ultrapassaria as possibilidades de alcance dados os limites de tempo disponível para sua realização. Além disso, como foi indicado no capítulo 4 – *Ponto de partida – a emergência da valorização das culinárias típicas regionais no Guia Quatro Rodas Brasil (1966 a 1983)* –, há uma diferença de compasso entre a dinâmica da culinária regional nas fronteiras internas de cada região e sua expressão em âmbito nacional, demonstrada pelo Guia.

E quanto à possibilidade de uma análise coordenada da culinária regional no Guia e das políticas públicas federais, estaduais ou municipais, recorro a Gimenes que indica, em sua análise da ascensão do barreado como emblema de uma região, que não há necessariamente o incentivo governamental para o desenvolvimento da atividade. Segundo esta autora, o crescimento da oferta comercial deste prato não se deu a partir do incentivo de ações do governo municipal, hipótese inicial de seu trabalho:

[...] a comercialização do Barreado começa de forma tímida e por iniciativa isolada de alguns empresários, como senhor Antonio Alpendre, senhor Honilson Madalozo e dona Ieda Siedschlag. Em termos de atuação pública municipal mais assertiva em relação à promoção do Barreado pode-se mencionar apenas a gestão de Sebastião Cavagnolli (1989 – 1992), que teve à frente do departamento de turismo Orley Antunes de Oliveira Junior, que se dedicou intensamente à divulgação do Barreado no Brasil e no exterior, mas já tendo como base os restaurantes que na época já serviam o prato. (GIMENES, 2008, p. 333).

²³³ Ressalta-se que a pesquisa aqui se debruçou sobre os restaurantes listados pela fonte – e a descrição dos pratos servidos nos mesmos; os restaurantes estrelados a partir da década de 1990, além das páginas dedicadas à culinária. Possibilidades não exploradas, que podem ser consideradas por outros pesquisadores são, por exemplo: a relação do Guia com o leitor; a simbologia utilizada pela fonte; a proximidade e as rupturas com o Guia Michelin, além da trajetória dos anúncios no Guia.

Assim, considerou-se que tentar associar esta esfera à emergência das culinárias típicas como produto turístico no Guia, principalmente em se tratando de estudos de caso de Estados com trajetória tão diferenciada no que tange à associação entre comida e identidade, poderia ofuscar o foco pretendido, sem contribuir para o entendimento do objeto proposto. Deste modo, a análise deste e de outros aspectos ficou circunscrita aos momentos em que estes dialogassem de perto com o objeto específico e com o sentido de ilustrar o quadro focalizado.

Por fim, é preciso ressaltar que para além dos dados obtidos no processo de desenvolvimento da pesquisa, acredita-se que este estudo veio contribuir para chamar a atenção para a importância e legitimidade da articulação entre as configurações contemporâneas do alimento em sua dimensão cultural e a atividade turística. Dados os procedimentos metodológicos adotados e a fonte selecionada para a investigação pretendida, acredita-se também na contribuição no sentido de demonstrar a possibilidade do uso de uma nova fonte, muito pouco utilizada pela historiografia brasileira – os guias turísticos impressos.

FONTES

FONTES ESCRITAS

A ESTRADA da integração paranaense. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 17 mai. 1970.

A HORA do chimarrão. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 16 abr. 1970.

ARAXÁ, nas águas dos grandes amores. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 14 out. 1977.

AVELAR, Eduardo. Sabores de Minas. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 20--.

AVELAR, Eduardo. Sabores de Minas. n. 3, *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 20--.

BR373, o nôvo caminho. *Gazeta do Povo*. Curitiba, jul. 1970.

CAMINHOS de Minas. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 29 jan. 1970.

CONCEIÇÃO do mato dentro. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 26 mar. 1971.

CURITIBA, onde a vida tem qualidade. *Revista Quatro Rodas*. Ed. 183. São Paulo, out. 1975. p. 74.

FESTIVAL da comida mineira em São Paulo. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 31 mar. 1985.

FUNDAÇÃO CULTURAL DE CURITIBA. *Política de cultura do município: diretrizes e ação*. Prefeitura Municipal de Curitiba. 1984.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1966.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1967.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1970.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1974.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1975.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1976.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1977.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1978.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1979.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1980.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1983.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1984.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1985.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1986.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1987.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1989.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1990.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1991.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1992.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1993.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1994.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1996.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1997.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1998.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 1999.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo: Editora Abril, 2000.

LAPA uma cidade acolhedora. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 01 abr. 1970.

MADALOSSO, um senhor restaurante. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 12 abr. 1970.

NAS VELHAS cidades de Minas, a permanência da fé e do rito. A música barroca conduz a procissão pelas ladeiras acesas. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 17 mar. 1978.

NOVOS pontos do turismo em Minas. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 29 jan. 1970.

O TURISMO. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 09 mai. 1970.

PARANÁ asfaltou 1375 quilômetros em 4 anos. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 01 abr. 1970.

PRONTA rodovia que vai para Rio Branco. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 01 abr. 1970.

RODOVIAS de Minas. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 17 mar. 1970.

SAÚDE, esporte, lazer e conforto. As opções do Grande Hotel de Araxá. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 14 abr. 1978.

SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA DE MINAS GERAIS. *Projeto culinária típica mineira*. Governo Estadual de Minas Gerais. Belo Horizonte, 1985.

SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO DO PARANÁ. *Paraná*: calendário oficial de eventos, 2010.

SÊRRO ainda espera a estrada. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 08 jan. 1970.

TEMPO de uva, vinho e festa. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 28 abr. 1979. s.p.

TURINOTAS. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 21 abr. 1979.

TURISMO mineiro ainda não descobriu a fôrça do folclore. *Estado de Minas*. Belo Horizonte, 05 fev. 1971.

FONTES ORAIS

CASTANHO, Ricardo Castanho. *Entrevista*. Curitiba, 15 de julho de 2010. Skype, 1h50min.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Da casa ao restaurante: representações sobre o comer fora em Minas Gerais. In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht (orgs.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Vol. II. 2. ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2009. p. 51-69.

_____. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

AMADO, Janaína. História e região: reconhecendo e construindo espaços. In: SILVA, Marcos. (Org.). In: *República em migalhas: história regional e local*. São Paulo: Marco Zero, 1990.

ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: cortes & recortes*. v. I. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.

ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques & NORA, Pierre, eds., *História: novos objetos*. Rio de Janeiro, Francisco Alves, 1974, p. 161.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1990.

AZEVEDO, Cecília. Identidades compartilhadas – a identidade nacional em questão. In: ABREU, Martha e SOIHET, Rachel. *Ensino de História – conceitos, temáticas e metodologia*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. *Direito do turismo: história e legislação no Brasil e no exterior*. São Paulo: SENAC, 2002.

BAHLS, Aparecida Vaz da Silva. *A busca de valores identitários: a memória histórica paranaense*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná.

BALANDIER, Georges. *O poder em cena*. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 1982.

BANDUCCI, Álvaro; BARRETTO, Margarita (orgs). *Turismo e identidade local: uma visão antropológica*. Campinas, SP: Papyrus, 2001.

BARBOSA, Ycarim Melgaço. *História das viagens e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.

BARRETO, Margarita. *Manual de iniciação do estudo do turismo*. Campinas: Papyrus, 1995.

_____. *Turismo e legado cultural*. Campinas: Papyrus, 2000.

_____; BURGOS, Raúl; FRENKEL, David. *Turismo, políticas públicas e relações internacionais*. Campinas: Papyrus, 2003.

BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales.Économies, sociétés, civilisations*. Set-out. 1961, n. 5: p. 977-986.

_____. *Mitologias*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1975.

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

BAUMAN, Zygmunt. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Rio De Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

BEGA, Maria Tarcisa da Silva. *Sonho e invenção do Paraná: geração simbolista e construção da identidade regional*. São Paulo, 2005. Tese (Doutorado em Sociologia), Universidade de São Paulo.

BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Vol. I. Brasília: Editora Senac-DF, 2009. p. 181-188.

BERGER, Peter L. A dinâmica cultural da globalização. In: BERGER, Peter L.; Huntington, Samuel P. *Muitas globalizações: diversidade cultural no mundo contemporâneo*. São Paulo: Record, 2004. p. 21.

BONIN, Ana Maria A. & ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. UFPR/ Dept. de Antropologia, v. 4, n. 1, jun. 1991. p. 75-90.

BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1974.

_____. *O poder simbólico*. 10^a ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

BRASIL, Ministério do Turismo. *Inventário da Oferta Turística: estratégia de Gestão*. Brasília: Ministério do Turismo, 2004.

BURKE, Peter. *Sociologia e história*. Madrid: Alianza Editorial, 1987.

BURMESTER, Ana Maria; PAZ, Francisco Moraes; MAGALHÃES, Marionilde Dias Brepohl. Paranismo em questão. In: SILVA, Marcos. *República em Migalhas: História Regional e Local*. São Paulo: Marco Zero, 1990.

BURTON, Richard. *Viagem do Rio de Janeiro a Morro Velho*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1976.

CAMARGO, Haroldo Leitão. *Uma pré-história do turismo no Brasil. recreações aristocráticas e lazeres burgueses (1808-1850)*. São Paulo: Aleph, 2007.

CANCLINI, Néstor Garcia. *Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Edusp, 2000 (Ensaio Latino-americanos, 1).

_____. *Consumidores e cidadãos*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2006.

_____. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. In: *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, n. 23. Rio de Janeiro, 1990.

CANDIDO, Antonio. *Literatura e sociedade: estudos de teoria e história literária*. São Paulo: Queroz, 2000.

CAPELATO, Maria Helena R. *Multidões em cena*. Campinas: Papirus, 1998.

CARDOZO, Poliana Fabíula. Considerações preliminares sobre produto turístico étnico. In: *PASOS: Revista de turismo y patrimonio cultural*. V. 4, n. 2, p. 143-152. 2006.

CAPRARO, Andre Mendes. *Identidades imaginadas: futebol e nação na crônica esportiva brasileira no século XX*. Tese (Doutorado em História), 2007, Universidade Federal do Paraná.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique Soares. O múltiplo imaginário das imagens modernas: ciência, literatura e turismo. In: *História: questões & debates*. Curitiba, n. 35, p. 227-247, 2001. Editora da UFPR.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia / São Paulo: EDUSP, 1983. (v.1, v. 2).

_____. (org.) *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

CASTELLS, Manuel. *O poder da identidade*. v. 2, São Paulo: Paz e Terra, 2002.

CASTRO, Josué. *Geografia da fome – o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Antares: Achiamé, 1980.

CAVALLO, Guglielmo; CHARTIER, Roger (orgs.). *História da leitura no mundo ocidental*. v.1. São Paulo: Ática, 1998.

CHABAUD, Gilles; COHEN, Évelyne; COQUERY, Natacha; PENEZ, Jérôme. (Orgs.). *Les guides imprimés du XVIe au XXe siècle: villes, paysages, voyages*. Paris: Éditions Belin, 2000.

CHALHOUB, Sidney; PEREIRA, Leonardo Afonso Miranda. (Orgs.). *A história contada: capítulos de História Social da Literatura no Brasil*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998.

CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7.ed. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 186.

CSENGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

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

D'ALÉSSIO, Márcia Mansur. Memória: leituras de M. Halbwachs e P. Nora. *Revista Brasileira de História*.v. 13, n. 25-26, p. 97-103. set. 92/ ago. 93.

DA MATTA, Roberto Augusto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Salamandra Consultoria Editorial, 1984.

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

DIATAHY, Eduardo. Crítica da noção de identidade cultural (ou étnica, nacional, etc.). In: BARBALHO, Alexandre (Org). *Brasil, Brasis: Identidade, cultura e mídia*. Fortaleza: Demócrito Rocha, 2008.

DURKHEIM, Emile. *As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália*. São Paulo: Paulus, 1989.

DULCI, Otavio Soares. *Elites e atraso econômico: o jogo político da industrialização em Minas Gerais*. Rio de Janeiro, 1997. Tese (Doutorado em Ciência Política) Instituto Universitário de Pesquisas do Rio de Janeiro.

_____. Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais. In: *Textos de Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte: UFMG, n. 27, nov./dez. 1988. 36p.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990. 1ª ed. 1939.

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. In: *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*. v. 2, n. 2, p. 193-214, 2004. In: www.pasosonline.org, acesso em 21/03/2011.

FERRAZ, Joandre Antonio. *Regime Jurídico do Turismo*. Campinas, SP: Papirus, 1992 (Coleção turismo).

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Casa grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 27. ed. Rio de Janeiro: Record, 1990.

_____. *Açúcar*. uma sociologia do doce, como receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. (1ª ed. 1939).

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*: ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. rev. e aum. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

GARCIA, Rosa Wanda D. *A comida, a dieta, o gosto*: mudanças da cultura alimentar urbana. 1999. Tese (Doutorado em Psicologia) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

GASTAL, Suzana. Turismo na pós-modernidade: agregando imaginários. In: GASTAL, Suzana; CASTROGIOVANNI, Antônio C. (orgs.). *Turismo na pós-modernidade* – (des) inquietações. Porto Alegre: Editora PUC-RS, 2003.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Cozinhando a tradição*: festa, cultura e história no litoral paranaense. Curitiba, 2008. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná.

GINZBURG, Carlo; CASTELNUOVO, E; PONI, Carlo. *A Micro-História e outros ensaios*. Lisboa/Rio de Janeiro, Difel-Bertrand, 1989.

_____. *Mitos, emblemas, sinais* – morfologia e história. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

_____. *Nenhuma ilha é uma ilha*: quatro visões da literatura inglesa. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

GREGORY, Valdir. Colonização e fronteiras: o caso do Estado do Paraná (1930-1960). In: LOPES, Marcos. (Org.) *Espaços da memória, fronteiras*. Cascavel: EDUNIOESTE, 2000.

GUILCHER, Goulven. Naissance et développement du guide de voyage imprimé: du guide unique à la série, une stratégie de conquête des lecteurs? In: CHABAUD, Gilles; COHEN, Évelyne; COQUERY, Natacha; PENEZ, Jérôme (orgs.). *Les guides*

imprimés du XVIe au XXe siècle: villes, paysages, voyages. Paris: Éditions Belin, 2000.

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

HOBBSAWN, Eric; RANGER, Terence. (Orgs) *A invenção das tradições.* São Paulo: Paz e Terra, 1984.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e fronteiras.* São Paulo, Companhia das Letras, 3^a. ed., 1994.

KARPIC, Lucien. Le Guide *rouge* Michelin. In: *Sociologie du travail.* n. 42, 2000. p. 369-389.

LABATE, Beatriz Cayubi. A experiência do “viajante-turista” na contemporaneidade. In: SERRANO, Célia; BRUHNS, Heloísa Turini; LUCHIARI, Maria Tereza D. P. (orgs.). *Olhares contemporâneos sobre o turismo.* Campinas, SP: Papyrus, 2000. p. 63.

LEÃO, Igor Zanoni Carneiro. As desventuras do paranismo. In: *Revista FAE.* Curitiba, v. 2, n. 3, set/dez 1999, p. 9-20.

LE GOFF, Jacques. Calendário. In: *Memória – História. Enciclopédia Einaudi.* v.1. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, 1984.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido* (Mitológicas, v. 1), São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

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

LIMA, Alceu Amoroso. *Voz de Minas* (ensaio de sociologia regional brasileira). 2^a edição revista. Agir Editora, 1946.

LOBO, Heros Augusto Santos. Entre sabores e vivências: culinária típica local e ecoturismo no centro-sul do Brasil. In: *Revista nordestina de ecoturismo*. Aracaju, v. 1, n. 1, p. 34-50, 2008.

LODY, Raul. Comer é pertencer. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Vol. I. Brasília: Editora Senac-DF, 2009. p. 144-153.

LOHMAN, Guilherme; NETTO, Alexandre Panosso. *Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas*. São Paulo: Aleph, 2008. (Série Turismo).

LOPES, Cristiano Henrique. Turismo: o detalhe que faz a diferença. In: <http://www.etur.com.br/conteudocompleto.asp?idconteudo=6531>. Acesso em 14/07/2011.

LOPES, Marcos. (Org.) *Espaços da memória, fronteiras*. Cascavel: EDUNIOESTE, 2000.

LOPES, Tânia. Rotas nacional: fragmentando os roteiros turísticos sobre Ouro Preto. In: BANDUCCI, Álvaro; BARRETTO, Margarita (orgs.). *Turismo e identidade local: uma visão antropológica*. Campinas, SP: Papius, 2001. – (Coleção Turismo)

LOURENÇO, Eduardo. *Nós e a Europa – ou as duas razões*. 3ª ed. Coleção Temas Portugueses. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda. 1990.

MACIEL, Maria Eunice. Introdução. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, n.4, p. 7-8, 1996.

_____. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, n.4, p.34-48, 1996.

_____ & TEIXEIRA, Sérgio Alves (orgs.). *Horizontes antropológicos – comida*. Porto Alegre, ano 2, n. 4, p. 1-160 jan./jun. 1996.

_____. Os sabores do patrimônio. In: FILHO, Manuel Ferreira Lima; BEZERRA, Márcia (orgs.). *Os caminhos do patrimônio no Brasil*. Goiânia: Alternativa, 2006. p. 89-104.

MACIEL, Maria Eunice & TEIXEIRA, Sérgio Alves. Horizontes antropológicos – comida. Porto Alegre, ano 2, n. 4, p. 1-160 jan./jun. 1996.

MADER, Heloísa. Slow food. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Vol. I. Brasília: Editora Senac-DF, 2009. p. 213- 219.

MAIA, Antonio Cavalcanti. Diversidade cultural, identidade nacional brasileira e os seus desafios contemporâneos. In: VIEIRA, Liszt. *Identidade e globalização: impasses e perspectivas da identidade e a diversidade cultural*. Rio de Janeiro: Record, 2009.

MALLARD, Letícia; et. Al. *História literatura – ensaios*. Campinas: Unicamp, 1995.

MARTINS, Wilson. *Um Brasil diferente: ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná*. 2ª ed. São Paulo: T.A. Queiroz, 1989 (Coleção coroa vermelha. Estudos Brasileiros; v. 16)

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. *A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro*. Curitiba, 2009. Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Federal do Paraná.

MATOS, Ana Cardoso; SANTOS, Maria Luísa F. N. Os guias de turismo e a emergência do turismo contemporâneo em Portugal (dos finais de século XIX às primeiras décadas do século XX). In: *Scripta Nova – revista eletrônica de geografia y ciencias sociales*. Universidad de Barcelona. Vol. VIII, n. 167, jun.2004.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. v. 2. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MELO, Antonio da Silva. *A alimentação no Brasil: problemas e sugestões*. Rio de Janeiro: O Cruzeiro, 1946.

MENESES, José Newton Coelho. *O Continente Rústico*. Abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina, MG: Maria Fumaça, 2000.

MENESES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique (1997). A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*. São Paulo, v. 5 p. 9–91.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. In: *Revista brasileira de ciências sociais*. v. 16, n. 47, out. 2001. p. 31-41.

MOESCH, Norma Martini. O turismo no século XXI: por uma concepção holística. In: GASTAL, Suzana; CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. *Turismo na pós-modernidade: (des)inquietações*. Porto Alegre: Editora PUC-RS, 2003.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Gastronomia: cortes & recortes*. v. II. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.

MONTORO, Tânia Siqueira. A construção de imagens da gastronomia nos cadernos de turismo dos jornais brasileiros. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Vol. I. Brasília: Editora Senac-DF, 2009. p. 95-114.

MORAIS, Luciana Patrícia de. *Banquete no cerrado: análise da dinâmica identitária de Silva Campos, Minas Gerais, na perspectiva da dádiva*. Belo Horizonte, 2002. Monografia (Graduação), Universidade Federal de Minas Gerais.

NETTO, Alexandre Panosso. *O que é turismo*. São Paulo: Brasiliense, 2010. (Coleção Primeiros Passos; 341).

NORA, Pierre. Entre memória e história – a problemática dos lugares. *Projeto História*. São Paulo, n. 10: 7-28, 1993.

OLIVEIRA, Francisco de. *Elegia para uma re(li)gião*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. *Identidade, etnia e estrutura social*. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1976.

OLIVEN, Ruben George. *A parte e o todo: a diversidade cultural no Brasil-nação*. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 2006.

ORTIZ, Renato. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.

_____. *Um outro território: ensaios sobre a mundialização*. São Paulo: Olho D'água, 2000.

ORLANDI, Eni Pulcinelli. *Discurso fundador*. Campinas: Pontes, 1993.

PEREIRA, Luis Fernando Lopes. *Paranismo: o Paraná inventado*. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1998.

PETITFRÈRE, Claude. Le guide et le plan. Les villes françaises sous le regard de Jouvin de Rochefort, au temps de Louis XIV. In: CHABAUD, Gilles; COHEN, Évelyne; COQUERY, Natacha; PENEZ, Jérôme (orgs.). *Les guides imprimés du XVIe au XXe siècle: villes, paysages, voyages*. Paris: Éditions Belin, 2000.

POLLACK, Michel. Memória, esquecimento, silêncio. In: *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol.2, n.3, 1989.

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

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

REIS, José Carlos. *A história, entre a filosofia e a ciência*. São Paulo: Ática, 1999.

REINHARDT, Juliana Cristina. **O pão nosso de cada dia** - a Padaria América e o pão das gerações curitibanas. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

_____. **Dize-me o que comes e te direi quem és** - alemães, comida e identidade.. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

REVEL, Jacques. Microanálise e construção do social. In: REVEL, Jacques (org.) *Jogos de Escalas: a experiência da microanálise*. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1998.

REVEL, Jacques. In: LEVI, Giovanni. *A herança imaterial: trajetória de um exorcista no Piemonte do século XVII*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000, p. 17.

RIAL, Carmen Silvia. *Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade*. Texto apresentado na XXI Reunião da Associação Brasileira de Antropologia, no GT 24 – Comida e simbolismo, coordenado por Maria Eunice Maciel.

_____. Fast-food. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Vol. I. Brasília: Editora Senac-DF, 2009. p. 189-212.

ROSA, Beatriz Martín de la. Nuevos turistas en busca de un nuevo producto: el patrimonio cultural. In: *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*. v. 1, n. 2, p. 155-160, 2003.

RUANO-BORBALAN, J-C. La construction de l'identité. In: HALPERN, C.; RUANO-BORBALAN, J-C (coord.). *Identité(s): l'individu, le groupe, la société*. Auxierre: PUF/Sciences Humaines Éditions, 2004.

SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelas províncias do rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1975.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba, 1995.

_____. Por uma História da Alimentação. In: *História, questões e debates*. n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997.

_____. O Império McDonald's e a McDonaldisação da sociedade: alimentação, cultura e poder. In: DORÉ, Andréa; LIMA, Luiz F. S.; SILVA, Luiz Geraldo (orgs.). *Facetas do império na história*. São Paulo: HUCITEC, 2008. p. 301-314.

_____. Prefácio. In: *Gastronomia: cortes e recortes*. v. 2. 2. ed. Brasília: Editora Senaca, 2009.

SANTOS, Myriam Sepúlveda dos. Sobre a autonomia das novas identidades coletivas: alguns problemas teóricos. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 13, n. 38, p. 151-165, out. 1998.

SAVOLDI, Adiles. A reconstrução da italianidade no sul do estado de Santa Catarina. In: BANDUCCI, Álvaro; BARRETTO, Margarita (orgs.). *Turismo e identidade local: uma visão antropológica*. Campinas, SP: Papyrus, 2001. (Coleção Turismo).

SCHNEIDER, Claides Rejane. *Do cru ao assado: a festa do Boi no Rolete de Marechal Cândido Rondon*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal do Paraná.

SILVA, Sérgio Luiz Pereira. Identidade e complexidade: uma sociologia para os elementos emergentes da sociedade atual. In: *Cadernos de pesquisa interdisciplinar em ciências humanas*. v.1, n. 9, 2000. s.p.

SILVA, Vera Alice Cardoso. Regionalismo: o enfoque metodológico e a concepção histórica. In: SILVA, Marcos. *República em Migalhas: História Regional e Local*. São Paulo: Marco Zero, 1990.

SCHNEIDER, Claercio Ivan. Nós e os outros: aspectos da formação de um consenso de comunidade (oeste do Paraná, 1946-1960). In: *História: questões e debates*. Curitiba, n. 34, p. 225-259, 2001. Editora da UFPR.

SOLHA, Karina Toledo. Órgãos estaduais de turismo no Brasil. In: TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (editor). *Análises regionais e globais do turismo brasileiro*. São Paulo: Roca, 2005.

_____. Evolução do turismo no Brasil. In: REJOWSKI, Mirian. *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: Aleph, 2002. – (Turismo)

STAGL, Justin. Un système de littérature ormatrice des voyages au XVIe siècle. In: CHABAUD, Gilles; COHEN, Évelyne; COQUERY, Natacha; PENEZ, Jérôme (orgs.). *Les guides imprimés du XVIe au XXe siècle: villes, paysages, voyages*. Paris: Éditions Belin, 2000.

TOMAZI, Nelson Dacio. *Norte do Paraná: histórias e fantasmagorias*. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná.

VAINFAS, Ronaldo. *Micro-história: os protagonistas anônimos da História*. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

VECCHI, Benedetto. Introdução. In: BAUMAN, Zygmunt. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Rio De Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

WAINBERG, Jacques A. O movimento turístico: olhadelas e suspiros em busca da singularidade alheia. In: GASTAL, Suzana; CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. *Turismo na pós-modernidade: (des)inquietações*. Porto Alegre: Editora PUC-RS, 2003. p. 9-20.

WOORTMANN, Klaas. *Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda*. Brasília, DF, Universidade de Brasília, 1978. (Série Antropologia, v. 20). (Relatório final).

_____. A comida, a família e a construção do gênero. In: *Dados*, v. 29, n. 1, 1986, p. 103-129.

ANEXOS

ANEXO I – ENTREVISTA COM RICARDO CASTANHO, EDITOR DE RESTAURANTES DO GUIA QUATRO RODAS BRASIL

Data de realização: 15 de julho de 2010.

Entrevista: Luciana de Moraes

Transcrição: Luciana de Moraes

R: Ricardo Castanho

L: Luciana de Moraes

[...] trechos não transcritos por se tratarem de apresentações e ou outros temas não pertinentes à pesquisa.

L: Eu estou falando com você pelo skype e estou gravando. Tem algum problema pra você?

R: Sem problemas.

L: Tá certo.

R: Eu deu uma olhada agora aqui no seu roteiro básico de entrevista. Até tinha pedido aqui pra nossa secretária uma edição do *Guia Brasil 2005*, que tem um ou outro dado aqui que eu não lembro de cabeça, do que você me pergunta.

[...]

L: Então vamos começar. Eu vou seguir aquele roteirinho e à medida em que formos conversando, se aparecer alguma outra dúvida, eu te pergunto. Eu queria que você começasse se identificando – seu nome completo e a sua função no *Guia*.

R: Meu nome completo é Ricardo Castanho de Vasconcelos. Eu trabalho no *Guia* desde 1998; completei 12 anos de casa agora em março. Comecei como repórter aqui. Tive outras experiências anteriores, mas nenhuma específica com gastronomia. Quer dizer, fiz algumas matérias com gastronomia, esporádicas, mas não num veículo especializado em gastronomia. Aí comecei em 98, passei por alguns treinamentos que a gente tem aqui, internos, fiz cursos, alguns cursos relacionados a gastronomia, vinhos, que é uma coisa meio rotineira aqui no guia, comecei como repórter em 98, em 2002 eu assumi a editoria de *gastronomia*. A gente falava *restaurantes*; hoje o conceito abriu, né? A gente não fala especificamente só de restaurantes hoje. Então, desde 2002 eu sou editor de gastronomia do *Guia Quatro Rodas*, função que exerço até hoje e sou responsável por tudo o que sai relacionado ao tema no *Guia Brasil*, que é a nossa principal publicação, o *Guia Quatro Rodas Brasil*, e nas outras publicações da casa, porque a gente tem uma série de filhotes aqui, né? São quase quarenta publicações entre guias de estrada, fim de semana, a gente tem um guia só de arredores de São Paulo, guia rodoviário, guia de ruas; todos saem com o selo *Guia Quatro Rodas*, e quase todos aproveitam material de viagem dos nossos repórteres.

Então eu coordeno uma redação que hoje tem 12 repórteres que fazem 5 roteiros pelo Brasil. Começam em novembro. O *Guia* é lançado normalmente no fim de setembro. As primeiras viagens começam em novembro e vão até julho do outro ano pra gente conseguir cobrir o maior número possível de cidades editadas no guia. Então são 12 repórteres mais os editores também que fazem uma ou outra viagem. A gente consegue dar conta aí de 54 roteiros pelo Brasil. Que levam em média, variam aí de 20 a 25 dias. O repórter sai daqui, vai pra algum pólo importante, faz um roteiro a partir dele, normalmente num carro alugado por esses 20 a 25 dias. Na volta eu sou responsável por sentar com esses repórteres e discutir a classificação dos atuais restaurantes que a gente indica, inclusão de novidades, em reuniões de balanço que a gente faz aqui depois das viagens. Fora isso, eu cuido de alguns especiais. Acabei de fechar um livro de vinhos que vai sair com o selo do *Guia*. Logo depois eu fechei um especial de vinhos, a gente está no 5º número já. Então a gente tem alguns assuntos, até que não dizem respeito diretamente a comida, mas dos quais a gente acaba participando aqui.

L: E você poderia traçar uma trajetória da importância que a culinária foi adquirindo na concepção de cada edição do *Guia*? Porque dando uma analisada no *Guia*, desde 1966, eu vejo que desde o início tinha alguma coisa de comida brasileira... tinha algumas indicações, mas essa importância da culinária, ela foi crescendo ao longo do tempo, né? Eu queria saber se você tem como traçar um *caminho* da comida dentro do *Guia*.

R: Sim. Bem, quando a gente começou a gente tinha um número pequeno de restaurantes... a primeira edição, eu acho que não atingia nem quinhentos restaurantes, né? ... Não existiam boxes de comida típica, isso acabou vindo depois. E os restaurantes não eram classificados. Eles eram simplesmente colocados dentro do *Guia*. Isso perdurou até o início dos... o fim dos anos 80, quando a gente começou a dar notas pros restaurantes. Então os restaurantes eram pontuados de 0 a 20. Isso no fim dos anos 80 e depois, em 91, a gente desenvolveu uma ficha de avaliação pros restaurantes, porque a nota era uma coisa um pouco... quer dizer, o repórter fixava essa nota, mas sem um instrumento muito oficial pra isso. Formalmente isso vem em 1991 com a criação dessa ficha de avaliação; aí são os primeiros registros de notas até que a gente tem aqui no nosso banco de dados, registros de nota de 0 a 100 pra todos os restaurantes que foram testados desde 1991, a gente tem esse controle até hoje das notas de cada repórter, quem foi o repórter, que nota que ele atribuiu, de 0 a 100, pros restaurantes. Então esse instrumento foi fundamental, surgiu no início dos anos 90. Perdão, eu fiz uma confusão. A ficha veio no início dos anos 90, mas as estrelas, os restaurantes começaram no início dos anos 80; eles já tinham nota, depois eu posso até dar uma olhada e precisar o ano disso no *Guia*, que a gente retoma a história, mas o importante é que em 86 a gente deixa de lado o sistema de nota de 0 a 20, que perdurou alguns anos, do início dos anos 80... em 86 começa o sistema de classificação por estrela, que é claramente inspirado no *Guia Michelin* francês, a gente tem os restaurantes sem estrela, uma, duas e três – que perdura até hoje. Então, saem as notas, que já era uma referência de qualidade de comida e vêm as estrelas. Quer dizer, aqueles restaurantes que serviam comida com qualidade acima da média passam a receber estrelas no *Guia* em 86. 2006 até foi uma edição comemorativa dos 20 anos de classificação por estrela, e a gente deu uma lista, até retomou, restaurantes que eram estrelados desde o início no *Guia*. A gente deu uma lista, acho que de 20 casas que tinham estrela desde o primeiro número que a gente

inaugurou este estilo de classificação. Então, cai essa coisa da nota explicitada dentro da edição – o restaurante era 16/20, né – em 86 começa essa classificação por uma, duas e três estrelas e, pra tornar isso um pouco mais científico, surge a ficha em 91, uma ficha de avaliação específica pra restaurantes pra uma refeição, que decompõe a refeição em vários quesitos. Quer dizer, uma nota de couvert, uma de entrada, e o prato principal é decomposto em apresentação, temperatura, qualidade dos ingredientes, cozimento, harmonia, né, o equilíbrio da refeição, tempero, e uma nota pra sensação final. Esses são os quesitos que a gente até explicitou no *Guia Brasil 2006*, uma matéria interessante que a gente fez na abertura – chama *Matemática do Sabor* – explicando o que eram os quesitos e dizendo que eles tinham pesos diferentes. Então, apresentação e temperatura têm um peso menor do que o cozimento e o tempero, né? E qualidade dos ingredientes e harmonia é o que vale mais. Foram considerados os mais nobres. Essa ficha surgiu em 91 e tem pouquíssimas alterações. Em relação a peso dos quesitos e tal, nenhuma! As poucas alterações foram uma maneira talvez um pouco diferente... editores foram passando e adequando leituras de quesitos. Por exemplo, o conceito de apresentação, quando eu entrei era uma coisa mais focada na distribuição artística, vamos dizer assim, dos ingredientes, a importância de um utensílio bonito... isso acabava entrando um pouco na nota e a gente... eu acho até que eu contribui pra mudar um pouco isso e focar na tua expectativa. Na expectativa que o prato proporcionava pelo visual. Então você conseguia, até perdendo um pouco mais de tempo na análise visual, identificar problemas que você ia listar depois, de cozimento, de harmonia – excesso de molho e tal –, de qualidade dos ingredientes até no visual. Então foram pequenos ajustes conceituais. Mas a ficha é exatamente a mesma. Ela não mudou nada. Os quesitos são os mesmos; os pesos são os mesmos. E é o ajustamento (ajuste) fundamental pra você fazer um guia em que você não tem um único crítico gastronômico viajando o Brasil inteiro, você tem uma grande equipe de jornalistas, e você precisa ter pessoas avaliando restaurantes de maneira uniforme; adotando os mesmos quesitos, tendo uma experiência equivalente, uniforme entre equipe de análise de restaurantes e tal.

Então esse foi o instrumento que hoje ajuda a definir que restaurantes vão ser premiados – têm a qualidade da comida acima da média –, se eles vão ter uma, duas ou três estrelas. Claro que a gente não está lidando com uma ciência exata, né? É possível ter uma ideia do potencial de um restaurante por uma refeição, mas formar um conceito bem seguro e definitivo dele depende de mais experiências no mesmo lugar.

Restaurantes são organismos muito sensíveis e a gente sabe disso. Você tira uma fotografia de um restaurante num determinado momento e pode ser um momento ruim – o *chef* brigou com a mulher, faltou muita gente na cozinha, aconteceu algum incidente na cozinha que tumultuou a saída dos pratos. Até o garçom pode influir, né, demorou demais pra levar o prato e chegou frio. São milhares de fatores e a gente tenta combater isso primeiro com uma avaliação uniforme entre os repórteres, e depois com repetidos testes ao longo dos anos. Então isso permite num dado momento você bem seguro que, dentro das condições normais, a média de um restaurante é aquela que a gente apurou com várias refeições em momentos diferentes, avaliando pratos diferentes. Porque até isso muda. Tem restaurantes que têm pratos muito bons servidos ao lado de pratos medíocres. Acontece essa variação. Então, com o tempo, e mantendo esse histórico de notas – a ficha de

avaliação é um grande instrumento para padronizar essas avaliações. E pra você ter avaliações mais justas o histórico de notas é usado pra isso. Então, em cada fechamento eu vou olhar não só a nota que o repórter deu pra aquele restaurante naquele ano, mas vou conferir as anteriores e tentar ver se uma nota muito menor pode ter acontecido em função de algum problema específico; se aquilo é só uma variação normal de um organismo sensível ou se o restaurante está decaindo. Então a gente toma muito cuidado na hora de dar uma estrela, tirar uma estrela... em avaliar um histórico de refeições, e não só a última. Porque a gente sabe que mesmo os bons restaurantes estão sujeitos a um problema específico na hora que você foi avaliar lá e que não representa necessariamente a média do que ele faz todos os dias.

L: Conferir uma estrela a um restaurante tem a ver com essa ficha de avaliação que vocês preenchem, né?

R: Tem. Mas não só. Se fosse só a ficha de avaliação, eu acho que a gente estaria cometendo um outro erro. Porque o perfil de um estrelado costuma ir além do prato. Então eu chamo de a importância da pesquisa *extra-prato*. Se você ficar centrado muito no prato, às vezes um restaurante serve só receitas com uma concepção simples, sabe? Não muito complexas, em que o *chef* não é colocado em xeque, são pratos mais básicos e tal. Então, às vezes nem só aquilo pode te dar uma certeza de em um, dois, três testes dizer: - este restaurante é um restaurante especial, estrelado e tal.

Então o importante, e é outra coisa que eu acho bacana do trabalho do *Guia*, que já vem de longe, é essa costura entre o que você come e entre o que você vê e apura dentro do restaurante. Aí nosso trabalho – a estrela *Guia Quatro Rodas* e *Michelin* – começa a se separar um pouco. Porque lá eles não se identificam. São entidades fantasmagóricas que transitam pelos restaurantes e que ninguém sabe quem é. No *Guia Quatro Rodas* o padrão é diferente. A gente come no restaurante anonimamente, sempre, e essa defesa do anonimato é uma bandeira do guia. E depois de comer a gente se identifica, depois de pagar a conta, de emitir a nota fiscal, a gente se identifica pra um representante do restaurante – o dono, o gerente e tal -, atualiza os dados que a gente tem dele de serviço e pede pra conhecer a cozinha. Aí dentro da cozinha, depois de fazer uma avaliação do restaurante, você consegue apurar outros elementos que vão fazer aquele restaurante cair dentro daquilo que a gente considera o perfil de um restaurante estrelado. Uma série de coisas! O currículo do *chef*, a participação dele, do dono no negócio, ingredientes, qualidade dos ingredientes usados, o armazenamento deles, equipamentos disponíveis na cozinha, se usa tempero fresco ou não usa, se a massa é feita no local, se é uma massa comum, se não tem trigo duro, sabe? Uma série de coisas: o molho de tomate enlatado... se é extrato, o cara usa porque é mais fácil... Esse é o tipo de sinal que não casa muito com o perfil de um restaurante acima da média pra gente. Esse e muitos outros: em relação ao uso de ingredientes, armazenamento, a forma de preparo – o cara pega o peixe descongelado **na hora** do pedido, dá um choque nele de calor, descongela rapidamente e manda pro forno, aí você come aquele peixe com gosto de água no interior. Então tem uma série de elementos que vão ajudar a construir esse perfil de estrelado. Então, a nota é a principal referência mas não é uma camisa de força; ela tem que ser costurada com essa análise *extra-prato* que a gente tem a chance de fazer, né? Você conhecer as entranhas do

restaurante e até tirar algumas dúvidas pontuais. Porque na mesa, garçons mentem demais. O peixe... você pergunta se o peixe está fresco e ele fala: -Nossa, chegou hoje! A massa é feita lá, o molho de tomate... eles não usam nada industrializado e tal... o risoto à milanesa é com açafrão de verdade e tal. Mas aí você começa a sentir algumas coisas que pela tua experiência você fala: -Pô, mas isso aqui não bate com o que eles vendem e falam! Aí, entrando na cozinha, você pode resolver dúvidas pontuais: -O risoto à milanesa que eu comi estava com o gosto meio *terroso* e tal, me lembrava açafrão da terra – cúrcuma – e não açafrão de verdade. Aí eu vou lá e peço pra olhar, né? O molho de tomate não parecia fresco; tinha um gosto de coisa enlatada, sabe, de conservante e não sei o que e tal. Eu vou lá e falo: -Cadê o molho de tomate? Então a gente tem essa chance de costurar esses pontos, resolver algumas dúvidas... e aí a gente ouve muito até, acho que é a frase mais escutada nas cozinhas: -Ah, não! Isso aí é comida dos funcionários. Quando você acha alguma coisa que não bate com o discurso oficial. Risos. Muitos usam essa saída aí, né? Então a ficha é a principal referência pra você classificar, não só dar estrela, né? Porque os estrelados e os não estrelados saem na ordem de qualidade de comida. A gente classifica por isso. Eles não estão em ordem alfabética, só divididos por uma, duas, três estrelas e sem estrela. Eles estão classificados por este histórico de avaliações. Então, desde 91, com essa ficha, o processo de avaliação é esse; você tem a nota e você tem a referência, a experiência do repórter, a vivência dele dentro do restaurante, da cozinha, da conversa com o dono e tal.

L: É uma nota que além dessas questões, desse critério que vocês tentam estabelecer como único, por trabalharem com uma equipe grande, é uma nota que fala sobre essa experiência... não sei se seria experiência gastronômica, mas uma vivência dessa pessoa nesse restaurante, né?

R: É. Não só do prato, da gastronomia, mas do negócio; da fórmula do negócio. Porque pela experiência, você começa a ver que aqueles restaurantes especiais, que a gente já dá estrela pra eles, a pessoa que entra, ela começa a formar um perfil do que é um restaurante de uma, duas, três... tipos de cuidado, sabe? Investimento com ingredientes... uma série de coisas. Às vezes você tem num prato uma sensação de estrela, mas quando você vai ver esse bastidor, tem umas coisas que não casam, sabe? O dono passa pra pegar dinheiro no caixa às onze e meia da noite só, não controla a cozinha, o gerente está meio ausente do negócio, sabe? Aí você vai na cozinha e tem problemas de armazenamento... começa a ver uma série de coisas que não casam com esse perfil de estrelado e você fala: -Pô, *pera lá*, acho que de repente eu dei muita sorte com um prato, mas a média do restaurante, pelo perfil, talvez não seja esse, né? Então, quando você forma essa cultura, você pode dizer: -Não, vamos esperar porque é um caso em que o perfil não me anima a dizer que ele é um restaurante acima da média e pode merecer um prêmio.

L: Sei. Pelo que eu pude entender então, cada restaurante que a equipe vai é visitado uma vez por ano?

R: Todos os restaurantes editados no *Guia* e as cidades que são visitadas – porque existe um rodízio de cidades dentro da pesquisa do *Guia*; das oitocentas que a gente dá, cerca de seiscentas são visitadas todos os anos e aí há um rodízio de cidades porque o Guia não dá só cidades turísticas, né? A gente dá cidades *pontos de apoio* então, nessas, as novidades são muito lentas e, às vezes, nem acontecem. Tem

cidade que tem três... tinha dois hotéis e um restaurante e continua com dois hotéis e um restaurante doze anos depois. Então, a gente tem esse rodízio das cidades e dentro daquelas que são visitadas, todos hotéis, restaurantes e atrações são reavaliados todos os anos. O que acontece é... por exemplo em hotéis, a gente tem 5.800, a gente não avalia diretamente como hóspede os 5.800 todos os anos, né, é feito então um rodízio de avaliação de hotéis. Restaurantes, a mesma coisa. A gente tem dois mil e... hoje são 2.800, entre alguns bares que a gente dá, comidinhas – uma seção nova – entre os 2.800 a gente fez cerca de 2.000 testes esse ano. Estamos fechando o *Guia Brasil* com 2.000 testes – muitos em restaurantes que não entraram no *Guia*, né? Também existe um rodízio de avaliação naquelas cidades maiores, em que o tempo de permanência na cidade não é suficiente para comer em todos; então há um rodízio de avaliação. O que a gente confirma e tal, reafirma todo ano é: todos os restaurantes especiais, que são premiados pelo guia são testados todos os anos; isso não falha, né? E o resto passa, nessas cidades maiores, passa por esse sistema de rodízio. Mas aí a cada dois, três anos no máximo, o restaurante é reavaliado.

L: E deixa eu te fazer uma última pergunta ainda sobre essa questão da estrela, da nota. Pelo que a gente está conversando, eu acho que essa necessidade de se estabelecer uma nota tem uma relação com a necessidade de se estabelecer um critério por se tratar de uma equipe que está trabalhando, e são pessoas diferentes, né? Pra tentar limitar um pouco a subjetividade que sempre está envolvida mesmo. Mas pra além dessa necessidade de um critério, de uma metodologia de trabalho, existiu alguma demanda, alguma necessidade, vocês perceberam do público, ou uma demanda interna da redação pra... : -Não, a gente precisa dar nota porque a gente precisa... é... hierarquizar esses estabelecimentos, alguma coisa assim?

R: Ah, sim! Eu acho que hoje é o nosso grande trunfo, porque... hoje você tem guias espalhados, tanto impressos como pela internet, né, que também falam, às vezes, de todo o Brasil, têm uma abrangência grande como a do *Guia Brasil*, mas hoje o nosso grande trunfo e diferencial editorial em relação a esses guias é exatamente esse! Nós não indicamos só restaurantes. Nós classificamos e atribuímos prêmios pros melhores. Então se você tiver dois dias em Curitiba e quiser comer no melhor restaurante da cidade, você abre o guia e sabe qual que é o melhor, qual que é o segundo melhor, né? Pela nossa classificação e por esses prêmios especiais. Então eu acho que esse é o grande trunfo do *Guia* hoje até em relação ao mercado, né, à concorrência e tal. Nós vamos, nós pagamos as nossas despesas, que é outro diferencial raro hoje no país – num setor em que diversas publicações trabalham com viagens de cortesia, almoços e jantares de cortesia, então na hora de você avaliar, às vezes você não consegue ter um distanciamento tão grande do objeto de análise. E aqui não! A gente não aceita cortesia e paga todas as despesas, viajando como turistas comuns. Então esse é um diferencial, e essa coisa de classificar os restaurantes e atribuir prêmios pra eles virou outro diferencial importantíssimo; se a gente começasse a dar todos em ordem alfabética a gente entraria num nicho de centenas de outras publicações que fazem isso – levantam material e indicam de qualquer maneira.

L: É verdade. Talvez isso seja um dos motivos pelos quais o Guia, na hora em que eu fui selecionar minha fonte de pesquisa, o que eu encontrei de fonte contínua no

período que eu recortei foi justamente o *Guia Brasil Quatro Rodas*; não consegui encontrar outra publicação.

Então, Ricardo, eu acho que essa questão das estrelas, das transformações dos critérios, que seria a questão número 3, você acabou me respondendo já. Então eu vou passar pra próxima: como é que são escolhidos os restaurantes que são listados pelo *Guia*? Porque uma cidade que vocês visitam tem um universo de restaurantes algumas vezes maior do que aquele que vocês visitam...

R: Não. Sempre é maior. Sempre é maior! Risos Porque qual é a idéia do *Guia*? Não competir com uma lista telefônica de restaurantes locais. O que a gente vende pro nosso leitor é a nossa capacidade de pegar um universo grande de restaurantes, peneirar aquilo e indicar aqueles que são os melhores dentro de suas propostas.

L: E como é que vocês definem?

R: Então... então, hoje a gente já parte de uma base de restaurantes indicados. O repórter chega já pautado pra testar todos os restaurantes indicados, ou uma parte deles. No meio desse processo existem janelas de refeições disponíveis pra restaurantes novos. E a gente tem mais ou menos idéia da quantidade de novos com um perfil interessante em cada cidade; já deixa isso pré-ajustado. E aí, em pesquisas anteriores, em consulta com fontes locais – que podem ser oficiais, Secretarias de Turismo e tal, ou mesmo algumas pessoas que a gente já percebeu ao longo dos anos que têm uma boa capacidade de análise, de reconhecer quais são os melhores restaurantes dentre uma série de novidades e tal... até visita *in loco*, né, pra levantar informações, dar uma olhada no lugar... O que a gente faz? A gente dá uma peneirada nos novos restaurantes – quando é necessário, porque às vezes você tem um, dois numa cidade e é o que você vai testar, comer e ver se tem condições de entrar no *Guia*. Nas cidades maiores a gente peneira essas novidades com fontes locais e faz esses testes.

A gente tem notas mínimas que, às vezes, variam um pouco de cidade pra cidade, dentro do *Guia*. Mas normalmente há um nível de exigência mínimo que a gente tem, pra poder dar um corte de qualidade e indicar só aqueles que são os mais interessantes, em que a pessoa não tem muita chance de fazer uma refeição infeliz, com uma série de problemas, problemas graves no preparo, ou que tem problemas graves de ingredientes... E existem duas maneiras de selecionar um restaurante; ele tem que atender a dois quesitos: primeiro o da qualidade da comida – que a gente exige uma qualidade mínima dos restaurantes; em cidades grandes essa nota de corte acaba sendo um pouco mais rigorosa, porque senão a gente daria uma quantidade absurda de restaurantes e não conseguiria mais controlar a avaliação deles. Deixaria restaurantes muito tempo sem avaliação se a gente fosse inchando o *Guia*. E aí existe um problema comercial, né? A gente chegou a quase mil páginas e comercialmente não existe a capacidade de ficar ampliando isso, né? Começar a ter dois volumes e tal, porque o *Guia* tem um custo muito alto, porque a gente paga todas as despesas. Então você, às vezes, tem que ser um pouco mais rigoroso em cidades maiores e tal, por isso. O valor da estrela não! Ele tem que ser... o estrelado de Teresina tem que, dentro de uma mesma proposta, ele tem que ter o mesmo desempenho que o de São Paulo. E aí são feitas essas avaliações e se o restaurante atender a esses quesitos mínimos, ele passa a ser indicado na próxima

edição do *Guia*. Aí tem o fechamento com os editores de atrações, eu, restaurantes, tem o de hotéis e tal. Então a ficha de avaliação é analisada em conjunto e a gente faz essa classificação. Coloca ele dentro da lista, por conta desse primeiro teste, do histórico dos outros, ele é encaixado na lista e depois, reavaliado e isso pode passar por ajustes posteriores. Mas é basicamente assim que funciona.

L: Ok. E eu percebi na minha pesquisa, Ricardo, alguns restaurantes que aparecem em uma sequência de anos e, em um ano eles estão numa determinada categoria, num outro ano estão em outra categoria, e voltam pra mesma que estavam anteriormente e tal. E aí surgiu uma dúvida, porque estou trabalhando nesta pesquisa com a idéia de comida regional – quais são as imagens, qual é o imaginário sobre o que é uma comida regional mineira, uma comida regional paranaense – então essa é uma informação importante pra mim: você falar que é um restaurante especializado em comida regional ou brasileira ou internacional e tal, se isso é uma categoria feita pela equipe do *Guia*, ou quem dá essa categoria é o próprio estabelecimento?

R: Não. É decidida pela equipe do *Guia*. Enfim... baseado na nossa própria experiência, né? Agora, você falou que muda muito a categoria... é que a gente chama categoria se o restaurante é simples, menos conforto, confortável, que é ambiente mais facilidade pro cliente, qualidade de serviço. Você fala especialidade de comida?

L: Sim, a especialidade, exatamente, desculpe. Porque, por exemplo, tem o restaurante *Casa dos Contos* em Belo Horizonte – eu não vou saber aqui, porque eu não estou com minha tabela, dos anos em que isso acontece – mas acontece dele ser um restaurante regional, ele ser um restaurante de comida brasileira, ele ser um restaurante de comida internacional. E, de fato, como eu morava em Belo Horizonte antes, e eu frequentava a *Casa dos Contos*, eu sei que o cardápio dele foi sendo alterado mesmo ao longo dos anos, entendeu? Mas era importante pra mim saber se era uma coisa do restaurante perceber a mudança na demanda de seus clientes e alterar sua auto-denominação da especialidade, ou se é a equipe do *Guia* que tem essa percepção e muda essa categoria, essa especialidade.

R: É, o restaurante pode ter... eu não me lembro desse caso com detalhes, mas o restaurante pode mudar a proposta e a gente vai adequando isso às mudanças dele. Mas quem define isso é a equipe do *Guia* baseado na experiência que ela tem do que é um perfil médio daquela especialidade de cozinha. Então isso muda. Se a gente seguisse a denominação dos proprietários de restaurantes, a gente entraria num terreno super pantanoso, porque essa classificação, essa auto-intitulação dos donos de restaurantes, ela varia de acordo com moda. Então, hoje a coisa mais comum do mundo é você ter um restaurante de cozinha internacional, que tem lá uns pratos clássicos da cozinha franco-italiana, vamos dizer, dessa base francesa e italiana, mas aí o cara coloca cinco pratos que ele inventou – um molho chinês, um ingrediente da Austrália e um tipo de preparo francês, com uma pitada de um ingrediente brasileiro; aí ele cria cinco pratos, assim, inventivos e aí ele passa a se auto-intitular um restaurante de cozinha contemporânea. Porque aí ele fica aderido a uma moda hoje, que a história da gastronomia vive de espasmos assim – conservadores, depois vem um vanguardista e tal, e pelo que se acompanha no mund – eu acho um termômetro bom a lista dos 50 melhores restaurantes do mundo

da *Restaurant Magazine* inglesa – você vê que a vanguarda hoje está na moda, né? Então, essa cozinha chamada de *tecno-emocional*, muita ciência dentro do preparo, novas fórmulas, né? E aí o cara acaba se amarrando a isso. Mas você vai ver assim, sabe, o *couvert* tem pão, manteiga, *sardella* e patê de azeitona, de sobremesa ele serve *petit gateau*, creme de papaia, profiterolis e mousse de maracujá, e aí ele põe uns pratos mais criativos e se auto-intitula cozinha contemporânea. Que é uma classificação que a gente só dá – eu nem gosto muito do termo, assim – mas enfim, a gente começou a usar isso dentro da casa, né, a *Veja* começou a usar isso e a gente embarcou, mas eu fico com medo dos desdobramentos. Quando surgir algo muito diferente a gente vai ter que usar *cozinha pós-contemporânea*, né? Risos. Ou *pós-pós-contemporânea*, né? Entrar nessa coisa que existe na área de História do *pós*, né?

L: Que aconteceu, por exemplo, com o Modernismo, né?

R: É. Tem o pós-modernismo e tem o *pós-pós-modernismo*.

L: Você não sabe mais o que você fala agora, né?

R: É. Então... existe esse risco, né? Mas enfim, a gente acaba isolando só nestes casos aqueles restaurantes em que a gente não tem [trecho incompreensível]. A gente acaba separando do variado tradicional – a cozinha franco-italiana – justamente pra indicar pro cara: -Olha, esses restaurantes são pra paladares ousados; gente que gosta de experimentar, de ver o novo, de [trecho incompreensível]. É uma espécie de aviso: -Ó, aqui você não vai encontrar pratos das zonas de conforto, consagrados pelo tempo...

L: Sei, que são familiares ao paladar, né?

R: São familiares... e normalmente não tem muito... até erros embutidos, né, porque a cozinha contemporânea, restaurantes que se auto-intitulam assim, normalmente são *chefs* novos... é uma fórmula perigosíssima, né? São *chefs* novos – eu escrevi um artigo sobre isso – um *chef* novo, que não tem nenhuma experiência na base, porque aí não tem um paladar treinado e aí começa a misturar repolho roxo com carne de búfalo e não sei o que e tal e um molho agridoce... e faz um negócio que ele acha lindo, ninguém fez, mas não... é algo completamente desequilibrado. Porque a diferença entre invenção e invencionice é muito sutil, né? E pode descambar pra isso. Teve um tempo, acho que agora a coisa está mais amainada... os restaurantes, tem muita coisa abrindo com umas fórmulas tradicionais, voltando a pratos com referência histórica, mas teve um tempo em que isso acontecia direto. Essa combinação de *chef* jovem com uma cozinha completamente inovadora e cara, né? Então era uma fórmula triste; eu fiz um texto dizendo que eu não entrava mais num restaurante novo de cozinha contemporânea sem fazer o sinal da cruz. Risos. Porque normalmente, quer dizer, geralmente era uma bomba.

L: Nossa senhora!

R: É!

L: Eu tenho também uma pergunta sobre estatísticas, mas eu acho que vou deixá-la para o final. Eu vou passar pra... só um comentário antes da pergunta: pra minha pesquisa é bastante interessante essa informação de que é a equipe do *Guia* que define as especialidades porque, de certa maneira, é uma especialidade definida pelo consumidor, uma vez que vocês se identificam depois de comerem, pedirem a conta e etc. Por mais que sejam consumidores treinados e com muita experiência no assunto, é quem consome que está definindo. Então, isso, pra minha pesquisa, é super importante.

R: Sim! É... esse tipo de interferência nunca foi aceito, assim, do dono chegar e dizer: -Ah, eu quero sair, mas só se for como... teve gente que me pediu pra criar uma especialidade e colocar em *cozinha de autor*, sabe? Risos. Porque aí a gente tem, fica meio, um pouco preso também ao que a média dos nossos leitores conhece! Então, você também não pode começar a criar novos termos pra cozinha que ninguém conhece, porque às vezes a gente tem um espaço muito limitado e você não consegue explicar exatamente o que é aquilo, né? Então, é a equipe do *Guia* que decide isso.

L: E em relação ao público alvo? A pergunta seguinte é sobre quem compra o *Guia*; o perfil de quem compra. Porque eu estou fazendo uma diferença entre aquilo que vocês pretendem, ou que vocês têm em mente e aqueles que vocês conseguem efetivamente atingir. Então, eu queria saber qual o perfil desse público alvo – que vocês têm em mente – e se quem compra o *Guia* coincide com esse público alvo.

R: Olha, nossa última grande pesquisa de público do *Guia* ocorreu acho que há uns dois anos atrás, a gente tinha uma massa de leitores mais velha – entre 30 e 50 anos –, professores, profissionais liberais entre os compradores, e gente que gostava, acho, de um circuito mais clássico de cidades, sabe? As grandes cidades turísticas do Brasil, e até uma coisa forte em relação ao Circuito das Águas... roteiros assim... ligados a um público de mais idade. Foi uma surpresa pra gente porque já existia investimento, na área de atrações, por exemplo, a ampliar nossa oferta de passeios que envolviam *turismo-aventura*, né? Rapel, Canyoning, Rafting... o *Guia* vinha aumentando essa oferta de atrações. Então, de certa forma, isso fez a gente até repensar um pouco essa política, por não ser um *Guia* que atinge majoritariamente pessoas mais jovens e, por consequência, mais interessados em atividades que envolviam aventura. Eu acho que o nosso público ainda está centrado em atrações um pouco mais formais: visitar uma praia, um museu, uma igreja, um parque, mas nada que envolva riscos ou muita adrenalina.

L: E aí, passando pro fim da entrevista, as duas últimas questões, mais especificamente sobre o meu tema, é sobre a inserção das caixas de texto sobre comida regional. Como surgiu essa idéia? Com que intenção que elas foram introduzidas... Quando eu pergunto também qual é o critério pra definir em que município vai ser inserida essa caixa, é porque você vê tipo... você vai numa cidade e tem lá a descrição da cidade, as informações todas e aí na parte de comida tem um restaurante lá que vocês falam: -Olhe sobre comida regional na cidade *tal*. Vocês indicam... e aí tem uma cidade que pega essa caixa, e fica ali.

R: Entendi. Antes de te responder isso, eu estava olhando o roteiro aqui, você estava falando das transformações nos critérios de estrela e tal, mas eu estava pensando na transformação na edição de gastronomia, né, ao longo da história, e

depois nessa questão do público alvo, eu estava lembrando que além de aumentar o número de restaurantes, a gente criou esses boxes de comida típica – que a gente chama aqui internamente – e a gente passou a fazer aberturas de restaurantes. Que às vezes, além dos prêmios, falam um pouco de tendências interessantes no Brasil, ou resgatam um pouco cardápio brasileiro – tinha uma que era em forma de cardápio – a gente dava esses boxes de comida regional, uma espécie de índice, mas na forma de cardápio, dividido por aves, carnes, frutos do mar e tal. Então, editorialmente, teve essa mudança, essa abertura de restaurantes, que é um lugar pra falar de tendências, pra fazer algumas amarras que nos verbetes de cidades acabam passando *meio batido*, do que está acontecendo em termos de Brasil, de gastronomia brasileira. E eu acho que isso veio mais forte, a gente começou isso no fim dos anos 90 e intensificou cada vez mais isso a ponto de até as aberturas de gastronomia concorrerem a *Prêmio Abril*, como matérias de gastronomia. Essa [trecho incompreensível] sobre como avaliar um restaurante, né? Então eu acho que houve uma evolução bacana e, dentro das cidades, além da ampliação do número de restaurantes, eu acho que a gente começou a olhar também pra um setor que crescia muito – que hoje a gente chama de *comidinhas*, acompanhando a nomenclatura da *Veja* – mas são esses lanches rápidos, salgados típicos, sorvetes de frutas regionais, sucos diferenciados... Então, uma série de estabelecimentos que não são restaurantes formais pra uma refeição, mas que resolvem muito a vida do turista, são cada vez mais procurados por ele por uma questão econômica e... enfim... são procurados por ele e a gente dá um pouco de luz sobre esse setor. Então formalmente eles não estão classificados entre os restaurantes, a gente criou uma seção separada – essa de *comidinhas* – e nos últimos dois anos tem ampliado cada vez mais essas indicações. Porque às vezes o turista não tem tempo pra almoçar, jantar e tal, e às vezes você tem dentro dessa, desse setor, um pouco mais informal – de sanduíches e tal – experiências gastronômicas às vezes tão interessantes quanto em um restaurante. A gente deu um pouco de luz, ampliou – acho que isso é uma política recente dentro do *Guia*, e nesse ano, a gente tem uma mais recente ainda. Quando a gastronomia começa a se profissionalizar e você é obrigado a restringir muito as suas indicações, por uma questão de espaço físico, a tendência é que o *Guia*, ao longo dos anos, ficou um pouco elitizado. Quando você começa a separar por qualidade de comida a tendência, em algumas cidades, é deixar a nossa lista cara pro leitor comum. E hoje as pessoas estão procurando muito – você tem a classe C viajando cada vez mais, então as pessoas estão procurando muito – indicações mais econômicas, e é um terreno novo que a gente pretende investir. Nas cidades mais caras fazer uma seleção dos melhores *buffets*, procurar restaurantes que às vezes não têm um perfil de ambiente médio da nossa lista, mas que servem uma comida caseira acima da média e podem entrar. Então, ampliar não só o número de restaurantes, mas ampliar também essa oferta de restaurantes econômico, de boa relação custo-benefício.

L: Isso entra agora em 2011, na próxima edição?

R: É. A gente já começou a olhar pra isso no ano passado, mas de forma **efetiva** mesmo, com listas, uma lista de *temakerias* em São Paulo, sabe? É que aí, na verdade, é no setor de *comidinhas*. Mas a gente vai olhar os melhores *kilos* de... indicar, dentro da nossa classificação formal mesmo, separadamente os *buffets* variados, os melhores de São Paulo e Rio. Isso vai ser uma novidade do ano. E nas outras cidades, a gente fez uma pesquisa muito centrada em ir atrás dessas

novidades, sabe? Onde as pessoas das cidades comem, muitas vezes, têm uma qualidade interessante e vire um produto que é interessante pro nosso leitor também.

L: E aí, voltando aos boxes...

R: Ah, é, voltando. Eu fiz isso pra resgatar isso porque eu acho que é uma coisa importante, de estratégia, né?

L: Com certeza!

R: A de comida regional, ela surgiu... eu não tenho o ano exato, mas foi nos anos 90 também, meio junto com a ficha. A gente começou a editar alguns boxes de comida regional, porque além de dar os melhores restaurantes, você dá um contexto do que existe de interessante de cozinha daquela localidade, da cultura culinária local, e o que você encontraria de interessante e de diferente em algumas localidades. Então, dá esse contexto da cultura gastronômica local. O box de cozinha mineira, por exemplo, hoje está associado a Tiradentes; ele poderia estar associado a qualquer cidade de Minas Gerais. Aí a escolha é editorial. Normalmente ela está ligada a... por exemplo, Tiradentes é a cidade de Minas Gerais que tem o maior número de restaurantes estrelados de cozinha mineira; por isso a gente resolveu *linkar* isso. Feijoada, apesar de historicamente estar ligada ao Rio, foi editado o box de feijoada em São Paulo porque até então – até dois anos atrás – era a única cidade que tinha um restaurante especializado em feijoada que era premiado pelo *Guia Quatro Rodas* – e era uma cidade que tem uma cultura forte de consumo de feijoada também, né? Tem que ter esse *link* direto. Mas entre São Paulo e Rio a gente preferiu editar em São Paulo. Esse restaurante que era premiado, não é mais, então hoje o box de feijoada é editado no Rio de Janeiro, que tem uma cultura, que tem uma ligação estreita com a origem do prato – os primeiros restaurantes a servir, né? O primeiro a servir foi um de Recife, assim, documentado. Mas essa cultura do consumo de feijoada está muito mais ligada ao Rio do que a São Paulo ou Recife. Então a gente colocou lá. Mas às vezes o que manda é exatamente essa concentração de bons restaurantes que servem aquele prato ou receitas daquele tipo de cozinha que a gente grifa. Então, não é uma coisa só ligada a origem.

Tem que existir o contexto, a pessoa tem que encontrar isso nos restaurantes que a gente edita... mas é pegar uma característica única de uma cidade ou de uma região culinária e tal, e dar um pouco de destaque pra isso. Porque hoje eu acho que é cada vez mais forte a motivação das pessoas de viajar em busca de **novas** e boas experiências gastronômicas. Isso começou a entrar muito, a gente sente, na pauta de viagem das pessoas. Tem gente que já faz roteiros gastronômicos. Há três anos a gente já deu, dentro dos roteiros do *Guia* de cidades turísticas e tal, roteiros específicos gastronômicos. Então a gente pegou regiões em que havia uma concentração de bons restaurantes – Serra da Mantiqueira, Serra Fluminense – e deu um roteiro baseado em boas experiências em restaurantes e até em lanches, nessa área de *comidinhas*. E foi costurando. No primeiro dia você almoça nesse e janta nesse e *linkando* até atrações de compras, né, às vezes relacionadas à comida: -Aqui tem queijos de cabra maravilhosos e tal. E em termos, um roteiro especificamente pra quem viaja atrás de boas experiências gastronômicas. Não é só o único motivador, mas já pra uma boa parte de pessoas, isso é um componente

fundamental da viagem. A gente recebe muitos *emails* aqui de pessoas que falam que saíram de um roteiro programado pra ir numa cidade que tinha um restaurante estrelado pelo *Guia Quatro Rodas*.

Então, voltando à comida regional, é um critério editorial, quer dizer, tem que existir um contexto pra isso, fazer parte da cultura culinária daquele local ou de uma região, e a cidade escolhida, normalmente é uma cidade turística, que tenha potencial turístico e, às vezes, ela é escolhida pela excelência dos restaurantes, do conjunto de restaurantes que serve aquele determinado tipo de receita.

L: Humhum. E quando vocês colocam na abertura lá dos restaurantes o item *comida brasileira*, ou variações deste mesmo título. Quando vocês fazem uma lista de comidas vinculadas a algumas regiões ou ao Brasil, como é feita essa pesquisa? Como são definidos os pratos que vão entrar, a vinculação com cada região?

R: Então, normalmente, a gente vai falar de pratos que você vai encontrar no *menu* dos restaurantes que a gente indica, pra não fugir muito disso. Claro que existe uma centena de especialidades regionais ou locais no Brasil que a gente não divulga, mas a boa maioria delas, a maioria delas, estão *linkadas* a receitas que você não vai encontrar nos restaurantes. São coisas consumidas, às vezes, na casa das pessoas e tal, mas que não se transformaram ainda num produto turístico. Não foram incorporadas aos cardápios de restaurantes da região e tal. Então, quando existe essa impossibilidade, às vezes a gente desiste de um novo box de cozinha regional porque você não tem como indicar pro leitor. Eu não me lembro de nenhum exemplo de comida, mas a uns anos atrás eu estive em Venâncio Aires, no Rio Grande do Sul, que é a capital nacional do *chimarrão*. A gente fala de bebida típica, né – a gente tem o box de *guaraná* em Manaus, a gente tem um box sobre guaraná *Jesus* em São Luís do Maranhão – mas eu fui a Venâncio Aires, tem uma estátua na entrada da cidade, representando uma cuia com *chimarrão*! Aí é a capital nacional do *chimarrão*, porque tem uma produção monstruosa e tal. Mas dentro da cidade não tem nenhum lugar em que eu consiga tomar *chimarrão*. Risos. Os restaurantes não servem e não existe nenhuma loja e tal que tenha aproveitado a pegada ainda e falado: -Vou servir *chimarrão*, vender utensílios e tal. Não existia! E todo mundo tomava em casa, mas era um hábito doméstico. Não foi transformado num produto turístico. Aí a gente diz pro cara, faz um box, explica o que é o *chimarrão* e não diz onde encontrar? Isso cria um problema pra um guia turístico. A mesma coisa com algumas receitas que são específicas e, às vezes, não foram incorporadas por nenhum restaurante, nenhuma loja, a nada, e você não tem como fazer esse *link* entre o que existe da cultura gastronômica local e o que você pode encontrar em restaurantes, em bares, em lanchonetes.

Alô...

[ligação interrompida]

[nova ligação]

[...]

L: Eu só estava te dizendo que é super importante pra mim ouvir isso que você está falando porque a minha pesquisa trabalha justamente com essa idéia: do que é

hábito regional e vira produto turístico e do que fica escondido até que seja descoberto e revelado como produto turístico.

R: Sim. Você chegou a ouvir, né, meu exemplo do chimarrão...

L: Sim. Eu estava te ouvindo perfeitamente; só você que parou de me ouvir.

R: É, porque aqui ficou mudo.

L: Não, foi só você que parou de me ouvir... ainda bem! Risos.

R: Então, a gente trabalha com uma publicação turística e isso é uma coisa que gera uma certa confusão. Porque, às vezes, o *Guia Quatro Rodas* é entendido como um parceiro do fomento do turismo no Brasil. Então eu já passei por várias situações que você chega na Secretaria de Turismo e falam assim: -Pô, fizeram uma crítica a uma atração ou a alguma área da cidade que não estava boa e tal no *Guia* e a gente não entendeu, porque estamos aí na mesma luta, né, de melhorar o turismo no Brasil. Mas a missão do *Guia* não é ser um instrumento para melhorar a estrutura turística no Brasil. A missão do *Guia* é com nosso leitor, de indicar o que vale a pena ser feito, onde ficar, onde comer, onde se divertir e alertar pra possíveis problemas que ele pode ter também. Não é uma publicação que só vai falar de coisas boas. Então, às vezes, a gente é visto como um parceiro pra melhorar o turismo no Brasil e aí nesse melhorar é embutido esse não olhar pras coisas ruins e de só olhar pras boas. Mas o nosso compromisso é de fazer uma viagem, proporcionar uma viagem interessante, bacana; guiar o nosso leitor pelos bons caminhos, né? Então, se uma área de uma cidade ficou perigosa, mesmo que ela tenha uma atração importante, faz parte da nossa missão alertar o leitor. Porque, depois, se acontece alguma coisa com ele, “é que a gente fechou os olhos pra isso e não falamos nada”. Tem esse compromisso com quem compra o *Guia*. E aí, com a comida a mesma coisa, né? A gente não pode ficar criando coisas; você descobre uma senhora que está fazendo um bolinho no ovo, completamente diferente, mas ela faz pros amigos. E aí você coloca isso pra dar uma novidade, mas não diz se o cara vai encontrar, que ela faz uma vez por mês, em pouca quantidade, não vende em nenhum lugar, só na casa dela... essa *força*ção de barra é meio complicada. Então os boxes surgem na medida em que aquela culinária de um local ou de uma região é comprada como um produto turístico por estabelecimentos, por restaurantes, por hotéis. Eu estava fechando Campo Grande ontem com um repórter e ele me falou que o box de *sopa paraguaia* e *chipa*, que a gente dá, ele vai acrescentar que todos os hotéis de Campo Grande servem *chipa* no café da manhã – que é o bolo de polvilho e queijo.

L: Humhum. Aqui em Curitiba também se chama *chipa*.

R: É? É, na verdade é internacional; é invenção dos paraguaios que, pela proximidade, acabou entrando na dieta do campograndense. E os hotéis compraram um pouco disso. “Tá todo mundo servindo, e as pessoas comem e tal, e é uma chance de você dar uma coisa diferente para o hóspede, que tem um tom local”. A partir daí, está configurado que é um produto turístico. Porque até os hotéis, que não são especializados em gastronomia, não têm o foco voltado pra isso, começam a aproveitar disso pra vender algo que é um diferencial.

L: E quando vocês põem uma lista de comidas que se transformaram em produtos turísticos e tal, geralmente isso... lembrar dessas comidas, como você disse: - geralmente são comidas que estão presentes nos cardápios dos restaurantes que a gente lista. Mas quando vocês vão contar essa história da comida, geralmente vocês recorrem a alguma fonte ou também é coisa da... das fontes orais, das pessoas com quem a equipe conversa durante as viagens?

R: As duas coisas. A gente tem uma boa biblioteca de gastronomia, inclusive livros que as pessoas são orientadas a trazer e comprar, que funcionam como referência. Mas as fontes orais são fundamentais. Porque normalmente a gente vai indicar restaurantes que você tem gerações com o cara trabalhando aquele tipo de cozinha, então ele tem detalhes de história interessantes, da origem do prato, da difusão dele, que a gente acaba usando nesses textos também.

L: Então, Ricardo, uma última pergunta antes daquela das estatísticas, que eu não sei se você vai ter como me responder – ela não está no roteiro porque eu pensei nela agora de manhã. O *Guia* surge em 1966 como um suplemento especial da *Revista Quatro Rodas*. O que eu queria saber é se já quando ele foi lançado tinha-se uma idéia de que poderia ser um novo produto e estava se testando isso, ou se foi frente ao impacto que ele teve, à grande aceitação, que se decidiu transformá-lo em um produto independente. Eu sei que como é uma coisa bem anterior à sua chegada, talvez você não tenha condições de me responder...

R: Olha, eu não tenho isso... até na matéria que a gente fez não apareceu essa questão. Mas eu posso dizer com alguma segurança que sim! Era um suplemento, nasceu como um suplemento, mas a idéia era que fosse um produto continuado e ganhasse vida própria. Pelo contato que eu tive com pessoas que trabalharam nessa época, eu posso afirmar isso, apesar de oficialmente ninguém ter gravado isso, a gente não ter uma frase de alguém e tal. Mas pelo que eu ouvi de pessoas que participaram desse início, sim, a idéia era... era um suplemento por uma questão... era um produto novo, então nasceu vinculado ainda à marca da *Revista*, mas a idéia era de que ele ganhasse vida própria e seguisse como uma publicação separada.

Hoje não tem absolutamente nada a ver, né? Quando eu entrei, estavam fazendo os últimos, foram as últimas experiências de testes de carro em viagens do *Guia Quatro Rodas* pra *Revista Quatro Rodas*. Mas aí era uma coisa que, às vezes, atrasava a viagem porque tinha que desmontar o carro inteiro e tal. Esse foi o último *link* que se perdeu. Porque a gente começou a trabalhar com carros alugados, e hoje não tem nenhuma conexão entre os dois títulos.

L: Agora, pra fechar mesmo, a questão das estatísticas. Se você tem algumas estatísticas que possam ser disponibilizadas: estatísticas de venda, algum gráfico de evolução dessas vendas ao longo dos anos, alguma coisa assim.

R: Isso eu teria que... a gente fica sabendo informalmente, mas eu não sei se isso poderia ser divulgado. Não sei se é uma informação guardada em segredo. A gente sabe sobre tiragens e vendas, e aconteceu uma coisa prevista e normal desde que eu entrei. A gente tirava acho que 300 mil exemplares e hoje está em torno de 200. Vendas eu não tenho muito. Mas, enfim, a tiragem flutuou em relação às vendas.

Mas aí teve uma mudança importante, que justifica a queda da venda de impressos, que é a internet. Uma série de filhotes do *Guia*, pras pessoas que querem algo mais específico – por exemplo, quando eu entrei, não existia o *Guia Fim de Semana*, com viagens a até 300km de São Paulo. De repente é o foco do cara e ele não vai pagar o *Guia Brasil* inteiro pra ter 20 dias de viagem por ano, resolver ir pra algum lugar aqui perto, ele vai estar queimando dinheiro. E a questão da internet. Hoje a gente tem um site que é o maior portal de turismo do Brasil e todo o conteúdo do *Guia* está disponível nele. Então esse dado não foi entendido como uma perda; foi entendido como um deslocamento de leitores pra esse nosso universo virtual. Que tem anúncios; que é bancado por anunciantes; que é uma fonte de renda importante e que compensa essa queda de tiragem da publicação impressa. Eu tenho esses números gerais, assim, aproximados, mas de vendas, um gráfico e tal eu... pra te ser sincero eu nem sei se a gente pode divulgar isso ou não. Tenho que consultar minha redatora-chefe.

L: Eu poderia verificar não necessariamente a questão de vendas, mas se fosse possível ter acesso a algum dado sobre tiragem, já seria interessante pra mim. Até pra fazer esses movimentos, porque eu trabalho com três momentos diferentes na minha pesquisa, que é um momento em que você tem o início de um interesse pela culinária regional, depois uma consolidação disso e transformação em patrimônio, e esse período agora, com a globalização e aí, se você pega dados de tiragem que acabam diminuindo e, como você disse, isso pode ter a ver com a Internet, isso pra mim é mais interessante até do que volume de vendas, entendeu?

[ligação interrompida]

[nova ligação]

[...]

R: Eu posso te pedir um favor? Eu vou entrar num fechamento agora com uma repórter e a gente podia fazer o seguinte: você podia explicar sucintamente o seu trabalho, dizer que você falou comigo e que pro seu trabalho seria interessante esses dados de tiragem e, de repente, *page views* – o número de acessos – do site do *Guia Quatro Rodas*, até pra ter uma idéia dessa migração de muitos dos nossos leitores. Poderia mandar um *email* pra nossa redatora-chefe, você pode até me copiar, e perguntar diretamente pra ela se você poderia ter acesso a esses dados.

L: Sim. Você pode me passar o *email* dela então?

[...]

[Fim da entrevista]