



A GEOGRAFIA DOS SABORES: UMA ABORDAGEM A RICA CULINÁRIA DE MINAS GERAIS

Glaucione Raimundo

Aluna do Curso de Licenciatura em Geografia-UNIFAL/MG

Denisia M. Gomes, Janaína G. dos Santos e Rosemar S. da Silva

Alunas do Curso de Bacharelado em Geografia-UNIFAL/MG

RESUMO:

A geofricidade do homem também se manifesta através de sabores. Sabores que criam e recriam cenários, paisagens, lugares, espaços, sentimentos agradáveis ou não, pelo sabor experimentado, proporcionando inúmeras experiências geográficas. Para se assimilar a intrínseca relação existente entre sabor, geografia e homem, devemos buscar sempre a compreensão da vivência humana, vista como experiência e cultura, em seus costumes e em suas práticas ao longo de sua história de vida. Nessa perspectiva, o presente trabalho visa abordar o sabor e a gastronomia e suas capacidades de influenciarem na identidade existencial humana. Foram desenvolvidas ao longo do trabalho, abordagens referentes a geografia manifesta como sabor no estado de Minas Gerais desde os primórdios de sua conquista territorial pelos portugueses até a contemporaneidade, com enfoque a geofricidade cultural, através das práticas culinárias e experiências provadas disseminadas no local. A relação feita entre o sabor e a geografia nos permitirá compreender a experiência geográfica manifesta nessa região, sendo uma das abordagens buscadas pela Geografia Cultural e a Geografia Humanista.

PALAVRAS CHAVES: Geografia Cultural; Sabor; Gastronomia; Geofricidade; Identidade; Minas Gerais.

INTRODUÇÃO

Existem infinitudes de trabalhos que abordam a temática sabor através da Geografia Humanista e da Geografia Cultural. Estes trabalhos tendem a relacionar o sabor, o paladar e a

sensibilidade do gosto, ao imaginário, à experiência e ainda à cultura vivenciada pelo homem em seu meio de vida. Os sentidos e os conhecimentos relativos as experiências vivenciadas em nosso mundo e a percepção desse mundo vivido, são assuntos centrais em estudos de geógrafos humanistas. As sensibilidades evidenciadas pelo sabor mediam a compreensão com o mundo, intermediando assim as experiências geográficas. O sabor expressa uma experiência ambiental, retrata o envolvimento do homem para com o seu meio, a sua geograficidade. Os estudos voltados para a percepção geográfica, apesar da valorização de todos os sentidos em estudos humanísticos, enfatizam a tradição visual moderna, o espaço sendo escrito e definido através da observação. Entretanto todos os nossos sentidos fundamentais humanos podem medir uma experiência ambiental. Para se pensar no espaço geográfico e o significado da experiência humana sobre a terra, a Geografia Humanista e a Geografia Cultural devem trazer para os seus temas de interesses, questões que abordem o paladar. Um paladar que vá além da degustação, da gastronomia e alimentação.

O presente trabalho tem como objetivo desenvolver um estudo analítico voltado para a Geografia Cultural, abordando o papel do sabor e da gastronomia em estabelecer a geograficidade do ser, a intensa relação existente entre o homem e o seu meio de vivência, através de experiências geográficas. Busca-se resgatar por meio desse estudo, a história de formação de Minas Gerais, fato que se relaciona de forma engrenhada a culinária da região, assunto de grande interesse em nossa análise. O trabalho se desenvolveu em abordagens que se referem ao sabor e a gastronomia em as suas representações geográficas, em um sabor gastronômico visto como experiência, cultura e imaginação. O sabor e a gastronomia são recursos culturais atrativos que contribuem grandemente para a consolidação das tradições que são mantidas por gerações através da memória, da criação e recriação de cenários, paisagens, lugares e espaços através do gosto experimentado pela boca. Para tanto, foi-se abordado a simplicidade do sabor e a tradição da comida mineira, culinária marcada pela promiscuidade das culturas europeias, indígenas e africanas, ao longo da história de formação territorial de Minas Gerais, manifesta de forma intensa e conservadora até os dias de hoje.

SABOR E GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE AOS SABORES E SUAS REPRESENTAÇÕES GEOGRÁFICAS

A palavra *sabor* deriva-se do latim e relaciona-se ao verbo SAPERE, que expressa a capacidade de se “ter gosto” e de se “sentir gosto”, como também ao ato de saber e

compreender. O saborear é uma experiência intermediada pelo tato; é experiência que vai além do olhar e da observação, sendo também uma experiência mediada pela boca, pelo paladar. O sabor que se refere ao paladar, é a impressão manifesta quando se mastiga e engole algo, é o gosto perceptivo manifesto. Para Dardel (1952) in: Marandola Jr (2011), o sabor assim como os demais sentidos, também possui a capacidade de medir a geograficidade firmada em experiências ambientais, na relação do homem com o meio. O sabor nos permite recriar cenários, paisagens, valores que foram desenvolvidos ao longo de uma história.

A espacialidade do sabor, se manifesta através de experiências geográficas. Conhecendo tal espacialidade, possuiremos percepções que se referem aos diferentes modos de vida existentes, aos costumes e práticas utilizadas pelos seres humanos de forma individualizada ou em comunidade ao longo de sua história de vida:

“A experiência está engrenhada pela existência. Daí a experiência e existência são indissociáveis”. Marandola Jr (2005, p.49) in: Livia de Oliveira, 2012, p.28”.

O ato de degustar envolve sabores, cores, sons e cheiros. O sabor nos permite compreender as diversas tradições culturais, a identidade territorial do homem. O simples ato de comer, revela a geograficidade analógica do ser, nos dando a possibilidade de compreender de forma relevante a experiência geográfica manifesta no mundo:

“O sabor que brota da terra, que envolve valores culturais, éticos e humanos, numa relação que ultrapassa o inventário dos conteúdos da área e de seus objetos. Uma relação que se estabelece no modo de ver o mundo, aos seus padrões objetivos, mas também às crenças das pessoas, aos significados subjetivos dos lugares.” Marandola Jr (2011, p. 62)

O sabor imaginário se manifesta através da realidade já vivenciada ou ainda não vivida. É a possibilidade de se conservar o gosto no paladar de um passado na lembrança, ou de sabores que ainda estão por vir, que ainda serão experimentados. O sabor da imaginação é o desejo de alcançar uma sensação distante, procurada e almejada. Vive-se a paisagem através da invisibilidade de sensações. Sensações que se manifestam através de experiências que serão provadas, saboreadas.

Para TUAN (1983) o sabor através de experiências vividas e formas experienciais constituirão tanto o pensamento quanto o sentimento. Os sabores devem ser considerados como espaciais, pois descrevem diversos lugares e paisagens, através de condições irreais e concretas. A nossa memória também deve ser considerada como espacial, sobre o fato de associar

lembranças em representativos lugares. Lugares que se representam na maioria dos eventos através de sabores em um enfoque degustativo.



Em seus estudos TUAN (1983, p.13) evidenciou outras formas de representatividades espaciais, como o tato já evidenciado, a audição e o odor, que também nos permitem possuir a sensação de espaço, de lugar vivido:

“É possível argumentar que o paladar, o odor e mesmo a audição nos dão por si mesmos, a sensação de espaço. A questão é muito acadêmica, porque, a maioria das pessoas faz uso de cinco sentidos, que reforçam mútua e constantemente para fornecer o mundo em que vivemos, intrinsecamente ordenado e carregado de emoções. O paladar, por exemplo envolve quase invariavelmente o tato e o olfato: a língua rola ao redor da bala, explorando sua forma enquanto o olfato registra o aroma de caramelo.” TUAN, (1983), p.13 in: Marandola Jr., 2011, p.63.

O mesmo sabor que remete a espacialidade dos lugares também pode manifestar através de sensações provadas, sentimentos agradáveis ou adversos as experiências vividas, em resposta a sensação experimentada pela boca e paladar. Através dos sabores geográficos, conquistamos um maior entendimento no saber geográfico da vasta relação do homem com o seu espaço vivido, do lugar onde a sua identidade se manifesta. Sendo assim, os sabores estão intrinsecamente ligados a cultura e a experiência humana. Partindo dessa perspectiva, Dardel (1952) in: Marandola Jr. (2011) evidencia que:

“O sabor é um elemento essencial no conhecimento geográfico associado à cultura, à natureza e ao seu imaginário, reclamando uma abordagem focada na valoração da paisagem e do lugar e nas preferências ambientais. Imaginário e memória compõem a expressão essencial dessa geografia sua geograficidade”. Dardel (1952) in: Marandola Jr., 2011, p.67.

Sendo assim, o espaço vivido deve inter-relacionar dimensões temporais, tempos históricos e tempos pessoais, pois a paisagem e a região são aspectos que manifestam fenômenos, coletivos e históricos. O gosto e o sabor manifesto na alimentação, em experiências gastronômicas são intrínsecas para se pensar em questões geográficas. Tais experiências gastronômicas somente se manifestam pela existência da gastronomia.

A **gastronomia** é uma expressão pertencente ao grego antigo, (gastros “estômago” e nomia “conhecimento”), sendo um campo da culinária que envolve diversas e diferentes técnicas para o preparo de alimentos, bebidas, materiais e elementos para o preparativo de comidas em infinitos aspectos que envolve a degustação em questões culturais. A alimentação percorre os diferentes estágios existenciais da história evolutiva humana, estando presente no dia a dia histórico do caçador nômade, do homem sedentário e do homem agricultor, que através

da domesticação de animais conquista instrumentos para o auxílio em cuidados voltados à lavoura.

Para Richard Wrangham (2009) in: Livia de Oliveira (2012) o ato de cozinhar alimentos nos transformou em seres humanos. Diferentemente da visão antropológica e cultural, Wrangham acredita que a ação do cozimento de alimentos existe desde os primórdios da existência do gênero Homo. Os cozimentos dos alimentos desencadearam uma série de mudanças anatômicas e fisiológicas na estrutura humana, facilitando a mastigação e a digestão dos alimentos ingeridos. A comida tornou-se mais segura, succulenta e deliciosa, reduzindo assim o tempo de perecimento da caça e da pesca. Nós somos os únicos animais com a capacidade de ingestão de alimentos cozidos e temperados que dispõem de um paladar com a percepção em várias modulações de sabores: doce, salgado, amargo, apimentado, azedo e ainda no discernimento de diferentes texturas de alimentos. Dessa forma:

“Estamos adaptados ao regime de alimentos cozidos, e os resultados impregnam as nossas vidas, de nossos corpos às nossas mentes. Nós somos humanos, somos os macacos cozinheiros, as criaturas da chama.”
Wrangham (2009, p.7) in: Livia de Oliveira (2012)

Um dos maiores prazeres da vivência humana é proporcionado pela degustação de comidas. Através dessa existência prazerosa, a gastronomia surge com a intencionalidade de desenvolver pesquisas e estudos de diferentes métodos de preparo e associação de divergentes alimentos. A gastronomia é influenciadora da arte, da cultura dos povos, da ciência e ainda da saúde. A manifestação da gastronomia é evidente tanto em questões voltadas ao patrimônio cultural quanto para atrativos turísticos. O turismo desde os primórdios de sua existência até os momentos atuais, busca o aproveitamento culminante de aspectos naturais e culturais, com o objetivo de construir artefatos que satisfaçam os infinitos e variados desejos dos consumidores que o procuram.

A gastronomia e o sabor utilizados como recursos culturais atrativos contribuem para a valorização e revigoramento de patrimônios sejam eles materiais ou imateriais, contribuindo assim para a consolidação das tradições que são mantidas e reforçadas através da memória, sabores ou em experiências empíricas com o lugar. Sendo assim:

“Da experiência espacial existencialmente significada, o sabor da geografia se estende aos grupos culturais, conformando na paisagem uma forma própria de habitar o mundo. Enquanto expressão da identidade cultural, o sabor é um sentido essencial para compreender as tradições culturais, sendo um caminho que leva a conservação e preservação do ambiente.” GRATÃO, (2009b) in: Marandola, Jr. (2011).

O cozinhar foi uma das primeiras manifestações expressivas ligadas à formação culturais dos povos. As elaborações gastronômicas buscam o preservar para o não se perder os sabores e saberes da comida, culminando assim para um sabor voltado a Geografia. Um sabor incluso e pertencente a Geografia nos permite entender de uma forma mais explícita a relação existente homem-meio e a manifestação da sua identidade territorial. O sabor assim, é uma expressão geográfica pois se manifesta para o reconhecimento e valorização da paisagem. Dessa forma, o sabor se relaciona à paisagem e também ao lugar em representações gustativas via o paladar.

A **Geografia** busca acepções que deem sentido ao sabor, resgatando e dando transparência à memória que se revela pelo gosto da geograficidade vivida aliada a paisagens e lugares. Sobre essa perspectiva. Em sua obra *L' Homme et La Terra Dardel* (1952) in: Marandola Jr. (2011) afirma que:

“O sabor é um elemento essencial no conhecimento geográfico associado à cultura, à natureza e ao seu imaginário, reclamando uma abordagem focada na valoração da paisagem e do lugar e nas preferências ambientais. Imaginário e memória compõem a expressão essencial dessa geografia, sua geograficidade.”

O sabor associado a gastronomia e demais elementos culturais é então uma forma de se estabelecer a união existente entre o homem e a terra. O sabor é assim um objeto utilizado pela Geografia como uma maneira investigativa da paisagem a partir de elementos que se voltam a experiências sentidas através do gosto, cheiro e cor dos alimentos pelo o homem. Dessa forma Marandola Jr. (2011) esclarece que:

“O sabor guarda (e desvela) experiência e memória da paisagem e do lugar, como as imagens, os símbolos, os mitos não é uma invenção psíquica do ser humano, mas uma função de revelar essências do ser. Estudá-lo nos leva a conhecer as ligações existências homem-terra, um dos caminhos de investigação geográfica.” Marandola Jr, 2011, p. 70.

O ato de comer torna-se identitário pois revela e demonstra a manifestação da identidade humana em um determinado local e região. Nessa perspectiva, o presente trabalho abordará a geografia manifesta como sabor no estado de Minas Gerais desde os primórdios de sua história de formação, com enfoque a geograficidade cultural manifesta, através de práticas culinárias e experiências provadas.

OS SABORES GEOGRÁFICOS DE MINAS GERAIS: UMA ANÁLISE HISTÓRICA À CULINÁRIA MINEIRA



A comida mineira agrega simplicidade, sabor e tradição em seus pratos. Influenciada pela promiscuidade das diversas culturas e raças, tal culinária se moldou na intencionalidade de se comer satisfatoriamente bem com a existência mínima de recursos. A culinária Mineira está intrinsicamente relacionada à história de formação de Minas Gerais. Os primeiros povoados se formaram com a chegada dos portugueses, originando as cidades de Mariana e Ouro Preto, no início do ciclo do Ouro em 1695. Nos primórdios da história de colonização Mineira, Mariana era chamada como Vila do Carmo e Ouro Preto como Vila Rica. O advindo dos portugueses para tais localidades brasileiras, propiciaram o surgimento da Sociedade Mineira e de suas prestigiadas vilas. Antes do descobrimento oficializado pelos os portugueses, as terras já eram habitadas por índios da região.

Com o intuito de se acumular riquezas através do ouro no então novo território conquistado, existia-se a necessidade de vigiar as presentes minas extrativistas. Para a realização desse trabalho, foram encaminhados diversos escravos que passaram a ocupar grande parte do espaço pertencente aos nativos da região. Os então novos moradores e colonos, juntamente com os oriundos povos que já ali habitavam contribuíram grandemente para formação alimentar dessa recém-criada sociedade.

Nessa perspectiva, Friero (1966) in: Lamounier (2013) evidencia que:

“Dessa miscigenação nasceu uma das culturas mais características do Brasil. Portugueses, colonos, índios e escravos, junto em um terreno de grande fertilidade, criaram, fizeram brotar e fazer crescer as raízes da cultura – e por que não, da culinária mineira.” Friero (1966) in: Lamounier (2013) p.2.

Havia uma enorme dificuldade de se encaminhar os alimentos das desenvolvidas regiões brasileiras da época como Bahia e Rio de Janeiro, até a nova colônia. A distância e a dificuldade de transportes alimentícios fizeram com que se fossem utilizados e consumidos os alimentos cultivados e provenientes da então nova região colonizada. Friero (1966) in: Lamounier (2013). O milho, alimento elementar da culinária indígena, passa a estar presente na

alimentação e na mesa de todos os habitantes da região, independentemente da classe social ocupada pelos moradores da área.



Sendo assim, desde as primícias da história da comida mineira são desenvolvidos suculentos pratos com o uso desse grão, como o bolo de milho verde, a broa de fubá, o curral que eram sempre servidos como sobremesas ou então no café da manhã, o angu salgado acompanhado pelo frango com quiabo, a costelinha de porco com a utilização do milho em sua forma mais rústica ou então a canjica de milho branco utilizado tanto para desenvolvimento de pratos salgados quanto em doces em festas típicas juninas acrescidas de coco, leite e amendoim.

As hortas e os pomares, de fundo de quintal, surgiram pela falta de lugares provenientes de grandes espaços para o cultivo. Nesses pequenos locais eram cultivados a couve, a mostarda, o feijão, o milho, o inhame, a abóboda, o maxixe, a laranja, o cará, a banana e outras frutas. Os porcos e as galinhas eram criados em espaços improvisados nos terreiros, em chiqueiros e galinheiros. Os ovos de galinhas e as carnes dos animais eram utilizados para o preparo de diversos pratos. A facilidade de acesso e a fácil obtenção de produtos através do cultivo e o uso das então terras habitadas, propiciaram o surgimento de deliciosos pratos requintados com a simplicidade local. Dessa forma, Laumonier (2013) p. 3 evidencia que:

“ Com toda essa facilidade de obter os produtos, surgiram pratos com uma simplicidade deliciosa. Leitão à pururuca, linguiça frita, couve refogada no alho, tutu de feijão bebum, frutas em compota, cristalizadas e em pasta, frango com quiabo, bambá de couve, rabada com agrião, carne de sol com mandioca fazem da culinária mineira umas das mais fáceis de serem reconhecidas, seja pelo seu sabor e aroma ou pela facilidade na elaboração dos pratos. ”

O comércio mineiro passa a ter uma relação mais ativa com as demais regiões brasileiras após 1822. Nessa época se originará os tropeiros, comerciantes responsáveis pelo transporte comercial de produtos como o sal, as sementes e a cachaça por todo o território brasileiro colonizado.

A cachaça, bebida alcoólica proveniente da cana, passa a ser um importante produto desenvolvida da época. Introduzida em Minas Gerais por tropeiros e garimpeiros, a bebida era consumida com a intencionalidade de se aquecer, pois as regiões em que trabalhavam eram muito frias. A bebida alcança grande importância, sendo considerada como um bem precioso, utilizada como moeda na compra e venda de escravos. Nos dias de hoje a aguardente é fabricada

em diversas fazendas mineiras. A bebida é apreciada e está sempre presente nos bares e entre uma roda de amigos acompanhada de suculentos aperitivos.

A expansão das fazendas leiteiras de Minas Gerais ocorrem no início do século XIX. O leite e seus derivados passam a fazerem parte da culinária mineira:

“No limiar do século XIX, devido à expansão das fazendas leiteiras de Minas, o leite e os seus derivados são incluídos definitivamente em nosso cardápio. O principal derivado, o queijo de Minas, surge e passa a ser referência do que é ser mineiro (...) o que começou como simples biscoito de polvilho consumido internamente, transformou-se em estrela nacional. Atualmente o pão de queijo é muito apreciado até em outros países.” Lamounier 2013, p. 3.

Assim como a culinária Mineira relacionada a região de minérios é reconhecida por seus simples e deliciosos pratos, as demais regiões das Minas Gerais também possui notória expressividade e reconhecimento culinário:

“No norte de Minas, onde predomina a criação de gado de corte, o destaque é o consumo das carnes de boi, em sua forma mais tradicional na região, que é a carne de sol. No cerrado destaca-se o arroz com pequi como prato mais conhecido. Nas margens do Velho Chico, temos o peixe como a principal fonte de renda da população, levando fama às cidades ribeirinhas. Quem nunca ouviu falar das famosas pescarias em Três Marias e Pirapora? No Sul, são produzidos laticínios e doces finos, em especial na região de Araxá, onde as doceiras têm fama internacional. No Nordeste, na região de Patos de Minas, são comumente usados temperos naturais, como o urucum e o açafrão, que dão colorido e toque especial à comida.” Lamounier 2013, págs. 3- 4.

As culinárias mineiras vêm conquistando espaço ao longo da história de formação de Minas Gerais, através da variedade de seus deliciosos e modestos pratos. Dessa forma, como já evidenciado, o sabor é uma condição assim como os outros elementos culturais e naturais de se consignar a relação existente entre homem e o seu meio de vivência, através de experiências geográficas da paisagem, do lugar e da geograficidade homológica do ser consignadas ao paladar:

“Que mineiro nunca viveu essa experiência gastronômica típica mineira, nem que seja em um dos muitos restaurantes típicos de comida mineira? São muitos os cereais, são muitas as formas de se fazer um angu com fubá de moinho d'água, de refogar verduras da horta ou dos quintais, como couve, almeirão, taioba, cansanção, ora-pronobis... O que dizer do quiabo, da abóbora-menina, da abobrinha? E o pastel de angu? E o galopé? E o chuchu com bacalhau? O torresmo crocante, a carne na lata de gordura, o pernil temperado, o leitão à pururuca, o feijão tropeiro, o franguinho caipira?” Lamounier 2013, p. 4

A composição típica e tradicionalista da culinária mineira, marca dois importantes momentos históricos em questões econômicas, políticas, sociais e culturais na história de

formação de Minas Gerais: o período da mineração, onde o seu auge ocorre no século XVIII e o período de ruralização, na concentração da vida econômica e social nas fazendas com o declínio da extração de minérios e garimpos.

Os portugueses trouxeram de suas terras o gosto pela a modéstia e facilidade de preparo de pratos culinários, as especiarias como a noz moscada, o cravo, a canela e tantos outros temperos trazidos do Oriente Médio, da Ásia e ainda o prazer pelos doces e doçarias. Das técnicas europeias adotadas pela cozinha mineira, podemos citar aquela de origem francesa, que se remete ao tempo dos tropeiros, a produção da carne conflitada. As longas viagens feitas por esses comerciantes faziam que as suas alimentações fossem de produtos não perecíveis. Para isso, as carnes consumidas eram cozidas em baixas temperaturas e em longo tempo para depois serem guardadas entorno de banhas de porco em latas.

Essas carnes deveriam estar totalmente submersas na gordura de porco, para que não sofresse deterioração através de ações do oxigênio. O conflitar, técnica francesa criada com a intencionalidade de conservar as carnes de patos e de ganso é um método utilizado até os momentos atuais. Diversos tipos de carne e legumes são conflitados nos dias de hoje, com a utilização do azeite como material conservante contra os perecimentos desses alimentos.

A união das culturas culinárias entre os nativos oriundos da região e os negros escravizados, permitiu uma grandiosa explosão de diversidades por gostos culinários, sendo atribuído a cozinha mineira contribui ainda para o aperfeiçoamento de diversos utensílios utilizados na cozinha mineira. Dessa forma, Monica Abdala (2006) in: Lamounier (2013) p. 6 evidencia que:

“O casamento perfeito entre os nativos e os negros ocorreu, principalmente, no que diz respeito ao preparo dos alimentos. Dessa união de diversidades surgiu o gosto pela mandioca, inhame, milho, taioba, mostarda, maxixe e pela couve, além do uso e aprimoramento de utensílios como potes, balaios, peneiras, panelas de pedra e de barro, e também o surgimento do fogão à lenha, até hoje indispensável.”

Os limitados recursos econômicos na região mineira da época impuseram o aproveitamento de todos os alimentos cozidos, inclusive os das sobras, resultando em deliciosos e suculentos pratos como as farofas e as sopas no qual se aproveitava as sobras de carnes, legumes, feijões e verduras. O prato nomeado como mexido é o resultado da mistura de tudo o que havia sobrado das refeições passadas e era comido na primeira refeição do dia antes da ida para o trabalho ou então no jantar.

Esses pratos são degustados até hoje, quer seja em fazendas no interior de Minas Gerais, quer seja em botecos e em restaurantes mais populares. Dessa forma, a modesta e cativante culinária mineira foi se moldando, garantindo a confecção de diversos e diferentes pratos típicos e ricos no cotidiano dos moradores da região mineira. Maria Lúcia Clementino (2010) in: Lamounier p. 7 propala que:

“ (...) o leite em abundância, queijos variados e ovos possibilitaram a ampliação das quitandas e doces - legados da tradição portuguesa. A canjica com leite era sobremesa constante nas fazendas e, em algumas casas, era a ceia mais apreciada antes de ir dormir. Com o acréscimo do amendoim, fez-se a nossa canjicada. A carne de vaca se tornou mais presente na mesa mineira, mas demorou um século para substituir o costume de consumir, preferencialmente, a carne de frango e de porco, que ainda hoje predominam nos pratos típicos. A presença do café também se tornou definitiva. O bule no fogão a lenha é um forte elemento do cenário da cozinha mineira, em que o café, sempre quentinho, era servido acompanhando as quitandas no encerramento das refeições ou na primeira refeição do dia, adoçado com rapadura. ”

Independentemente da evolução dos diversos costumes culinários, a cozinha mineira ainda mantém as suas características culinárias caipiras e caboclas fixadas na simplicidade requintada da confecção de seus apetitosos pratos. A fartura, os sabores, os cheiros, os cenários, as prosas e encontros entre familiares e amigos são acontecimentos que se arrastam ao longo da história do povo mineiro.

Os sabores e a gastronomia mineira moldaram e continuam a moldar o espaço de vivência dos habitantes da região, aguçando assim geografia essencial do ser, o seu contato para com o seu meio de vivência, criando e recriando uma série de fenômenos manifestos na espacialidade dos gostos experimentados pelo paladar. Abaixo segue-se alguns produtos e pratos típicos da região mineira:

A CACHAÇA SALINAS

A cachaça Salinas é um tipo de aguardente artesanal produzida desde 1986, pela tradicional família Medrado, possui por sua qualidade o reconhecimento de especialistas. A produção da aguardente Salinas, já recebeu diversas premiações nacionais pela qualidade da bebida produzida em diversos festivais nacionais do país como o Festival de Cachaça de Sabará, MG recebendo o título de melhor Cachaça de 1987, 1988, 1989, o Festival Nacional de Cachaça de Belo Horizonte, MG/ Feira da Cachaça de Itaipava, RJ – recebendo a designação titular de

excelente aguardente produzida e Feira da Cachaça e das Carnes Silvestres - Alambique 99 (Brasília - DF).

A sua história se inicia quando um comerciante pertencente a cidade de Salinas no Norte de Minas Gerais aprende a técnica de produção da cachaça. A partir de economias, o comerciante consegue comprar terras em sua região e inicializa o plantio da cana de açúcar com a intencionalidade de se produzir a bebida. Através do aperfeiçoamento o comerciante pode criar a cachaça batizada de Salinas em homenagem a cidade onde é produzida.

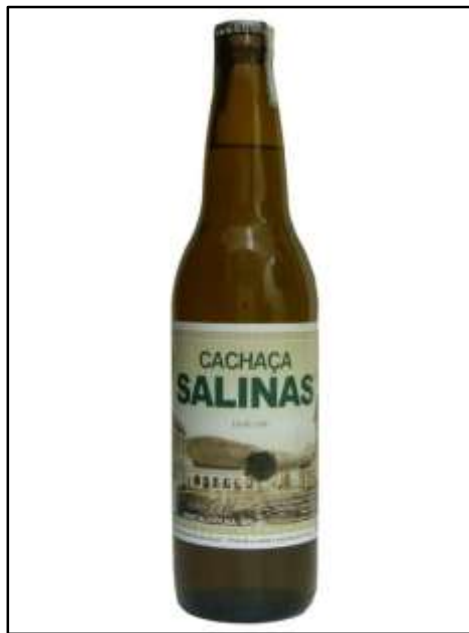


Imagem: Cachaça Salinas. Fonte: Mapa da Cachaça

O PÃO DE QUEIJO

Com a expansão das fazendas leiteiras nos primórdios do século XIX, o leite e os seus derivados passam a fazer parte definitivamente do menu culinário mineiro. O queijo mineiro, passa a ser referência de Minas Gerais, principalmente como os seus derivados entre eles, o pão de queijo que já é reconhecido em muitos lugares brasileiros e em países estrangeiros.



Imagem: Pão de Queijo. Fonte: Sofisticado

O FEIJÃO TROPEIRO

A figura do tropeiro, comerciante surge após os anos de 1822, em um período em que Minas Gerais passa a ter uma relação comercial mais ativa com as demais partes regionais brasileiras. Esses vendedores andavam longas distâncias utilizando os cavalos como transporte, trazendo e levando diversos produtos para a comercialização, produtos como o sal, sementes e a cachaça. A comida básica desses homens era o feijão misturado com a farinha, cebola, alho, linguiça, mandioca, couve e tempero, originando assim o nome do feijão tropeiro, que se refere aqueles comerciantes que integravam a tropa.



Imagem: Feijão Tropeiro. Fonte: Gordelícias

O QUEIJO CANASTRA

O queijo artesanal canastra, é um produto de grande importância e representatividade na região onde é produzido, na Serra da Canastra. Feito de leite cru, esse queijo é produzido há mais de dois séculos e se assemelha ao queijo da Serra da Estrela, de Portugal trazido pelos emigrantes europeus no ciclo do ouro. A altitude da região da Serra da Canastra, o seu clima e pastos nativos são responsáveis pelo fato do queijo possuir o seu sabor único e original, com características consistente, picante e densa.

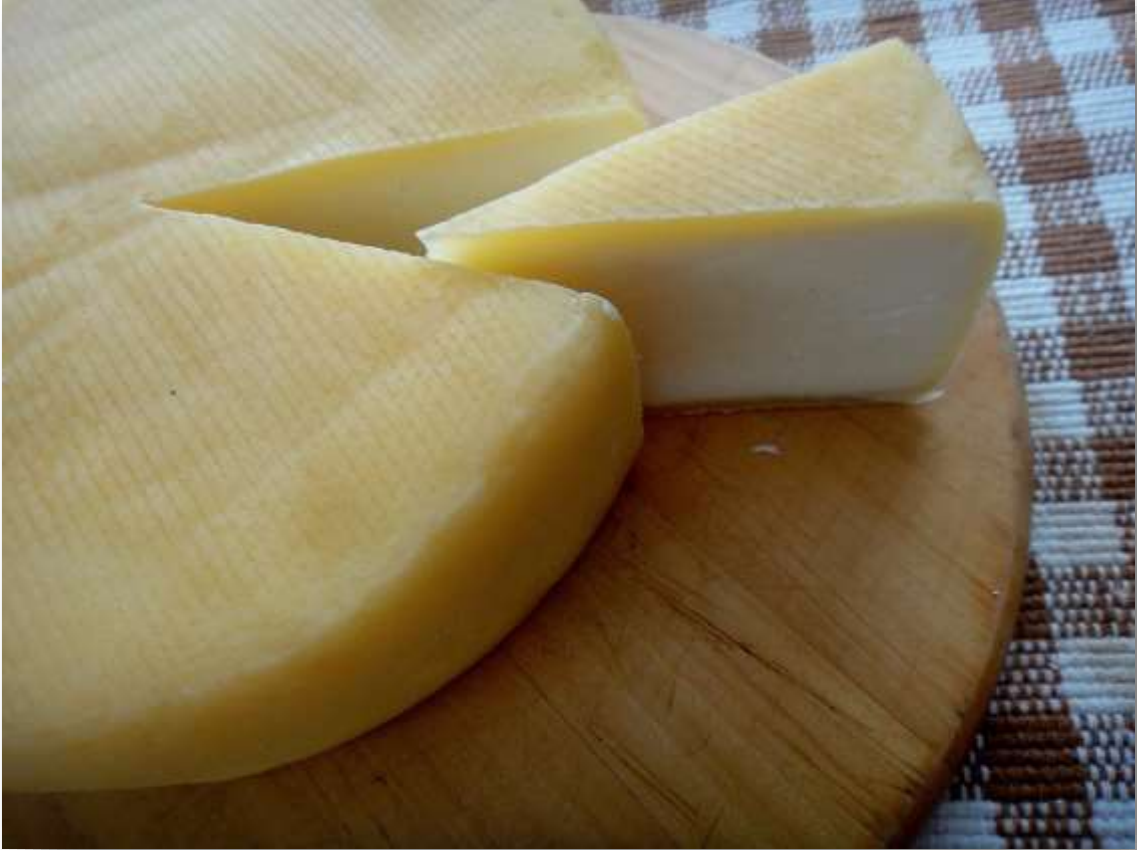


Imagem de queijos da Canastra. Fonte: Queijos no Brasil

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O sabor é essencial para se entender as tradições culturais, é um caminho que nos leva a preservação e a conservação do ambiente. Um sabor destinado a estudos geográficos, busca a compressão de um espaço vivido, quer seja coletivo, quer seja individual, levando em

consideração a sua dimensão histórica, o tempo real e ainda a movimentação do ser, o seu deslocamento no tempo e no espaço. O sabor gastronômico investiga a paisagem através de sentidos, gostos e gestos.

O sabor assim expressa, uma experiência ambiental, retratando o envolvimento do homem para com o meio, a sua geograficidade. Um sabor geográfico nos permite tomar posse de um saber geográfico, associando a cultura, a imaginação e a natureza ao lugar. Mesmo com o passar do tempo a culinária mineira manteve a sua simplicidade em seus requintados e suculentos pratos, conquistando um amplo espaço no Brasil e demais países. Em Minas Gerais, as receitas das famílias costumam passar de geração em geração através de cadernos de receitas que são confeccionados com muito capricho e dedicação.

Os seus deliciosos pratos típicos vêm se multiplicando em diversos restaurantes, fazendas, hotéis e bares. O mineiro se relaciona profundamente com sua culinária e ainda com a história de formação de seu território. Sua comida é marcada por tradições influenciadoras: tradições herdadas dos nativos oriundos que aqui já viviam, dos colonos europeus e dos negros escravizados na história. Hoje, foram-se as chibatas e a negra – indígena escravidão, os territórios almejados já foram conquistados e reconquistados por um poder de um novo Estado, nomeado democrático. Entretanto permanece na história manifesta na contemporaneidade, os aspectos culturais africanos, europeus e indígenas enraizados, entre eles, a tão rica culinária mineira.

RERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Significado da palavra sabor. Disponível em: <http://www.dicionariodoaurelio.com/sabor>.

Acessado em: 09 de junho de 2015.

O que é Gastronomia. Disponível em: <http://www.demarbuffet.com.br/gastronomia.html>.

Acessado: 12 de junho de 2015.

Jornal Maturidade: Gastronomia. Disponível em: http://www.pcsp.br/maturidades/sabores/gastronomia_44.html. Acessado: 12 de junho de 2015.

Em consultório Etimológico: Origem da palavra Sabor. Disponível: origemdapalavra.com.br/site/palavras/sabor. Acessado: 11 de junho de 2015.

GRATÃO, L.H.B & MARANDOLA, JR.E. **Sabor da, na e para a Geografia.** Geosul, Florianópolis, v. 26, n.51, p. 59-74, jan. /jun.2011.

OLIVEIRA. L. de. **Introdução: O Estudo do Sabor pela Geografia.** Geografia/ v.2, n.1, Verão 2012.

CRUZ, R.S.M. **Gastronomia Como Atrativo Turismo- Cultural: Uma análise da potencialidade do sul da Bahia.** Disponível em: www.uesc.br/icer/artigos/gastronomiacomoatrativo_mercia.pdf. Acessado em: 13 de junho de 2015.

MARANDOLA, E. JR. **Sabor Enquanto Experiência Geográfica: Por uma Geografia Hedonista.** Geograficidade/ v.2, n.1, Verão 2012.

LAMOUNIER, T.A.M. **A cozinha Mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais:** Disponível em: http://revistapensar.com.br/gastronomia/pasta_upload/artigos/a12.pdf. Acessado em: 14 de junho de 2015.

Cachaça Salinas Bálamo. Disponível em: <http://www.Mapadacachaca.com.br/guia/cachaca/salinas-balsamo/>. **Acessado em:** 19 de junho de 2015.

Internacionalização do pão de queijo. Disponível em: www.sofisticado.com.br/saber/noticias/internacionalizaçãopaodequeijo/ **Acessado em:** 20 de junho de 2015.

Feijão Tropeiro+ Ana Maria Braga – As 101 Melhores Receitas Brasileiras. Disponível em: <http://gordelicias.biz/index.php/2014/08/29/feijao-tropeiro-ana-maria-braga-as-101-melhores-receitas-brasileiras/>. Acessado em: 20 de junho de 2015.