UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS MATEMÁTICAS E DA NATUREZA
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA

GABRIEL DA COSTA NOVAES CUNHA

A CONSTRUÇÃO IMAGÉTICA DA COZINHA MINEIRA

Rio de Janeiro
Setembro/2023

GABRIEL DA COSTA NOVAES CUNHA

A CONSTRUÇÃO IMAGÉTICA DA COZINHA MINEIRA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Geografia da Universidade Federal do Rio de Janeiro como requisito para a obtenção parcial do título em Licenciatura em Geografia.

Orientador: Profª. Ma. Leticia Parente Ribeiro.

Coorientador: Prof. Dr. Paulo César da Costa Gomes

Rio de Janeiro

2023

CIP - Catalogação na Publicação

C111c Cunha, Gabriel da Costa Novaes
A construção imagética da cozinha mineira / Gabriel da Costa Novaes Cunha. -- Rio de Janeiro, 2023.
98 f.

Orientadora: Leticia Parente Ribeiro.
Coorientador: Paulo Cesar da Costa Gomes.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Geociências, Bacharel em Geografia, 2023.

1. Cozinha mineira. 2. Quadros Geográficos. 3. Imaginário. I. Ribeiro, Leticia Parente, orient. II. Gomes, Paulo Cesar da Costa, coorient. III. Título.

Elaborado pelo Sistema de Geração Automática da UFRJ com os dados fornecidos pelo(a) autor(a), sob a responsabilidade de Miguel Romeu Amorim Neto - CRB-7/6283.

GABRIEL DA COSTA NOVAES CUNHA

A CONSTRUÇÃO IMAGÉTICA DA COZINHA MINEIRA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado curso de Geografia da Universidade Federal do Rio de Janeiro como requisito parcial para a obtenção do título de Licenciatura em Geografia.

Aprovada em: 16/10/2023.

BANCA EXAMINADORA

gov.br Documento assinado digitalmente
LETICIA PARENTE RIBEIRO
Data: 05/12/2024 18:23:10 -0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Profª. Msc. Leticia Parente Ribeiro (Orientadora)
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA BRASIL MACHADO
Data: 07/12/2024 10:12:07 -0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Profª. Drª. Ana Brasil Machado
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

Este trabalho é dedicado à minha mãe que, através de sua paixão pela cozinha, me encantou pelos sabores do mundo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha mãe, Alissandra da Costa Novaes Cunha, e meu pai, Carlos Henrique Campos da Cunha, que, apesar das adversidades, sempre acreditaram e se esforçaram ao máximo para que eu pudesse realizar meus sonhos e objetivos. A luta diária de vocês foi imprescindível para chegar até aqui.

Agradeço à minha irmãzinha, Caroline da Costa Novaes Cunha, que, em sua inocência, me alegrou e inspirou cotidianamente com suas perguntas sobre geografia e pelas inúmeras dedicatórias recebidas.

Agradeço à minha companheira, Jenyfer Porto Soares, que esteve junto comigo desde antes do início da minha graduação e me acompanhou por esse árduo e longo processo. Foi o seu apoio que me permitiu prosseguir quando nem eu acreditava em mim.

Agradeço aos meus orientadores Leticia Parente Ribeiro e Paulo César da Costa Gomes por realizarem aulas tão apaixonantes e que me despertaram o desejo de continuar a ouvir o que tem a dizer. Obrigado pelas conversas, considerações e pela orientação realizada, foi verdadeiramente estimulante desenvolver esse trabalho.

Agradeço ao meu grande amigo e coorientador João Antonio Bragança que, em incontáveis vezes, realizou críticas sinceras e construtivas e, ao mesmo tempo, foi um grande parceiro. Entre conversas sérias, momentos aleatórios e jogos do Fluminense, a sua companhia foi fundamental para que finalizasse tal etapa da minha vida.

Agradeço ao meu coorientador, Bernardo José Alvarez de Castro, por seus precisos e essenciais comentários e sugestões durante a construção da pesquisa.

Agradeço aos demais amigos que me acompanharam nessa estrada, em especial: Pedro Paulo Cabral, Raphael Amorim, Natalie Carvalho, Matheus Bezerra, Luiz Gabriel Gonçalves, Dafne Godoy, Leonardo Caçadini e Wallace Matheus Torres. Partilhar o tempo com vocês permitiu alcançar o destino e ver que todo o processo valeu a pena.

Agradeço à Universidade Federal do Rio de Janeiro por possibilitar uma formação tão rica e cheia de possibilidades. O longo trajeto diário entre São Gonçalo e a Ilha do Fundão foi árduo e cansativo, mas não faria de maneira diferente, me sinto verdadeiramente recompensado.

Agradeço ao professor Reuber Gerbassi Scofano por sua paixão pela educação e por seu espirito rebelde e cheio de esperança nas possibilidades de transformação do homem através do ensino. Você foi a maior figura de educador que experimentei. Seus pensamentos me transformaram!

Agradeço ao educador e psicanalista Rubem Alves por tudo que produziu, falou ou escreveu. Seus livros e todo o seu encanto pela educação foi, de alguma maneira, transmitido e ressignificado em mim. Se tornou minha maior referência. Espero conseguir materializar um pouco de suas ideias em minha prática docente.

RESUMO

Assim como falar, caminhar e respirar, alimentar-se é uma das ações fundamentais para a reprodução da vida humana. Com o desenvolvimento da espécie e, por conseguinte, das sociedades, o modo que comemos se complexificou e se tornou, inclusive, aspecto de diferenciação dos povos e lugares. Nesse sentido, destacam-se às cozinhas regionais, ou seja, dimensões da cultura que se comportam como componentes identitários fundamentais de determinados grupos, como o caso dos habitantes de Minas Gerais que, segundo Abdala (2007), tem em sua cozinha parte dos significados atribuídos ao seu povo.

Foi identificado na literatura inúmeras obras destinadas a discorrer sobre tal tema, principalmente em como este sistema alimentar compõe um certo imaginário do mineiro e de sua cozinha. Contudo, observou-se que os trabalhos, majoritariamente, centram-se na questão da comida e ignoram quase completamente o *locus* de produção e consumo. Compreendendo à cozinha como um local físico, uma verdadeira oficina destinada à transformação de natureza em cultura (Gomes & Ribeiro, 2011) buscou-se responder às seguintes perguntas: Como se compõe o imaginário da cozinha mineira? Que significações podem ser evocadas a partir das posições relativas de seus componentes?

Nesse sentido, o trabalho tem como objetivo compreender como se compõe o imaginário da cozinha mineira e fundamenta-se na concepção de imagem enquanto uma expressão visual que pode e deve ser tratada a partir da geografia. Portanto, elas foram examinadas enquanto “quadros geográficos”, ou seja, um instrumento que permite compilar e organizar elementos pondo-os em conjunto e analisá-los através de suas posições relativas (Gomes, 2017). Com isso, foram coletadas uma série de imagens do site *Google Imagens* a partir da busca pelo termo “cozinha mineira”. Após seu armazenamento e organização, desenvolveu-se uma ficha de observação para analisar o conteúdo e as técnicas utilizadas para enquadras e compor tal coleção.

Após seu exame, identificou-se que há um papel fundamental do espaço físico na composição do imaginário sobre à cozinha mineira. Ademais, ao interpretar suas qualidades, foi observado que, além da condição pontuada, refere-se a um espaço eminentemente destinado à transformação de alimentos e repleto de significados, como a hospitalidade e a domesticidade. Por fim, apresenta uma organização espacial

particular, expressa relações íntimas com o entorno e, possivelmente, participa de um meio técnico rural não-moderno.

Palavras-chave: Cozinha Mineira, Quadros Geográficos, Imaginário.

ABSTRACT

Just as speaking, walking, and breathing, eating is one of the fundamental actions for the reproduction of human life. With the development of the species and, consequently, societies, the way we eat has become more complex and has even become an aspect of differentiation among peoples and places. In this regard, regional cuisines stand out as dimensions of culture that act as fundamental identity components of certain groups, such as the case of the inhabitants of Minas Gerais, who, according to Abdala (2007), have in their cuisine some of the meanings attributed to their people.

Numerous works in the literature have been identified on this topic, mainly on how this food system forms a certain image of the people of Minas Gerais and their cuisine. However, it was observed that the works predominantly focus on the issue of food and almost completely ignore the locus of production and consumption. Understanding the kitchen as a physical place, a true workshop dedicated to the transformation of nature into culture (Gomes & Ribeiro, 2011), we sought to answer the following questions: How is the image of the Minas Gerais cuisine composed? What meanings can be evoked from the relative positions of its components?

In this sense, the work aims to understand how the image of Minas Gerais cuisine is composed and is based on the conception of an image as a visual expression that can and should be treated from a geographical perspective. Therefore, they were examined as "geographic frames," that is, a tool that allows for the compilation and organization of elements by putting them together and analyzing them through their relative positions (Gomes, 2017). To achieve this, a series of images were collected from the Google Images website using the search term "Minas Gerais cuisine." After storing and organizing them, an observation form was developed to analyze the content and techniques used to frame and compose such a collection.

After examination, it was identified that the physical space plays a fundamental role in the composition of the image of Minas Gerais cuisine. Furthermore, when interpreting its qualities, it was observed that, in addition to the emphasized condition, it refers to a space primarily intended for food transformation and rich in meanings such as hospitality and domesticity. Finally, it presents a particular spatial organization, expresses intimate relationships with the surroundings, and possibly participates in a non-modern rural technical environment.

Keywords: Minas Gerais Cuisine, Geographic Frames, Imaginary.

SUMÁRIO

Introdução 15

1. A construção do objeto de pesquisa 22

2. Fundamentação teórica 36

3. Metodologia 44

3.1 Fontes e coleta de dados 44

3.2 Modelo de análise 52

4. Análise dos resultados: composição e conteúdo da série sobre a cozinha mineira 60

4.1 Composição e parâmetros fotográficos 62

4.2 Composição e associação entre os objetos 68

4.3 Composição e a regra dos terços 72

4.4 Caso de controle: o imaginário da cozinha baiana 80

5. O que as imagens podem nos dizer? 86

5.1 Qualidades do espaço no imaginário 89

5.2 Sobre os componentes do imaginário da cozinha mineira: um possível meio técnico? 91

Considerações finais 95

Referência bibliográficas 96

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Os Cinco Territórios Gastronômicos e suas Identidades Gastronômicas Regionais..... 20

Figura 2 – Subterritórios Gastronômicos e suas Identidades Geográficas Regionais 21

Figura 3 – Alimentos alinhados em uma bancada direcionada para o ambiente externo..... 38

Figura 4 – Etapas de funcionamento do algoritmo utilizado pelo *Google Imagens* 45

Figura 5 – Imagens visualizadas no *Google Imagens* correspondentes ao termo de busca “cozinha mineira” 47

Figura 6 – Casa típica de Minas Gerais e fogão à lenha segundo *Google Imagens* 48

Figura 7 – Série após a exclusão das imagens não enquadradas nos critérios de seleção..... 49

Figura 8 – resultados relacionados à busca sobre o termo “cozinha mineira” no *Google Imagens*..... 51

Figura 9 – Fogão à lenha aceso com algumas panelas, pratos e chaleiras em cima e seccionado conforme a regra dos terços..... 56

Figura 10 – Pontos de vista fotográficos verticais 57

Figura 11 – Exemplo de imagem da série tomada a partir do ponto de vista *plongée* 58

Figura 12 – Exemplo da extração de uma paleta cromática pelo *Adobe Color* 59

Figura 13 – Paleta de cores extraídas da fotografia anterior pelo *Adobe Color*..... 59

Figura 14 – Série das imagens da “cozinha mineira” que contém ao menos um dos objetos técnicos destacados – fogão à lenha ou panelas pretas..... 61

Figura 15 – Exemplo de fotografia horizontal presente na série de imagens..... 62

Figura 16 – Exemplo de fotografia vertical presente na série de imagens..... 63

Figura 17 – Exemplo de fotografia da série com um objeto, o fogão à lenha, posicionado nos terços inferiores e centrais e com o fundo concentrado nos terços superiores..... 64

Figura 18 – Exemplo de fotografia da série com registrada por um ponto de vista frontal..... 65

Figura 19 – Exemplo de fotografia da série registrada por um ponto de vista *plongée*..... 66

Figura 20 – Espectro cromático..... 67
Figura 21 – Paleta de cores da série da cozinha mineira 67
Figura 22 – Objetos diretamente associados à panela preta na série fotográfica 69
Figura 23 – Objetos diretamente associados ao fogão à lenha na série fotográfica 70
Figura 24 – Objetos diretamente associados às comidas na série fotográfica 70
Figura 25 – Objetos diretamente associados à lenha na série fotográfica 71
Figura 26 – Exemplo de imagem da série segmentada pela regra dos terços..... 73
Figura 27 – Posição das paredes na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços 74
Figura 28 – Posição dos fogões à lenha na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços..... 75
Figura 29 – Posição das panelas pretas na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços 78
Figura 30 – Posição das comidas na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços 78
Figura 31 – Posição dos talheres de servir na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços 79
Figura 32 – Fotografia de empratamento presente na série da cozinha baiana.. 81
Figura 33 – Exemplo de fotografia com aplicação da técnica do foco na série da cozinha baiana..... 83
Figura 34 – Exemplo de fotografia da série não associada ao empratamento das comidas 84
Figura 35 – Comparação entre as palhetas de cores das séries da cozinha mineira e da cozinha baiana, com indicação do limite entre o conjunto de cores quentes e frias 85

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Frequência dos principiais objetos e elementos visualizados na série fotográfica da cozinha mineira 61

Gráfico 2 – Quantidade de quadrantes preenchidos pelo fogão à lenha na série fotográfica da cozinha mineira ……..... 77

Gráfico 3 – Quantidade de quadrantes preenchidos em pelas panelas pretas na série fotográfica da cozinha mineira .....…… 80

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Ficha de observação aplicada à série fotográfica 55
Tabela 2 – Tabela síntese com os principais resultados após aplicação da ficha de análise 60
Tabela 3 – Resultado sobre a posição relativa dos principais objetos e elementos da série fotográfica referente à cozinha mineira 69
Tabela 4 – Resultados sobre a série fotográfica da cozinha baiana ……..... 81

Introdução

O ato de comer é, certamente, uma das ações mais antigas e primordiais da espécie humana. Parece um tanto óbvio, mas além de um ato fisiológico e essencial para manutenção do nosso organismo, se alimentar é uma prática de diferenciação, pois “os animais pastam, os homens comem, mas apenas o homem de espírito sabe comer” (Savarin, 1995). Distingue na biologia, pois apesar de também sermos animais, somos a única espécie capaz de produzir cultura[1]. Na economia, pois a produção e o consumo não se materializam da mesma maneira em diferentes classes sociais e, principalmente, na geografia, pois a vastidão da superfície terrestre produz uma enorme biodiversidade, possibilita que os povos se apropriem dos recursos de maneira particular e criem um mosaico alimentar riquíssimo e passível de ser diferenciado culturalmente e espacialmente.

Nesse sentido, anterior ao processo de consumo, há de recordar sobre a existência de toda uma etapa produtiva referente às escolhas possíveis que serão feitas a partir dos recursos e instrumentos disponíveis para realizar a produção. Todavia, tal confecção não ocorre no vácuo ou em um lugar qualquer, pois há um local próprio para a realização desta etapa: a cozinha. Da mesma maneira que o ato comensal é diretamente influenciado pela cultura, as cozinhas não são todas iguais, apresentando organizações próprias em função do contexto histórico e geográfico inserido.

Há instrumentos de cozinha usados cotidianamente no Brasil e pouco comuns em outros países, além de variações associadas a diferenças entre ambientes urbanos e rurais, como o fogão a gás e o fogão à lenha, respectivamente. Inúmeros utensílios utilizados hoje eram inexistentes há décadas ou séculos atrás, como o bujão de gás, tão comum nas casas brasileiras. Tais condições técnicas interferem diretamente na produção de alimentos e sua diferenciação geográfica ultrapassa meramente os pratos típicos a serem consumidos. Afinal, as expressões das cozinhas são bem mais amplas e, como se manifestam espacialmente, podem se tornar objeto de estudo da geografia, como será demostrado no decorrer do presente trabalho.

Contudo, é necessário ressaltar a considerável confusão presente no vocabulário associado ao campo do conhecimento sobre cozinhas regionais: os

[1] Afirmação retirada de LARAIA, Roque de barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

termos “cozinha”, “culinária” e “gastronomia”. É inegável que há certa relação entre eles. Contudo, apesar de serem palavras que, comumente, são tomadas como sinônimos, elas detêm significados distintos e é imprescindível que suas definições sejam claras. A cozinha corresponde, a princípio, um espaço físico associado a um determinado sistema alimentar, um local diretamente ligado ao fazer da comida e que incorpora “um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação” (Maciel, 2004, p.2).

Nesse sentido, quando se aborda uma cozinha étnica ou regional, por exemplo, não há que se restringir ao que será comido, mas é necessário considerar todo um sistema de produção espacialmente organizado, com objetos e elementos posicionados da maneira mais eficiente possível ou, minimamente, conveniente para determinado indivíduo ou grupo. Para Abdala (2007, p.2), além da função alimentar, é possível olhar a cozinha “como espaço privilegiado de convívio e relações sociais” que, nesse sentido, produz sociabilidades próprias e, com isso, personagens repletos de sentidos, como o mineiro, que tem sua identidade fortemente atrelada à cozinha regional.

Outrossim, a discussão se desenvolve com Ferreira (2020, p.11) quando define a cozinha “como algo ligado à produção e ao fazer da comida”. Entretanto, sua definição sugere uma nebulosidade sobre o que de fato ela seja. O que seria esse “algo”: são instrumentos e ferramentas? Qual a importância do lugar e de sua organização no processo produtivo alimentício? O excesso de generalidade cria um vão em seu significado e dificulta sua compreensão plena.

Diferentemente, Gomes & Ribeiro (2011, p.73) sugerem uma definição mais clara para as cozinhas ao considerá-las “como verdadeiras oficinas de transformação da natureza em cultura”. A produção e diferenciação geográfica das cozinhas ocorre através dos elementos que a compõem e da maneira como estão dispostos e organizados espacialmente. Portanto, transcende os ingredientes selecionados, o manejo no processo produtivo e os pratos típicos a serem consumidos. É imprescindível considerar o *locus* onde se manifesta todo o processo de transformação culinária, a composição de seu ambiente e os efeitos espaciais derivados de seu ordenamento. Logo, a cozinha apresenta-se como legítimo objeto de investigação geográfica e, por conta dos interesses da presente pesquisa, essa será a definição que ancorará o vigente trabalho.

Sobre os demais termos, nota-se que a culinária pertence a cozinha, pois é nela em que sua prática se materializa. Não foram encontrados trabalhos que a definam. É muito utilizado como um termo comum e bem estabelecido na língua portuguesa, como se englobasse um gigantesco universo de saberes e coisas relacionados ao universo da cozinha. Porém, segundo o Dicionário *Oxford Languages*, a culinária sugere uma relação mais restrita às técnicas e ao conjunto de pratos associados a certa cultura e localidade[2], quase como uma coleção de saberes e fazeres descritos em um tradicional livro culinário, aquele que apresenta uma imagem da comida finalizada e uma breve descrição de como realizar sua preparação a partir de modos próprios de manusear e combinar os ingredientes. Portanto, não se trata de um sinônimo da cozinha, mas um de seus componentes fundamentais.

Todavia, segundo Ferreira (2020), ao falar de gastronomia, a princípio encontra-se um conceito de maior amplitude. Inicialmente, observa-se que se trata de um discurso que deriva da cozinha e a complexifica ao adicionar novas concepções, princípios e agentes sob sua prática. O autor sugere, a partir de uma longa discussão sobre tal conceito, que suas bases criam uma estrutura que diferencia indivíduos a partir da constituição de normas sociais e do estabelecimento de noções de correto e errado associadas a lugares e modos ideais de se realizar o consumo dos alimentos e, por conseguinte, distingue aqueles que sabem daqueles que não sabem comer. Além disso, a gastronomia envolve um número muito maior de agentes sociais e uma série de regras bastante rígidas para o seu pleno exercício. Dessa forma, deve-se compreendê-la da seguinte maneira:

> A gastronomia é entendida também como práticas sociais ligadas principalmente ao consumo de um produto, a um discurso que em seu início foi uma forma de distinção, mais voltado para o contexto de seu surgimento na França em um mundo capitalista moderno pós-revolução francesa, e que com o tempo foi se modificando e ganhando novos contornos. (Ferreira, 2020, p.11).

Portanto, trata-se de um conceito antigo, bem estruturado e que sofreu modificações e aprimoramentos no decorrer do tempo. Novas significações são evocadas e inúmeros personagens são introduzidos no meio gastronômico, como os *chefs, maîtres, críticos gastronômicos*, dentre outros (Ferreira, 2020). Ademais, a atividade gastronômica se complexifica à medida em que são introduzidas novas

[2] "Conjunto de pratos, especialidades de uma localidade, região, país.". Acesso em: https://languages.oup.com/google-dictionary-pt/

regras técnicas e de etiqueta e, sobretudo, ganha relevância ao ser gradativamente incorporada no discurso de certos segmentos e setores da sociedade enquanto elemento essencial de identidade regional e nacional[3] e, não menos importante, em função da importância econômica para o desenvolvimento das atividades turísticas[4].

Outrossim, vale ressaltar a importância do trabalho de Brillat-Savarin (1995) na complexificação do conceito de gastronomia. Sua obra se torna instrumento fundamental para que tal atividade deixe de se referir somente a normas e regras para realizar o ato comensal "corretamente" e incorpora um discurso civilizador: é uma maneira de comer e um sabor ideal que as comidas devem possuir, além dos modos em que elas devem ser servidas e, não coincidentemente, é o jeito em que a corte francesa pré-revolução realizava suas refeições. São regras e comportamentos da nobreza que, pouco a pouco, devem e são disseminados para além dos palácios franceses (Ferreira, 2020).

Nesse sentido, o desenvolvimento da gastronomia e de suas derivações geográficas seria impossível sem a cozinha. Há uma intima relação entre os dois conceitos, inclusive, as bases da gastronomia derivam dos saberes, sabores e de toda estrutura espacial de cozinhas locais, regionais e nacionais. Logo, é inegável que haja uma relação de dependência, pois enquanto a gastronomia se forja a partir de elementos que advém das cozinhas, essas podem coexistir sem necessariamente se tornarem objetos gastronômicos. Quantas cozinhas regionais se manifestam no Brasil e não se tornaram objetos de *gastronomização*[5]?

Para o presente trabalho não é relevante saber se a gastronomia corresponde a uma ciência ou a uma arte[6] ou sobre a maneira como a cozinha foi apropriada pelo discurso gastronômico e se disseminou pelo globo. Tampouco interessa-nos realizar uma longa discussão sobre a relação entre os três conceitos supracitados. O interesse centra-se eminentemente na cozinha e em suas manifestações geográficas expressas em imagens e imaginários, como elementos identitários associados a certos

---

[3] O Brasil conta com alguns *chefs* com grande renome internacional e que contribuem para exportar nossa cozinha e diversidade para outros países, como as figuras de Alex Atala e Helena Rizzo. Acesso em: https://forbes.com.br/forbeslife/2022/09/quatro-chefs-do-brasil-estao-entre-os-100-melhores-do-mundo/

[4] O *Guia Michellin* e o *Guia Quatro Rodas* foram e são essenciais para popularizar o turismo gastronômico, como apontado por Morais (2011).

[5] Compreende-se *gastronomização* como a apropriação dos sabores e saberes de certa cozinha para torná-la objeto da gastronomia.

[6] Ver: FERREIRA, Rodrigo de Aguiar. **Do "bão" da cozinha ao "trem" da gastronomia**. dissertação (mestrado) - universidade federal de Uberlândia. Uberlândia, 2020. p. 11 – 15.

regionalismos e, principalmente, em seu ordenamento espacial. Assim, as questões levantadas perguntam menos sobre os alimentos e mais sobre a maneira como os objetos (por exemplo, a mobília, os utensílios) estão dispostos espacialmente para permitir a transformação de naturezas em culturas e produzir diferenciações através de sua organização (Gomes e Ribeiro, 2011, p.73). Afinal, enquanto geógrafos, nosso interesse maior sempre recairá sobre questões relacionadas à ordem espacial dos fenômenos (Gomes, 2017, p.145)

Dessa maneira, é imprescindível ressaltar a importância do trabalho desenvolvido pelos geógrafos Paulo César da Costa Gomes e Leticia Parente Ribeiro (2011), no qual produzem um artigo fundamental para o tema, intitulado “Cozinha Geográfica: a propósito da transformação de natureza em cultura”. Nele encontram-se inúmeras considerações e possibilidades para se trabalhar com a cozinha a partir da geografia, bem como formas de pensá-la e analisá-la a partir de uma lógica pautada na localização, como observado no trecho a seguir:

> O que se pretende é simplesmente partir da ideia de que a preparação dos alimentos se inscreve nessa simbologia da transformação da natureza em cultura. Essa ideia funcionará assim como um pressuposto. Nesse caso, como geógrafos, podemos dizer que a cozinha, o local onde se opera essa transformação, é um dos altos lugares onde se elabora essa mutação do natural em cultural. A forma de organização e os usos espaciais - classificação, trajetórias, percursos, dimensões, localização relativa - das cozinhas compõem, por isso, um objeto de estudo fundamental, ainda que muito pouco abordado pela geografia. Assim, o desenho e a distribuição dos equipamentos e as rotinas dos movimentos e comportamentos espacializados podem ser analisados segundo uma lógica interpretativa que enfatize a trama das localizações e os comportamentos associados a ela. Isso pode ser observado não só nas cozinhas, mas na relação e na circulação que se estabelece entre elas e os salões ou, por exemplo, na ordem dos pratos sobre a mesa (serviço à francesa) ou dos convivas em torno dela, como na sofisticada etiqueta dos grandes salões franceses da época do rei Luiz XV. (Gomes & Ribeiro, 2011, p.72)

Além disso, tal conceito também recebe contornos geográficos quando associados à questão da identidade. Apesar de haver uma vasta bibliografia desenvolvida sobre cozinhas regionais e nacionais, como veremos mais adiante, nota-se uma tendência à concentração na temática das comidas, com poucas considerações acerca do espaço físico das cozinhas. São análises centradas em processos históricos ou socioantropológicos sobre a formação daqueles sistemas alimentares e suas relações com um simbolismo ou identidade regional ou nacional. Conforme apontado por Gomes & Ribeiro (2011), quase não se identificam trabalhos

geográficos sobre tal temática[7]. Tal situação não ocorre por se tratar de um tema irrelevante, pelo contrário, como veremos, a cozinha foi elemento fundamental para a construção do sentimento regional e nacional, inclusive, é a partir da cozinha que parte da imagem de certos povos é composta, como o caso dos mineiros (Abdala, 2007).

Outrossim, outras considerações devem ser feitas. Ainda que o *chef* mineiro Eduardo Avelar (2020) tenha realizado um esforço em pensar a grande diversidade presente internamente na cozinha mineira através da identificação de subsistemas alimentares geograficamente delimitados, diferenciados e visualizados a partir de uma regionalização dos "territórios gastronômicos" (2020, p.74) de Minas Gerais, sua pesquisa segue restrita aos ingredientes e pratos consumidos:

Figura 1: Os Cinco Territórios Gastronômicos e suas Identidades Gastronômicas Regionais.

Fonte: Avelar, 2020.

[7] Vale destacar alguns trabalhos de geógrafos que abordam tal tema: PITTE, Jean-Robert. Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão. Rio de Janeiro: LPM Editores, 1991, além de BOTELHO, A. Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil, MRE - Brasília, p. 60 - 69, 01 dez. 2007 e OLIVEIRA, L. . Cozinha Paulista Caipira. Geograficidade , v. 4, p. 70-75, 2014.

Figura 2: Subterritórios Gastronômicos e suas Identidades Geográficas Regionais.

Fonte: Avelar, 2020.

Ademais, nota-se que imagens de cozinhas regionais são disseminadas em massa e auxiliam na construção de imaginários sobre o tema. Livros de receitas, publicidades, fotografias e programas televisivos, por exemplo, reforçam certo conjunto de imagens mentais repletas de significados. Portanto, o presente trabalho considera que, além de denotar comidas já preparadas, a cozinha constitui um espaço físico ordenado no sentido de realizar a transformação de naturezas em culturas e que suas imagens compõem imaginários específicos. Assim, o objetivo centra-se em compreender como esses imaginários são compostos.

Vale ressaltar que em meio à grande diversidade de sistemas alimentares regionais existentes no Brasil, nos interessa, especificamente, a cozinha mineira, pois ela suscita questões próprias – as quais serão expostas posteriormente - que justificam sua relevância enquanto objeto de pesquisa da ciência geográfica. Antes da discussão sobre a questão de Minas Gerais e seu espaço destinado a produção e consumo alimentício, nada mais justo que passear brevemente sobre o Brasil e suas cozinhas regionais.

1. A construção do objeto de pesquisa

Segundo a antropóloga Maria Eunice Maciel (2004, p.36), “as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado ‘modo’ ou ‘estilo’ de vida que se quer particular a um determinado grupo”. Nesse sentido, comer certas comidas, assim como a maneira em que indivíduos se vestem, comunicam-se e comportam-se, constituem práticas que expressam pertencimento um grupo ou comunidade. Trata-se de manifestações coletivas passíveis de identificação e diferenciação, inclusive geográfica. Ou seja, a maneira que sujeitos se alimentam são práticas sociais fundamentais para a construção identitária de inúmeros povos, pois além de caracterizá-los, singularizam e os distinguem dos demais.

Ao conceber o Brasil como um país de dimensões continentais dotado de grande variabilidade climática, fitogeográfica, pedológica e cultural, além de possuir em sua formação a presença e fixação histórica de grandes fluxos populacionais transcontinentais, como de europeus e africanos, é impossível não pontuar a emergência de regionalismos decorrentes dessa diversidade étnico-geográfica. Os hábitos alimentares não fogem à regra: é possível compreender e classificar o Brasil a partir de suas cozinhas regionais, compreendidas como um “conjunto de saberes-fazeres que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal” (Gimenes *apud* Bahl *et al.*, 2011).

Todavia, apesar de reconhecer tal diversidade, não foi encontrado um atlas ou uma regionalização que classifique o Brasil a partir de suas cozinhas regionais. Pratos e técnicas são identificados e associados a determinada parcela do nosso território, porém, nota-se a falta de um real rigor geográfico ao considerar suas extensões e limites. Por exemplo, até onde é possível encontrar marcas do sistema alimentar da cozinha mineira? Ela se restringe ao estado de Minas Gerais ou se materializa além de suas divisas? Não são perguntas que pretendo responder no presente trabalho, mas que são essenciais para questionar um certo senso comum sobre a geografia das cozinhas regionais brasileiras. Ao que parece, a ausência de pesquisas e obras que produzam tais classificações contribui para reforçá-los. É possível que, por isso, em inúmeros casos seja feita uma associação entre determinados sistemas alimentares e as divisões político-administrativa dos estados, como a cozinha mineira,

baiana, paraense, dentre outras, mesmo que tais expressões se estendam para além de suas divisas, como bem desenvolvido por Dória & Bastos (2018) e Aguiar (2018).

Ainda assim, em alguns trabalhos clássicos, como “O Manifesto Regionalista” de Gilberto Freyre*,* são identificados trechos que expressam uma forte presença de noções geográficas relacionadas à diferenciação espacial das “tradições culinárias” do país, como observado a seguir:

> Três regiões culinárias destacam-se hoje no Brasil: a Baiana, a Nordestina e a Mineira. A Baiana é decerto a mais poderosamente imperial das três. Mas talvez não seja a mais importante do ponto de vista sociologicamente brasileiro. Outras tradições culinárias menos importantes, poderiam ser acrescentadas, com suas cores próprias, ao mapa que se organizasse das variações de mesa. sobremesa e tabuleiro em nosso país: a região do extremo Norte, com a predominância de influência indígena e dos complexos culinários da tartaruga – da qual se prepara ali uma rica variedade de quitutes - e da castanha, que se salienta não só na confeitaria como nas próprias sopas regionais - tudo refrescado com o açaí célebre: "chegou ao Pará, parou, tomou açaí, ficou"; a região fluminense e norte-paulista, irmã da nordestina em muita coisa pois se apresenta condicionada por idênticas tradições agrário-patriarcais a mais de uma sub-região fluminense, pelo mesmo uso farto do açúcar; a região gaúcha, em que a mesa é um tanto rústica, embora mais farta que as outras em boa carne, caracteristicamente comida como churrasco quase cru e a faca de ponta. O mais poderia ser descrito, do ponto de vista culinário, como sertão: áreas caracterizadas por uma cozinha ainda agreste; pelo uso da carne seca, de sol ou do Ceará com farinha: do leite, da umbuzada e do requeijão; pelo uso, também, do quibebe, franciscanamente simples, e da rapadura; e, nas florestas do centro do País, pela utilização da caça e do peixe de rio - tudo ascética e rusticamente preparado. (Freyre, 1955, p.31-32).

Nessa descrição observa-se uma espécie de caminho a ser percorrido por diferentes parcelas do território nacional e que, ao fim, se traduzem em diversas experiências alimentares. Entretanto, as escalas e recortes geográficos empregados para descrever tal diversidade são confusos. Há uma complexa mistura: a baiana é diferente da nordestina ou também pertence a ela? A cozinha mineira compreende a antiga província de Minas Gerais ou toda a extensão territorial associada ao ciclo do ouro? Se há uma cozinha nordestina, ela também corresponde à cozinha do sertão - da carne de sol e farinha -, ou é algo mais ligado ao açúcar e à Zona da Mata? São questões que emergem da ausência de critérios claros de delimitação espacial e, mais que isso, da falta de uma imagem síntese que apresente tal diversidade regional alimentar.

Outrossim, apesar de toda confusão geográfica e escalar[8] pontuada anteriormente, tal situação não comprometeu o objetivo do autor ao produzir seu Manifesto Regionalista. De acordo com o sociólogo Carlos Alberto Dória (2009), o reconhecimento de vários regionalismos culinários por Freyre faz parte do movimento de desconstrução da ideia segundo a qual a diversidade cultural presente no Brasil constituiria uma ameaça para a unidade nacional brasileira e, pelo contrário, de afirmar que a coesão do território adviria do somatório de tais particularidades encontradas em nossas terras[9]. Portanto, mesmo que expressassem forças diferentes na constituição da cozinha nacional, essa seria uma espécie de síntese e reunião das várias cozinhas existentes aqui, afinal, "é todo o conjunto da cultura regional que precisa ser defendido e desenvolvido." (Freyre, 1955, p.54).

Todavia, a obra de Freyre deve ser contextualizada. O autor se encontra inserido, assim como os escritores Mario de Andrade e Luís da Câmara Cascudo, no movimento modernista brasileiro. Portanto, participavam de uma corrente em prol da valorização do que, segundo eles, seria a cultura brasileira (Dória, 2009; Aguiar, 2022). Dessa maneira, apontavam que não seríamos mais estrangeiros em nossa própria terra, com uma identidade externa aos nossos limites territoriais, ao contrário, possuiríamos uma "expressão" própria derivada da mistura harmônica entre as três grandes raças: o negro, o europeu e o indígena. O trecho a seguir, retirado do livro "A Formação da Culinária Brasileira" escrito por Carlos Alberto Dória, ilustra bem tal situação:

> Sempre achamos pertinente a pergunta que hierarquiza a cultura: de onde vem tal ou qual coisa dos índios, dos negros ou dos brancos? Mas quando Gilberto Freyre publicou *Casa Grande & Senzala* (1933), pôs fim à discussão sobre a hierarquia das raças na formação da sociedade brasileira. Sua tese engenhosa, a par de um estilo cativante, foi uma verdadeira revolução na maneira de compreender a formação do povo brasileiro: a miscigenação de brancos, negros e índios sob direção da grande propriedade rural legitimou a convicção de que éramos mestiços por definição. (Dória, 2009, p. 21)

O fato d'alimentação ser componente essencial para a cultura de um povo a tornou objeto de debate entre tais autores. No primeiro momento, assim como a noção

[8] Quando aponto tais incoerências a crítica é principalmente em relação ao uso da escala. Conforme apontado por Dória (2009), Freyre considera a cozinha nacional como a síntese de todas as cozinhas regionais brasileiras, que corresponderiam a pedaços soltos a serem encaixados. A mudança de escala evidente no texto implica em novas questões e novos fenômenos e comparar tantas escalas geográficas diferentes, como cozinhas nordestinas, baianas, mineiras parece trazer mais dificuldades do que elucidar algo.

[9] Ver: DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. 1. ed. São Paulo: Publifolha, 2009.

de cultura brasileira decorreu da miscigenação, a cozinha nacional emergiu como uma de suas expressões.

Para Freyre, a força de certos saberes e fazeres culinários se encontrariam mais ou menos presentes em função da localização. Por exemplo, ele identifica que ocorre uma maior presença dos ingredientes e sabores indígenas nos pratos típicos do extremo norte do país enquanto a força da contribuição negra se manifestaria, em seu ápice, nas terras baianas.

Todavia, ainda assim haveria uma hierarquização entre as cozinhas regionais, com a manifestação da cozinha nordestina como uma das principais contribuidoras para a expressão cultural culinária do Brasil (Dória, 2009). Logo, a reunião da grande miscelânia de regionalismos associada à contribuição das três grandes raças construiria o pilar da cozinha brasileira. Apesar de convincente, sua tese não era unanimidade entre os modernistas da época.

Mario de Andrade, em texto intitulado “Tacacá com Tucupi” e publicado no jornal “O Estado de São Paulo”, no ano 1939, ao mesmo tempo em que questiona a suposta superioridade da gastronomia francesa frente ao que se fazia no Brasil, sutilmente critica Gilberto Freyre e suas proposições regionalistas na formação da cozinha brasileira, especialmente a relevância conferida à cozinha nordestina[10] em sua construção, além de defender que nossa formação culinária não adviria necessariamente da reunião de cozinhas regionais:

> Em *Tacacá*, [Mário de Andrade] dedicou-se a negar o regionalismo e a zombar dos bons comedores, exaltando uma cozinha brasileira equiparada à francesa, que deveria ser assimilada não em suas diferenças regionais, mas em seus refinamentos e, sobretudo, em suas tragédias. (Aguiar, 2021, p.91)

O início de seu texto ilustra bem tal perspectiva:

> Quem me chamou uma atenção mais estudiosa para a cozinha brasileira foi, uns quinze anos atrás, o poeta Blaise Cendrars. Naquele seu jeito de dizer com leveza coisas profundas, desde que teve conhecimento dos nossos pratos principais, o criador de “Moravagine” passou a sustentar a tese de que o Brasil tinha civilização própria (ou, melhor: teria, se quisesse) pois que apresentava uma culinária completa e específica. [...] Pouco lhe importava que a maioria dos nossos pratos derivassem de outros vindos da África, da Ásia ou da península ibérica. Quase todos os povos são imensas misturas étnicas e culturais. O importante é que fundindo bases, princípios constitucionais de pratos asiáticos e condimentação africana, modificando neste ou naquele sentido pratos ibéricos, tínhamos chegado a uma cozinha original e inconfundível. E completa. (Andrade, 1939, p. 4).

[10] Quando *Freyre* discorre sobre o que denominou de cozinha Nordestina, suas falas são mais direcionadas a um sistema alimentar da Zona da Mata nordestina, do engenho açucareiro, e não do Sertão, por exemplo. Ele utiliza outras denominações ao se referir à cozinha sertaneja.

Todavia, apesar do debate sobre a cozinha nacional, a constituição de uma vasta obra sobre esse aspecto tão fundamental da cultura brasileira somente se materializou algumas décadas após o seu auge na Semana de Arte Moderna de 1922, com a publicação da obra “História da Alimentação no Brasil”, escrita por Luís da Câmara Cascudo. Em seu trabalho, nota-se um árduo processo de produzir um extenso inventario de receitas, ingredientes, técnicas e histórias associadas à alimentação no Brasil. A própria organização do livro sugere a miscigenação como cerne da cozinha brasileira, com um longo capítulo de apresentação somado a três capítulos estruturados em: “Cardápio Indígena”, “Dieta Africana” e “Ementa Portuguesa”[11].

O curioso é que se observa na obra de Câmara Cascudo uma postura aparentemente intermediária entre Freyre e Andrade. Cascudo compilou e constituiu uma sólida base de informações utilizadas até hoje para se pensar a cozinha brasileira tanto pelo seu caráter miscigenado, quanto por suas expressões regionais. Em “Antologia da Alimentação no Brasil” (2014), o autor reuniu uma série de textos que abordam aspectos da cozinha brasileira, porém, com um maior protagonismo da condição regional.

Em seu livro são reunidos um conjunto de escritos sobre as várias expressões culinárias do Brasil, como as do Norte, Nordeste, Sertão, Rio de Janeiro e São Paulo. Inclusive, algumas cozinhas regionais são prestigiadas com mais de um escrito, como a baiana e a mineira. Portanto, apesar de algumas divergências teóricas, as obras dos três autores sintetizam o antigo desejo modernista de criar sólidas bases para a legitimação de uma cultura nacional.

É fundamental pontuar que, conforme destacado por Freyre e Cascudo, dentre as inúmeras expressões culinárias regionais existentes dentro dos limites brasileiros, algumas se destacam, como a cozinha mineira. Em primeiro lugar, é imprescindível destacar a importância deste aspecto cultural para a identidade do mineiro. Segundo Abdala (2007, p.2), a persona do indivíduo associado aos limites territoriais das Minas se funda na “construção de uma imagem do mineiro que, entre elementos como personalidade (desconfiado), temperamento (hospitaleiro), aptidão política (conciliador, fiel da balança), tem na cozinha típica um de seus esteios”.

[11] Ver: Cascudo, L. D. C. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global Editora, 2004.

Dessa forma, ao se pensar no mineiro e suas características, a imagem de seu sistema alimentar é evocada, inclusive do local onde costumam se materializar tais processos:

> "Não consideramos a cozinha mineira apenas como conjunto de hábitos alimentares, ainda que esses ressaltem na literatura consultada. Entendemo-la também como espaço privilegiado de convívio e relações sociais, uma vez que, até meados do século XX, copa e cozinha foram os centros do movimento cotidiano da casa mineira" (Abdala, 2007, p.15)

A relevância de tal atividade é tamanha para Minas Gerais que se tornou objeto de política pública, visto tratar-se de "uma cozinha regional que ganha espaço dentro do discurso nacional por meio da valorização de sua cozinha local" (Ferreira, 2020, p.67), principalmente a partir da recuperação de importantes informações históricas sobre a alimentação dos mineiros. Com isso, documentos e obras foram trazidos à tona, personagens ganharam destaque e mitos foram estabelecidos para reforçar tal narrativa e auxiliar no seu processo de *gastronomização*. Inúmeros agentes participaram deste movimento, como o SESC-MG, agências de turismo e o próprio governo de Minas Gerais (Ferreira, 2020).

Sobre o setor turístico, além dos hotéis-escola criados no estado com finalidade de formar mão de obra qualificada para o exercício de *chefs, maîtres, cozinheiros*, o Guia Quatro Rodas foi essencial para a exportação de imagens sobre Minas Gerais e sua cozinha para além de suas divisas. Por se tratar do único guia turístico impresso, de abrangência nacional e com um antigo e longevo período de publicação, suas publicações contribuíram drasticamente para disseminar informações e visões sobre diversas regiões brasileiras, inclusive sobre o estado de MG e de seus indivíduos[12].

De acordo com Morais (2011), a partir da análise de tal guia observa-se um retorno do discurso regionalista a partir da década de 1970: o número de pratos classificados como típicos de Minas Gerais aumentou gradativamente entre 1966 e 2000. Concomitantemente, houve uma grande disseminação de restaurantes regionais mineiros pelos demais estados brasileiros, o que contribuiu para o pleno estabelecimento de um imaginário relacionado à cozinha mineira.

Vale ressaltar que não foi um processo rápido, pois decorreu de uma longa construção social junto ao reforço da ideia de mineiridade, conceito trabalhado

[12] Segundo Morais (2011), sua primeira edição data-se em 1966 e seu material impresso seguiu veiculado por mais de três décadas.

vigorosamente por Dias (1985) e Arruda (1986), com o estabelecimento de uma mitologia e uma série de significados atrelados à figura do mineiro:

> A dimensão atemporal – evidente na mineiridade – resulta da natureza mítica: a história é objeto do mito, assim não se pode confundir com ela; na sua pretensão de dominá-la precisa superá-la, aparecer como se sobre ela pairasse. O núcleo do pensamento mítico gira em torno da origem. Na mineiridade foram os inconfidentes, vivendo em ambiente ilustrado, os fundadores dos mineiros. Nesse nível de ambição, "origem" e "causa" não se distinguem. Finalmente, cabe ao mito promover a identificação. Esse aspecto decorre dos outros, mas, ao mesmo tempo, explica-os, na medida em que abre caminho para a *práxis.* A mineiridade, ao criar a figura abstrata dos mineiros identifica-os; estes, ao moverem-se nos quadros de suas propostas, visíveis nos momentos rituais, reforçam-na. Manifesta-se, nesse passo, o papel emulador do mito no direcionamento das práticas sociais. Aqui, expressam-se as virtualidades do mito. (Arruda, 1986, p.211)

O mineiro - aquele que se forma e se estabelece dentro das divisas do estado de Minas Gerais – passa então a se dotar de características próprias reconhecidas no cenário nacional e de significados a ele atribuídos, como pontuado anteriormente por Abdala (2007) ao destacar o papel da cozinha regional na formação deste imaginário.

No que tange ao papel do governo de Minas Gerais, uma série de medidas foram tomadas para reforçar a importância de seu sistema alimentar enquanto elemento identitário: 1) A criação de leis, como o Dia da Gastronomia Mineira[13] e a Programa Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia Mineira[14]; 2) A criação de editais com objetivo de auxiliar financeiramente projetos relacionados à cozinha/gastronomia mineira; 3) O investimento em trabalhos e obras de pesquisa, como a encomenda de um dos principais livros sobre a cozinha mineira, intitulado "Fogão à Lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais". Dessa maneira, um arcabouço teórico é constituído para sustentar e reforçar o mito da mineiridade:

> "Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais" (1977), posteriormente reeditado com o subtítulo "300 anos de cozinha mineira", não teve nenhuma relação direta com o movimento folclórico. Integrou, em vez disso, um momento de percepção do potencial turístico da "cozinha típica" para o estado de Minas Gerais. O livro foi uma encomenda do governo estadual à autora, Maria Stella Libanio Christo (1918-2011), e coeditado pela Secretaria de Ciência e Tecnologia. (Aguiar, 2018, p.7).

Portanto, o Estado foi um agente de suma relevância para a construção de um imaginário sobre a cozinha de Minas Gerais. Junto a ele, outro importante ator foi a comunidade de *chefs* e admiradores da cozinha mineira com seu esforço de

[13] Acesso em: https://www.minasgerais.com.br/pt/blog/artigo/dia-da-gastronomia-mineira
[14] Ver: FERREIRA, Rodrigo de Aguiar. **Do "bão" da cozinha ao "trem" da gastronomia**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2020.

realização e participação em festivais e eventos de divulgação de tal elemento identitário (Ferreira, 2020). Festivais como o Expocachaça, Ora-Pro-Nòbis e o Comida di Buteco[15] foram essenciais para o reforço e a difusão dos costumes culinários mineiros em Minas Gerais e no Brasil. Inclusive, no ano de 2013, pela primeira vez houve a iniciativa de Minas na participação do festival internacional de gastronomia *Madrid Fusion*, com boa recepção pelo público e pela crítica em geral, o que culminou em outras participações nos anos seguintes[16] (Ferreira, 2020, p.110).

Vale ressaltar que existe uma certa disputa em relação à legitimidade e à exclusividade de certas receitas, saberes e até em relação à estrutura física associada à cozinha mineira, conforme discutido por Bastos & Dória (2018) e Aguiar (2018). É possível identificar receitas muito similares em livros de comida mineira e de comida tradicional paulista (Aguiar, 2018, p.5). Todavia, parece haver uma tentativa de reforçar o uso exclusivo de tal sistema culinário por Minas Gerais na medida que é ignorado por São Paulo. Inclusive, Bastos & Dória (2018, p.300) são assertivos ao afirmar que, no final das contas "não existe diferença notável entre a cozinha mineira e a tradicional paulista, a ponto de justificar a classificação distinta. O que parece existir, sim, são atitudes diferentes de mineiros e paulistas diante da culinária caipira".

Nesse sentido, é possível afirmar que o imaginário construído sobre a cozinha mineira evoca significados específicos sobre Minas Gerais e seu sistema alimentar. Além disso, quando abordo a cozinha mineira, me refiro a um produto cultural que generaliza a grande diversidade sub-regional de seu estado,[17] com a valorização de certos elementos que devem permanecer vívidos em suas imagens e descrições e, paralelamente, a exclusão de outros aspectos tidos como pouco relevantes ou indesejáveis.

Seus elementos são facilmente encontrados em outros estados brasileiros, como Goiás, São Paulo e Paraná (Morais; 2011, Bastos & Dória, 2018; Aguiar; 2018). Porém, apesar da relevância de tais questões, o presente trabalho não possui interesse em compreendê-las ou desvendá-las. Logo, reconhecemos as

[15] As obras de Avelar (2020) e Ferreira (2020) demonstram como tais festivais foram essenciais para, além de criar bases para a *gastronomização* da cozinha de Minas Gerais, disseminar e reforçar ideias e imagens sobre seu sistema alimentar.

[16] Acesso em: https://diariodocomercio.com.br/economia/cozinha-mineira-se-destaca-na-famosa-madrid-fusion/- gref

[17] Uma excelente apresentação desta subrregionalidade mineira é observada na obra de Avelar (2020), o qual realiza uma regionalização de Minas Gerais a partir de seus "Territórios Gastronômicos". Ou seja, são inúmeras cozinhas existentes dentro dos limites do estado.

generalizações e o processo de construção social de um discurso e de um imaginário associado à cozinha regional mineira. Desse modo, será compreendido como cozinha mineira aquela expressamente associada ao estado de Minas Gerais, principalmente a que se apresenta em obras de referência e no conjunto de imagens que serão aqui analisadas.

Portanto, alguns trabalhos notáveis devem ser destacados, pois constituem pilares de todo processo de construção imagética supracitado. Segundo Abdala (2007), três autores foram fundamentais: Eduardo Frieiro, Carlos Drummond de Andrade e Maria Stella Libânio Christo. O primeiro foi responsável por escrever a obra "Feijão, Angu e Couve: ensaio sobre a comida dos mineiros". Com sua primeira edição publicada em 1967, o livro corresponde a uma grande reunião de textos sobre as diferentes práticas e culturas alimentares presentes no estado de Minas Gerais.

Inicialmente, nota-se uma organização pautada na cronologia dos relatos: os primeiros capítulos são dedicados à alimentação nos primórdios da ocupação colonial em Minas Gerais até meados da década de 1960. No último capítulo, inclusive, o livro destaca os "novos hábitos alimentares" e a influência de outras cozinhas, como a inglesa, italiana, alemã, síria e gaúcha na alimentação dos habitantes do estado e finaliza respondendo à seguinte questão: "há uma comida típica mineira?"

> A resposta é sim e não. Sim, porque se pode reconhecer uma *constante* (empregando um termo usado em Física) na equação das preferências alimentícias da gente que habita Minas. Não, porque tais preferências não são exclusivas dessa mesma gente. A *constante* aludida se define, é claro, pelo trivial culinário, baseado, primeiramente no feijão, depois no arroz (come-se até, atualmente, mais arroz do que feijão), depois na carne (preferentemente de porco) e, enfim, moderadamente nos legumes e ervas" (Frieiro, 1982, p.218).

Portanto, para esse autor a cozinha é mineira não pela exclusividade do que se come, mas pela preferência alimentar e como tal sistema compõe e importa para a constituição identitária de Minas Gerais. De acordo com Abdala (2019), além da comida, outros componentes que a cozinha propõe, como uma sociabilidade própria, conferem significados a ela e ao mineiro e são aspectos relevantes na composição de seu imaginário:

> Retomar a construção histórica que fez da cozinha elemento central em diferentes formas de sociabilidade, compreender como se estrutura um mito da mineiridade e como a cozinha contribuiu nessa estruturação, e também investigar como as tradições são manipuladas e ressignificadas no bojo da reconstrução permanente dessa mineiridade. Ao refletirmos sobre o fato de que alguns dos pratos símbolos da cozinha mineira não são exclusivos de Minas Gerais, como o próprio Frieiro (1982) já assinalara, é possível perceber que em torno de hábitos alimentares estabelecemos rituais de sociabilidade

> que, ao longo da história, contribuíram para formatar o sentido de referência identitária e a imagem de Minas associada à cozinha e à hospitalidade (Abdala, 2019, p.169).

A importância de tal obra é reconhecidamente tão grande para a construção das características da cozinha regional de Minas que a data comemorativa referente ao “Dia da Gastronomia Mineira” corresponde à data do nascimento de Frieiro. Outrossim, em busca de legitimar tal sistema alimentar, o autor recorre a um conjunto de relatos e documentos históricos que indicavam como e o que se comia em Minas Gerais. Com isso, identificam-se três grandes períodos que influenciaram diretamente na composição da cozinha regional mineira: 1) Da mineração e do Ciclo do Ouro, entre o século XVI ao XIX; 2) Da ruralização da economia de Minas Gerais, entre XIX e XX; 3) Da expansão da urbanização e industrialização no Brasil e, por conseguinte, em Minas Gerais (Frieiro, 1967; Abdala, 2007).

Cada momento marcou com peculiaridades a cozinha mineira. Novas relações são estabelecidas em relação à alimentação e, logo, em relação à sua preparação e à organização do espaço de produzir e de se alimentar (Abdala, 2007). O primeiro momento corresponde a um período de expansão da vida urbana na antiga capital da província, o aglomerado de Vila Rica, atual Ouro Preto, e ao longo período de busca pelo ouro na região e a um esforço quase total da Coroa Portuguesa na atividade da mineração, com o abastecimento local comprometido[18].

Este fato ocorreu pois os produtos alimentícios, de modo geral, vinham de outras partes do Brasil e, com isso, o preço dos alimentos era encarecido. Desse modo, se manifestou uma disseminação da fome pela província e, gradativamente, foi se introduzindo uma produção de subsistência na região (Abdala, 2007). Tal dinâmica auxiliou na constituição de maneiras e preferências relativas à alimentação em Minas Gerais:

> Os hábitos alimentares caracterizaram-se, neste período da mineração, por uma combinação de gêneros importados com produtos cultivados no quintal. Ao que tudo indica, predominavam os produtos da terra, sobretudo devido às dificuldades na aquisição daqueles provenientes de fora e aos seus altos preços. Foi-se desenvolvendo, então, uma cozinha própria, adaptada à conjuntura resultante de um controle político e econômico excessivo sobre o território do ouro e diamantes, como também às necessidades imediatas de sobrevivência (Abdala, 2007, p.61)

[18] Segundo Abdala (2007), parte do desabastecimento advinha da restrição estabelecida pela Coroa Portuguesa em relação à prática da agropecuária, assim direcionando todos os esforços possíveis para a extração do ouro.

O segundo momento ocorreu após o apogeu aurífero, com a expansão de uma economia rural no estado de Minas Gerais, que dura do final dos setecentos ao início do século XX (Abdala, 2007). Nesse período, novas relações alimentares emergem e, principalmente, um local físico de produção desses alimentos se destacará: a cozinha de fazenda. Diferentemente dos demais, tal espaço e o comportamento de seus sujeitos advêm de uma experiência prévia do urbano – auge do período aurífero – antes do rural, ou seja, de uma vivência pautada na "extrema sociabilidade pública [urbana] à sociabilidade reclusa do universo da fazenda" (p.106). Do alimentar-se do que era produzido em outras províncias para o comer o que germinava nos quintais, pois a "autossuficiência das fazendas certamente provocou um declínio do papel de abastecedoras de gêneros que as vendas desemprenharam, de maneira privilegiada, no auge da atividade mineradora" (p.107).

Essas novas relações foram essenciais para fundar ou, ao menos, reforçar algumas características presentes no mito da mineiridade. No que tange à imagem do mineiro e sua condição de persona hospitaleira, simpática e ótima na recepção de hóspedes, tal período foi fundamental para a elaboração desta significação. Segundo Abdala (2007, p.106), foi a partir dessa nova dinâmica de isolamento no ambiente rural que emergiu e perpetuou-se a tradição de "associar hospitalidade à comida, [pois] ao mesmo tempo que perderam com a mineração, [na fazenda] viviam na fatura e não perderam os hábitos requintados de um padrão urbano e *civilizado* vivido no século do ouro". A autora ainda afirma que ao somar tais condições com a função de hospedaria designada às fazendas da região devido à escassez de hotéis e pousadas, a chegada de uma visita ou viajante servia para romper com a monotonia das relações familiares e permitiu a constituição de uma ritualização na recepção dos hóspedes, com destaque para a cozinha na formação deste processo, em especial pela maneira que a comida era preparada e servida aos recém-chegados.

O terceiro momento, apesar de essencial para a formação da cozinha mineira, é o menos debatido e, talvez, o que menos contribui com elementos para o seu imaginário. Como pontuado anteriormente por Abdala (2007), suas bases se ancoram na tradição e na história. Desse modo, as introduções alimentícias desse período, por serem bem recentes, como o hábito de comer cotidianamente salada de alface e pão (Frieiro, 1982), quase não são percebidas na composição de imagens do sistema culinário típico mineiro. Portanto, o ensaio realizado por Frieiro (1982) reconstitui o sistema alimentar mineiro a partir da uma ordenação cronológica de relatos e

documentos e se torna um dos pilares para a cozinha regional de Minas. A discussão permanece posteriormente com outros autores, como Zemela (1990), Abdala (2006; 2007; 2019), Pires (2020) e Simoncini (2020), porém, ainda sim fortemente ancorados numa perspectiva histórica e socioantropológica, pouco considerando relações espaciais que marcam a cozinha local.

De cordo com Abdala (2007), outro autor imprescindível para a construção das bases da cozinha mineira foi o poeta Carlos Drummond de Andrade, com sua obra “Brasil, Terra e Alma: Minas Gerais”, publicada em 1967. A autora observou que houve uma proposta em busca de reforçar regionalismos, especialmente, o de Minas Gerais. Em sua estrutura encontra-se um tópico destinado a discutir a comida das Minas Gerais a partir de escritos e de uma grande riqueza de dados, além de haver uma espécie de eleição de alguns pratos típicos de Minas Gerais, mesmo que não originais ou exclusivos de tal recorte territorial. Ademais, a qualidade da obra somada à relevância do poeta no cenário brasileiro auxiliou na disseminação de seu trabalho e de suas ideias, logo, há um reforço do imaginário associado ao mineiro e à sua cozinha.

Por fim, a autora identifica outro autor extremamente relevante para a tipificação da cozinha de Minas Gerais: a escritora e culinarista Maria Stella Libânio Christo. Suas principais contribuições são as obras “Fogão à Lenha: Quitandas e Quitutes de Minas Gerais”, lançado em 1977 e republicado tempos depois com o nome “Fogão à Lenha: 300 anos de cozinha mineira”, além do livro “Quentes e Frios”, de 1979. Suas obras, em especial a primeira, constituem até hoje referências sobre o tema. Seu trabalho foi encomendado pelo Governo de Minas Gerais para ser uma espécie de documento-base da cozinha regional do estado, logo, participando do projeto de difusão e preservação da culinária típica mineira (Abdala, 2007; Aguiar, 2020).

O livro é constituído por uma série de receitas “típicas” de Minas Gerais, além de várias crônicas, comentários de viajantes, políticos, historiadores e cartas recebidas enquanto a autora desenvolvia sua pesquisa. Sobre a organização do livro, é de se notar que esses excertos visam reforçar certos mitos e significados:

> Espalhados por toda a obra, entre as receitas, esses elementos a transformam em uma espécie de compêndio não só do que seria a cozinha mineira, como também do que seria a própria “mineiridade”, uma identidade que deveria ser valorizada, segundo o governador em sua introdução, como um bem cultural mineiro e também como um “patrimônio comum” aos brasileiros. (Aguiar, 2018, p.8)

Dessa maneira, seu livro busca colocar a comida “típica” de Minas Gerais como um símbolo de uma imagem regional, de seu povo e de seu lugar, com o objetivo de divulgá-la para além dos limites do estado (Abdala, 2007, p.51 – 52). O inventário do que se come, como se come e de como se compõe sua cozinha evoca imagens dotadas de significados e características associados à Minas Gerais, indicam sistemas técnicos e expressam modos de vida, como veremos nas próximas seções, principalmente na discussão dos resultados da pesquisa.

Todavia, o objetivo desta pesquisa não é realizar um levantamento de todos os trabalhos sobre cozinha mineira e aferir sua contribuição. A revisão da bibliografia foi realizada para destacar que houve um relevante movimento de construção e reforço do imaginário referente à cozinha regional de Minas Gerais, especialmente como um dos principais componentes da identidade mineira. Além disso, foi essencial para identificar uma importante lacuna analítica em relação a outros componentes da cozinha, como sua estrutura física e sua organização. Dessa maneira, entende-se como suficientes para os fins desta pesquisa os autores anteriormente citados e as discussões realizadas sobre a cozinha nacional e, obviamente, a cozinha mineira, com destaque para sua importância enquanto aspecto identitário regional e como parte imprescindível e de destaque da miscelânia cultural que caracteriza a culinária brasileira.

Outrossim, deve-se considerar que os trabalhos anteriormente comentados foram produzidos a partir de olhares antropológicos, sociológicos e históricos e, no fim, muito focados nas comidas[19] (Freyre 1926; Andrade, 1967; Christo, 1977; Frieiro, 1982; Zemella, 1990; Cascudo, 2004; Abdala 2007; Dória, 2009; Dória 2018; Aguiar, 2018; Simoncini, 2020; Avelar, 2020; Ferreira, 2020; Pires, 2020). Enquanto geógrafo, compreendo como essencial o espaço físico da cozinha e sua organização como elemento essencial para a reprodução dos sistemas alimentares debatidos. Trata-se de uma cozinha aberta e pública ou reclusa no interior de uma habitação? Como é organizada e como a disposição de seus componentes influenciam na transformação de naturezas em culturas? Se a cozinha mineira é tão relevante no Brasil e em Minas

[19] É imprescindível pontuar, contudo, que Morais (2011) produz um trabalho que, apesar de desenvolver bastante a questão da alimentação, em inúmeros momentos destaca e desenvolve a importância de certos objetos e, até, do lugar de produção.

Gerais, como se compõe o seu imaginário e quais significações podem ser evocadas a partir dela?

Tais questões são algumas das muitas que poderiam ser formuladas para se pensar e analisar as cozinhas geograficamente, com um foco na lógica espacial. Além disso, nota-se que as obras clássicas e os trabalhos desenvolvidos sobre o tema são excessivamente descritivos e, apesar de alguns pontuarem a questão da imagem (Arruda, 1986; Abdala, 2007), seja do mineiro ou da cozinha regional de Minas Gerais, pouco se aprofundam sobre as dinâmicas relacionadas ao lugar de consumo e produção e como é composto e organizado tal conjunto mental imagético. Resumem a cozinha ao que se produz e ao que será consumido na mesma, ignorando a estrutura física e sua organização, além das imagens geradas e perpetuadas sobre tal sistema alimentar. Logo, tal lacuna científica é de suma importância e baliza o interesse do presente trabalho que busca explorar esse espaço de um campo temático fundamental e pouco abordado geograficamente.

Nesse sentido, a partir da discussão anteriormente realizada e das questões levantadas, o presente trabalho tem como objetivo compreender como se compõe o imaginário da cozinha mineira. Para alcançar tal propósito, uma série de imagens relacionadas a tal objeto serão analisadas, em especial a maneira como se apresentam. Assim, vistas em conjunto, como uma grande coleção imagética, podem se comportar como uma porta de entrada para acessar seu imaginário, um instrumento para desvendá-lo e compreendê-lo, como será observado nas próximas seções.

2. Fundamentação Teórica

Sejam estáticas ou em movimento, somos bombardeados por imagens no cotidiano. *Outdoors*, publicidade em transportes públicos, redes sociais, televisão, cinema. Esses são somente alguns veículos que permitem nos depararmos diariamente com elas. Dessa maneira, parece óbvio afirmar que convivemos, há certo tempo, num momento em que imagens são protagonistas na formação social e geográfica de um povo ou um lugar e recebem centralidade no modo de vida contemporâneo ocidental (Rose, 2001).

A importância conferida ao papel da imagem é vasta, inclusive, enquanto instrumento de dominação. Tal situação é bem elucidada por Anderson sobre o papel dos europeus na estruturação de alguns Estados-Nação no continente asiático:

> Com plena consciência de que eram intrusos nos distantes trópicos, mas vindos de uma civilização onde a herança e a transferência legais do espaço geográfico provinham de longa data, os europeus frequentemente tentaram legitimar a expansão do seu poder através de métodos de aparência legal [...] Daí o surgimento de 'mapas históricos', em especial na segunda metade do século XIX, destinados a demonstrar, no novo discurso cartográfico, a vetustez de unidades territoriais específicas solidamente delimitadas. (Anderson, 2008, p.240 - 241).

Aprendemos e incorporamos sentidos à vida cotidiana e seus fenômenos a partir de imagens. O contrário também é válido: uma mera conversa pode incitar a emergência de imagens em nossa mente ou até numa superfície qualquer através do desenho ou da computação gráfica. Criamos imagens como produtos de um raciocínio mental e imagens pré-existentes nos auxiliam a formular novas análises e ideias (Gomes, 2013).

Primeiramente, para este trabalho compreende-se imagens como "representações visuais, assentadas sobre diferentes suportes, contando com forma e conteúdo, de objetos, de pessoas, de sítios e dos seus correlatos significados" (Gomes, 2013, p.27). Há um reconhecido interesse da geografia na imagem, principalmente no que tange à paisagem, pois, independente da variedade de concepções atribuídas à ela, não deixam de ser representações de uma área com possibilidades vastas de enquadramento permitindo inserir na composição inúmeros elementos da superfície terrestre (Gomes, 2013, p.110).

Além da paisagem, as imagens compõem a história da disciplina e participam diretamente em sua epistemologia. Nesse sentido, é inconcebível não reconhecer ou,

ao menos pontuar a importância da cartografia e, logo, da produção de mapas. Além de serem representações visuais que apresentam espacialmente certos fenômenos a partir de um ponto de vista zenital, a maneira como os elementos estão dispostos em tal imagem criam sentidos e induzem certas interpretações. Assim, mais importante que um produto ilustrativo é sua capacidade de produzir novos saberes a partir da lógica locacional inerente.

Todavia, não se deve cair na falácia que o uso de imagens na geografia se restringe as ferramentas conceituais anteriormente citadas. Segundo o geógrafo Paulo César da Costa Gomes, “interessa-nos tudo aqui que possa relacionar essas imagens aos lugares, ou seja, a posições relativas a um espaço de referência” (2013, p.27). Pensá-las e utilizá-las sob tal ótica amplia significativamente suas possibilidades de uso, inclusive de imagens que, num primeiro momento, parecem desinteressar ao geógrafo, como fotografias de pessoas e objetos, por exemplo.

Pode soar estranho, mas não se deve esquecer que “as imagens das coisas não estão jamais separadas dos ‘lugares’ onde elas são exibidas. Por isso, há, sem dúvida, uma geografia que participa diretamente da produção de significações que nos veiculam as imagens” (Gomes, 2013, p.31). É ancorado nessa concepção que se possibilita a produção deste trabalho, pois, como veremos na próxima seção, trabalharemos com imagens referentes à cozinha regional de Minas Gerais.

É importante reforçar que analisar imagens geograficamente é pensá-las a partir de sua espacialidade, esta que se encontra diretamente influenciada pelo fenômeno da visibilidade. O visível ou invisível para quem consome uma fotografia ou uma pintura, por exemplo, depende diretamente da maneira como seus elementos se dispõem dentro de seus limites. Tal condição é elucidada melhor a seguir:

> Queremos dizer que a espacialidade é uma condição fundamental ao fenômeno da visibilidade. Em outras palavras, a posição das coisas, dos objetos, das pessoas dentro daquilo que chamamos de trama locacional, ou seja, suas posições relativas segundo um sistema de referências espaciais consistem em um elemento central, embora poucas vezes valorizado, no exame do fenômeno da visibilidade (Gomes, 2013, p.36)

A mudança de um objeto qualquer dentro de uma imagem e as novas associações incorporadas por ele pode alterar completamente seu significado. Tente imaginar uma cozinha. Se a comida se encontra dentro de panelas posicionadas acima de um fogão com seu fogo aceso, a percepção é que se trata de um processo de produção, porém, se essa mesma comida se encontrar disposta dentro de um prato

junto a garfos e facas, a interpretação é alterada e direcionada para o consumo daquele alimento. Portanto, parte fundamental dos significados evocados ao interpretar tais imagem advém diretamente da posição relacional de seus elementos (Gomes, 2013).

Ademais, o autor ainda pontua que a visibilidade dos elementos numa imagem é desigual em sua composição. Apesar de se tratar de um texto visual e seus componentes estarem completamente postos de uma única vez, diferente dos textos escritos, em que se a visualização é linear e gradual, a leitura de uma imagem também se dá gradativamente. O tamanho dos objetos apresentados, suas posições relativas, cores, o jogo de contrastes, iluminação, dentre outros, induz o olhar do leitor para partes específicas da imagem e direciona o caminho que seus olhos devem percorrer ao realizar sua leitura. Esse jogo morfológico e espacial sugere o que deve ser visto primeiramente e o que deve ser ignorado ou, ao menos, negligenciado. Indica a ordem da visualização das coisas e confere a certos elementos da imagem um dado grau de importância dentro daquela composição, como observado na imagem a seguir:

Figura 3: Alimentos alinhados em uma bancada direcionada para o ambiente externo.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Note que os pratos com comidas se alinham sobre o suporte de tijolinhos orientado para a janela. Não me interessa olhar, por exemplo, para as margens do

ambiente interno, são escuras, pois a iluminação destaca os alimentos alinhados longitudinalmente. Primeiro você olha o primeiro prato até chegar à caneca e, com isso, atravessa a janela, visualizando o que há naquele ambiente externo. Talvez, mais do que isso o jogo de posições nos indique que aquelas comidas são produtos advindos daquela pequena fazenda e de seus quintais e, com isso, sugere um convite para conhecer aquela agricultura familiar, sua produção local e sua cozinha. Portanto, a leitura realiza decorre diretamente na maneira como seus elementos estão organizados.

Vale ressaltar a importância de que, ao trabalhar geograficamente com imagens, a análise recaia sobre suas composições. Tal noção é bem elucidada por Gomes (2013) quando afirma:

> Sublinhamos que a palavra *composição* traz exatamente à toda essa ideia de um jogo de posições que cria e faz circular significados na forma como coisas, objetos e pessoas estão dispostos sobre um plano. Insistimos: a composição é sempre, portanto um fenômeno passível de ser analisado sob um ponto de vista geográfico. (p.47).

Dessa maneira, colocar elementos e objetos em composição é inseri-los dentro de um mesmo sistema visual e compreender que as inúmeras formas apresentadas na imagem se encontram associadas umas às outras e essa lógica de posições relativas influi diretamente na formulação dos significados (Gomes, 2015, p,14). É importante ressaltar que, apesar de não necessitar do domínio da língua escrita para realizar a leitura, a competência do leitor para a interpretação imagética depende de uma série de saberes que envolvem outros textos sociais prévios (Mauad, 2005, p.142).

É a partir dessa lógica composicional que algumas imagens se inserem em regimes de visibilidades, expressão empregada por Gomes (2013) para explicar a relação entre o que se torna visível e invisível nas imagens a partir da maneira em que os objetos são postos em composição:

> A ideia principal nessa expressão é a de que existe uma espécie de protocolo, de cartilha de procedimentos regulares, que estabelecem socialmente aquilo que deve ser visto, as condições e os valores que devem ser julgados. [...] Paralelamente, podemos dizer que os regimes de visibilidade nos informam sobre o que deve ser visível, como aquilo que é visto deve ser entendido e, simultaneamente, o que não merece ser visto. (Gomes, 2013, p.51-52).

Nota-se que certos elementos recebem destaque a partir da maneira como são vistos. Além da relevância dada a certo objeto na composição devido ao contexto

cultural em que o leitor está inserido (Mauad, 2008, p.39) e dos protocolos estabelecidos socialmente sobre aquilo que desse ser visto (Gomes, 2013, p.52), a maneira como ele é apresentado visualmente induz tal interpretação. Tal condição é modulada pela posição em que o observador se coloca em relação à cena visualizada, ou seja, de acordo com seu ponto de vista. Não se deve olvidar que "o 'que' ver e 'como' ver são completamente tributários de 'onde' ver" (Gomes, 2013, p.53). Na medida em que o observador muda sua posição, a composição do que está sendo observado se transformará, com novas formas e fenômenos aparentes e, por conseguinte, outros significados.

Um bom exemplo são os mirantes em cidades, como no caso do Rio de Janeiro, que cumprem esse papel na observação do espaço, pois "aliam a possibilidade ampla de acesso à atração daqueles que se interessam em gozar do prazer da contemplação obtida a partir daquele ponto de vista" (Gomes, 2015, p.22). Tais dispositivos se posicionam de maneira em que, a partir daquela posição e das condições de visibilidade propostas por ela, alguns elementos da cidade sejam vistos. Muitos dos mirantes da cidade possuem estruturas espaciais que hierarquizam o lugar e criam percursos, apontam lugares prioritários para se contemplar a paisagem e, consequentemente, direcionam o olhar para certo ponto, define o que deve e o que não deve ser visto. (Gomes, 2015, p.23-24).

Para cumprir com o objetivo do presente trabalho, nos interessa pensar as imagens de modo que seja possível analisá-las geograficamente. Portanto é imprescindível considerar os atributos anteriormente discutidos, como composição, visibilidade e ponto de vista. Dessa maneira, foi essencial tratar as imagens enquanto "quadros geográficos". Tal conceito foi desenvolvido pelo geógrafo Paulo César da Costa Gomes e deve ser compreendido inicialmente a partir da ideia de quadro como "um instrumento que permite compilar, organizar e analisar. A eficácia desse instrumento talvez advenha do fato de que o termo *quadro* nos obriga a considerar as coisas em conjunto" (2017, p.94).

Todavia, examinar um conjunto imagético a partir de *quadros geográficos* pressupõe um tratamento primordial a partir da localização. É, segundo o autor, compreender a imagem como um compilado de elementos forçosamente delimitados por uma "moldura", a partir da qual são organizados e postos em composição e com a emergência dos significados derivados das relações posicionais expressas na imagem. Nesse sentido, uma pintura ou uma fotografia são compreendidas como um

quadro, assim como um mapa ou um desenho paisagístico. Caso os fenômenos e elementos apresentados estejam organizados como um sistema de informação pautado na lógica locacional, trata-se de um quadro geográfico (Gomes, 2017, p.94).

Portanto, a interpretação dos significados evocados decorrerá ao desvendar o "jogo de posições entre os fenômenos, para examinar a possibilidade de conexões causais entre eles, para colocar elementos diversos e variados em suas respectivas localizações" (Gomes, 2017, p.60). Dessa forma, os resultados e suas interpretações são produtos diretos de um olhar ancorado nas relações espaciais. Não basta somente afirmar que o mineiro é hospitaleiro, desconfiado e que tais características advém de sua cozinha (Abdala, 2007). Certamente as imagens de sua cozinha e a maneira como se apresenta para seus consumidores podem dizer outras coisas quando analisadas a partir da posição relacional dos elementos em suas composições.

Todavia, seja a imagem do mineiro ou de sua cozinha, nota-se que há algo como um conjunto de elementos visuais que caracterizam um olhar de conjunto, não restrito a alguém, mas a um grupo de indivíduos inseridos num contexto de "regras culturais que fornecem a garantia de que a leitura da imagem não se limite a um sujeito individual, mas que acima de tudo seja coletiva" (Mauad, 2005, p.39). Ou seja, mais que somente uma única imagem-tipo, seu imaginário é repleto de símbolos e imagens em associação que constroem sentido sobre tais temas.

É importante ressaltar que quando é utilizado o termo imaginário, não se trata de algo fantástico, surreal ou absurdo, tampouco se refere a uma "ficção compartilhada", como um mito que permeia certo grupo e gera uma espécie de coesão social (Silva, 2020). Tal concepção é melhor elucidada a seguir:

> Às vezes, o imaginário é tratado como algo inexistente, que é irreal e abstrato até o utilizamos no sentido de fantasioso ou ideológico, essa última denominação dentro da comum acepção de "falsa coincidência". Para outros, o imaginário tem como fonte tudo aquilo que não é fruto da esfera da racionalidade. (Gomes, 2017, p.141).

Portanto, quando afirmo que o presente trabalho está ancorado na compreensão da maneira como o imaginário da cozinha mineira é composto, quero dizer que há uma intenção de entender esse "conjunto articulado de inúmeras cenas, de relações e fluxos, no qual a sucessão de imagens produz sentidos diversos e arranjos de significação intercambiáveis" (Gomes, 2017, p.141). Ou seja, é como um grande álbum visual composto por uma vastidão imagética, no qual encontram-se

associadas umas às outras e tem seus significados evocados exatamente dessas conexões. Além disso, pelo imaginário tratar, fundamentalmente, de imagens, elas serão analisadas sob uma lógica centrada na localização.

Tomemos como analogia uma conversa entre dois estrangeiros: num dado momento, um deles afirma que irá realizar uma viagem ao Rio de Janeiro, no Brasil. A essa altura possivelmente uma série de símbolos e imagens mentais surgem em sua mente, como o Bondinho, o Cristo Redentor, o carnaval e as ruas lotadas de pessoas com roupas coloridas e chamativas. Todavia, o outro rapaz afirma que a cidade deve ser linda, mas que tem medo de visitá-la, pois acredita que é muito violenta e sente medo de experimentá-la, pois ficou horrorizado com sua situação após assistir ao filme “Cidade de Deus”, lançado em 2002 e dirigido por Fernando Meirelles.

Tal diálogo é curioso e detém grande valor para este trabalho. Primeiro porque se trata de uma situação vivenciada pelo autor durante uma viagem ao Peru, em 2019 e, o fato d’eu ser um cidadão carioca e assistir tal conversa me deixou inquieto e reflexivo. Segundo, pois ilustra bem a relação que possuímos com as imagens e como estas compõem certos imaginários. Da mesma maneira em que evocar terras cariocas induziu a formulação de imagens desse lugar para um dos rapazes, a experimentação visual cinematográfica[20] de uma obra sobre o Rio de Janeiro adicionou novos sentidos e (re)forçou estereótipos sobre a Cidade Maravilhosa[21] para o outro.

Enquanto brasileiros, participamos e reforçamos a constituição do imaginário da cozinha mineira. Programas televisivos, *realities* de culinária, livros de receitas, redes sociais e restaurantes mineiros, por exemplo, são alguns dos inúmeros veículos desse conjunto de elementos presente no imaginário da cozinha mineira. Algumas pistas são notadas a partir da leitura de clássicos sobre o assunto, como Eduardo Frieiro (1967) e Câmara Cascudo (2004), autores que versaram, majoritariamente, sobre o cardápio mineiro e seus processos formadores. Destaca-se também o caso de Maria Stella Libânio Christo (1977) que, apesar de priorizar pratos e receitas consideradas pela autora como tipicamente mineiras, introduz, ainda que timidamente, um outro elemento importante na constituição de tal cozinha: o fogão à

[20] Entende-se os audiovisuais cinematográficos como um conjunto de imagens em movimento. Nem toda imagem em movimento é um filme, mas todo filme é uma imagem em movimento.
[21] Termo usual utilizado para se referir ao Rio de Janeiro.

lenha[22]. Afinal, se o imaginário é uma “composição complexa de imagens de coisas” (Gomes, 2017), cabe a nós utilizarmos das melhores ferramentas possíveis para desvendar sua organização.

[22] Ver: Christo, M. S. L. *Fogão à Lenha:* 300 anos de cozinha mineira. 7.ed. Petrópolis: Vozes, 1968.

3. Metodologia

Para compreender melhor as metodologias utilizadas nesta pesquisa e como ocorreu a coleta, organização e tratamento dos dados, a seguinte seção foi subdividida em dois subitens. O primeiro será destinado fundamentalmente a discutir como foi realizada a construção da série de imagens, os critérios de seleção e exclusão para agrupá-las e o canal de comunicação que foi designado para acessar e coletar tal conjunto imagético. Já o segundo subitem corresponde ao modelo de análise, ou seja, versa sobre a confecção da ficha de observação que foi utilizada para destrinchar a série de imagens e, por fim, elucidar os significados que a permeiam.

3.1 Fontes e coleta de dados

Em busca de acessar o imaginário da cozinha mineira, inicialmente foi pensada uma metodologia inspirada nos trabalhos da historiadora Ana Maria Mauad (2005; 2008). Para compreender o lugar da fotografia na história e como elas contribuíram para o aburguesamento da classe dominante no Rio de Janeiro, a autora desenvolveu um método histórico-semiótico a partir da coleta e organização de imagens das revistas “Careta” e “O Cruzeiro”. Assim, encontrou um caminho possível para olhar como esse extenso “álbum de fotografias” dissemina e constrói códigos de comportamento e representações sociais (Mauad, 2005).

Para isso, a autora produziu duas fichas de análise: uma para examinar a “expressão” - mais ligada a aspectos do universo fotográfico, como luz, foco, orientação, tamanho e linhas - e outra para o “conteúdo” - para catalogar o que se apresentava nas imagens, como objetos, pessoas, animais, de modo geral, a cena. A coleta, a organização e o tratamento dessas informações possibilitaram encontrar padrões na série fotográfica, como a alta presença da Zona Sul carioca e de locais fora do país em relação à Zona Norte ou aos subúrbios. Ou seja, expressões de um modo de vida burguês, como o uso cotidiano da praia e a realização viagens internacionais, práticas diretamente associadas aos habitantes das áreas mais nobres da cidade (Mauad, 2005, p.160-161).

Portanto, apesar de desenvolver um método visando uma análise ancorada na história, seu trabalho, junto ao da geógrafa estadunidense Gillian Rose (2001), foi imprescindível na formulação de caminhos e estratégias para compreender a maneira como o imaginário da cozinha mineira é organizado. No primeiro momento foi decido

que, diferentemente de Mauad, o conjunto de imagens a ser analisado adviria do *Google Imagens.* O motivo desta escolha se dá pelo fato de tal plataforma ser, na atualidade, um dos principais disseminadores de imagens no Brasil e no globo.

Outrossim, vale ressaltar que, diferentemente de revistas, livros e jornais, o *Google Imagens* possui uma maneira particular de organizar sua série de imagens. Todavia, não foram encontrados artigos ou trabalhos explicando mais detalhadamente seus mecanismos de funcionamento e ordenamento imagético. Assim, apesar pouco convencional, recorremos à ferramenta de inteligência artificial da empresa *OpenAI, o ChatGPT.* Algumas perguntas foram levantadas, sendo as principais: "Como funciona o algoritmo do *Google Imagens?"* e *"De que maneira do Google Imagens organiza suas imagens?".*

Antes de responder à primeira pergunta, deve-se compreender algoritmo como um conjunto de "procedimentos codificados que, com base em cálculos específicos, transformam dados em resultados desejados" (Gillespie, 2018, p.97). Dessa maneira, há uma série de decisões tomadas pela maneira em que o *Google Imagens* está programado e que criam uma ordem própria para a visualização de seu conteúdo imagético. Segundo o *ChatGPT,* o algoritmo do buscador de imagens do *Google* realiza cinco procedimentos:

Figura 4: Etapas de funcionamento do algoritmo utilizado pelo *Google Imagens.*

Fonte: elaborado pelo autor.

1) Rastreamento: é realizada uma vasta procura de imagens utilizando *spiders*[23]; 2) Indexação: após a descoberta da imagem, o *Google* a armazena dentro de um banco de imagens com base no conteúdo da página em que está inserida, sobretudo, aquele que se encontra ao seu redor; 3) Análise de conteúdo: uma série de outros algoritmos são utilizados para identificar o que se passa nas imagens, se há a presença de pessoas, animais, céu, chuva, como são suas cores e texturas, dentre outros aspectos[24]; 4) Classificação: técnicas são usadas para categorizar as imagens

[23] Segundo o *ChatGPT, spiders* são programas que exploram a *web* seguindo *links.*
[24] Segundo o *ChatGPT*, tal etapa consiste na extração de recursos visuais (como formas, cores e texturas), detecção de objetos e reconhecimento de categorias (pessoas, animais, esportes, festas,

em função de sua relevância, ou seja, a partir do grau de correspondência do *texto alt*[25] da imagem e a consulta de pesquisa do usuário, sua popularidade e engajamento, a qualidade visual empregada, o contexto em que a imagem se insere (artigos, blogs, sites especializados, etc.) e, por fim, a sinalização e o *feedback* do usuário; 5) Recuperação de imagem: o algoritmo investiga as pesquisas anteriores realizadas pela usuário, compara com as informações presentes nas etapas de indexação e classificação e, por conseguinte, gradualmente individualiza as próximas buscas de acordo com o que o *Google* definirá como mais relevante para aquele indivíduo.

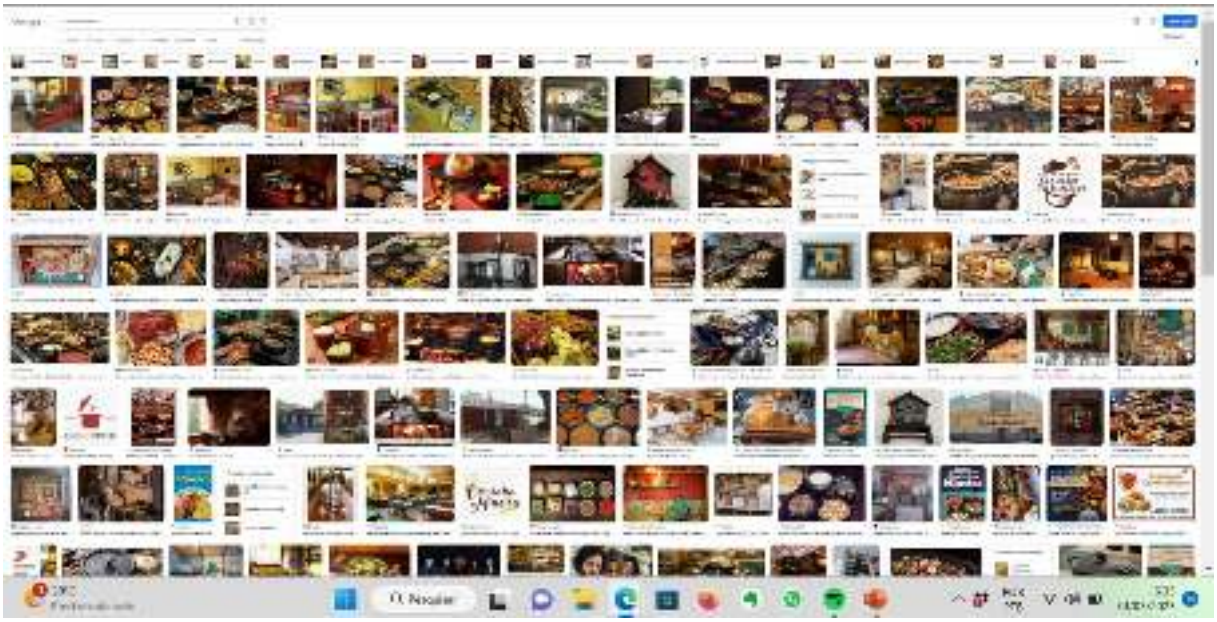
Compreender a maneira como os algoritmos do *Google Imagens* operam foi fundamental validá-los enquanto ferramenta para a coleta de dados. Portanto, concluiu-se que a apresentação dos resultados de busca tem como um de seus principais critérios de classificação a popularidade da imagem. Em outras palavras, quando a pesquisa é realizada, as imagens apresentadas são aquelas que possuem elevada disseminação, logo, configuram-se como componentes do imaginário associado à cozinha mineira.

A grande preocupação emergia, sobretudo, na quina etapa, pois entende-se que seu algoritmo particularizaria os resultados apresentados, o que invalidaria os resultados enquanto materializações visuais de um certo imaginário coletivo. Nesse sentido, foi realizada - em guia anônima - uma busca no *Google Imagens* a partir do termo “cozinha mineira”. A coleta dos dados propriamente dita foi realizada em duas datas distintas: 26/07/2022 e 01/03/2023. Consultas adicionais foram realizadas em outros aparelhos durante esse período.

dentre outros), análise semântica (o algoritmo realiza uma espécie de interpretação daquela imagem), reconhecimento facial e, por fim, a classificação e organização. Ele diz que as ordenam em categorias relevantes, mas não deixa tão claro o que significa relevância, pois o próprio *Google* não fornece tantas informações sobre como funciona seus algoritmos.

[25] Entenda-se *texto alt* como a descrição escrita associada àquela imagem. Geralmente as imagens na *web* possuem tal informação textual.

Figura 5: Imagens visualizadas no *Google Imagens* correspondentes ao termo de busca “cozinha mineira”. *



* Busca realizada no dia 01/03/2023.

Fonte: *Google Imagens, 2023.*

Embora algumas imagens que se encontravam na série inicial tenham desaparecido no na segunda coleta, mais de setenta por cento permaneceram. Entende-se que tal valor é alto e aceitável, visto que o intervalo de tempo foi grande entre as duas principais buscas e novos assuntos e imagens foram introduzidos na *web*, com isso, outras fotografias e desenhos, por exemplo, podem ter surgido e ocupado posições. Todavia, de acordo com o algoritmo, ainda sim fazem parte do que o *Google Imagens* considerou como resultados imagéticos da “cozinha mineira”.

Na primeira busca foram selecionadas as primeiras quarenta e oito imagens e, posteriormente, na segunda série – a utilizada para as análises – o valor foi estendido para sessenta e três imagens. Todavia, como algumas correspondiam a duas ou mais imagens unidas, elas foram segmentadas e examinadas individualmente, o que ampliou a série para sessenta e cinco imagens no total.

Figura 6: Casa típica de Minas Gerais e fogão à lenha segundo *Google Imagens*.*

* As duas imagens acima estavam sendo veiculadas como somente uma, por isso foram separadas e tratadas individualmente.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

O valor de sessenta e cinco imagens nos pareceu suficiente para realizar a análise do conjunto imagético, pois além de constituir um número que permite identificar padrões na composição da série, parece haver uma tendência entre os usuários do *Google Imagens* de consumir principalmente as primeiras imagens apresentadas, pois, o *layout* do *website* induz ao leitor a direcionar sua atenção das primeiras imagens expostas. Tal situação decorre das características de seu algoritmo, visto que as primeiras são as mais visualizadas e de "maior relevância" em relação ao termo de busca e o consumo destas, por isso, geralmente é suficiente para atender às expectativas de pesquisa do usuário.

Além disso, torna-se imprescindível destacar e explicar o conceito de série para elucidar melhor as estratégias utilizadas. A princípio, compreende-se como um instrumento crítico para trabalhar com imagens em geral, pois contraria a noção de particular, de exemplo (Mauad, 2005, p.139). Com isso, uma extensa coleção de imagens é organizada, a partir da qual é possível identificar padrões semânticos com base nas semelhanças e diferenças encontradas (Mauad, 2008, p.40).

Todavia, alguns outros pequenos procedimentos também devem ser realizados para se examinar coleção, como agrupar as imagens disponíveis em função de seu gênero, explorando melhor os potenciais da ferramenta. Compreende-se gênero como:

> Uma forma de classificar imagens visuais em certos grupos. Imagens que pertencem ao mesmo gênero compartilham certas características. Um gênero particular compartilhará um conjunto específico de objetos e locais significativos e, no caso de filmes, por exemplo, têm um conjunto limitado de problemáticas narrativas[26]. (Rose, 2001: 19)

Nesse sentido, na coleção imagética da cozinha mineira encontra-se uma variedade de imagens, como pinturas, desenhos, publicidades, dentre outros, sobretudo, fotografias. Devido à maior frequência destas últimas em relação às demais, decidi trabalhar com uma série fotográfica da cozinha mineira. Por conseguinte, para evitar uma multiplicidade de gêneros no conjunto imagético, alguns critérios de exclusão foram estabelecidos: 1) Qualquer imagem que não fosse uma fotografia; 2) Logos de restaurantes; 3) Capas e páginas de livros culinários; 4) Fotografias repetidas; 5) Imagens essencialmente publicitárias, como convites para eventos gastronômicos. Dessa forma, a série foi reduzida de sessenta e cinco para cinquenta e nove imagens.

Figura 7: Série após a exclusão das imagens não enquadradas nos critérios de seleção.

Fonte: *Google Imagens, 2023.*

Organização: elaborada pelo autor.

[26] Trecho original: “Genre is a way of classifying visual images into certain groups. Images that belong to the same genre share certain features. A particular genre will share a specific set of meaningful objects and locations and, in the case of movies for example, have a limited set of narrative problematics”. (Rose, 2001, p.19).

Algumas considerações devem ser feitas sobre a fotografia e seu uso enquanto objeto de análise científica. Imagens fotográficas são comumente concebidas enquanto registros fiéis de um dado momento, um testemunho do passado (Mauad, 2008, p.31). Todavia, tal noção é falsa e ignora as intenções do autor da fotografia. O registro fotográfico é o produto de "uma escolha efetuada em um conjunto de escolhas então possíveis" (Mauad, 2005, p.145). Nesse sentido, há uma série de elementos que foram selecionados para não participarem do registro em função das técnicas utilizadas, do ponto de vista do fotógrafo e, sobretudo, de seu interesse na hora de fotografar:

> A fotografia – para além de sua gênese automática, ultrapassando a ideia de *analogon* da realidade – é uma elaboração do vivido, o resultado de um ato de investimento de sentido, ou ainda, uma leitura do real realizada mediante o recurso a uma série de regras que envolvem, inclusive, o controle de um determinado saber de ordem técnica. (Mauad, 2008, p.31)

Outrossim, a fotografia, enquanto uma modalidade imagética, também deve ser concebida como um importante "texto visual". De acordo com Lima (1988), seus signos icônicos são estruturados em dois níveis: descritivo – que confere a sua leitura – e sugestivo – que induz a um tipo de interpretação. Apesar de poderem serem lidas de variadas formas, a maneira como os indivíduos a interpretam depende de alguns fatores, como deter uma bagagem de textos prévios e o contexto cultural em que estão inseridos. Tal condição é melhor visualizada a seguir:

> Quando os leitores fazem parte do mesmo meio sociocultural, tendem a fazer a mesma leitura de identificação, mas cada um interpreta da sua forma, em função de sua idade, de seu sexo, de sua profissão e de sua ideologia. Evidentemente, é esse caráter muito individual de interpretação que torna difícil o uso da fotografia como meio de informação e de formação, na medida em que ela não é completa sozinha. (Lima, 1998, p.22)

Nesse sentido, pontuamos que por nos situarmos dentro de um contexto sociocultural brasileiro e a cozinha regional de Minas Gerais ser amplamente disseminada pelo país de inúmeras maneiras (Morais, 2011), inclusive, como nos demonstrou o *Google* Imagens, por fotografias, tendemos a interpretá-las de modo similar. Dessa forma, somos relativamente educados a realizar leituras parecidas sobre tal tema e, por conseguinte, participamos e reforçamos seu imaginário, pois, "se a fotografia informa, ela também conforma uma determinada visão de mundo" (Mauad, 2005, p.141).

Além disso, o princípio da intertextualidade deve ser considerado quando se trabalha com textos visuais. De acordo com Mauad (2005), tal conceito parte da

premissa de que a fotografia “para ser interpretada como texto (suporte de relações sociais), demanda o conhecimento de outros textos que a precedem ou que com ela concorrem para a produção da textualidade de uma época (p.140). Apesar de seu objetivo estar centrado numa perspectiva histórica, tal concepção é válida para se pensar a *geograficidade* presente em imagens.

Quando uma pesquisa é realizada no *Google Imagens* e nos é apresentado uma longa série de imagens na qual inúmeras correspondem a um cômodo ocupado por panelas pretas, fogões à lenha e móveis de madeira, por exemplo, parece que somos transportados para uma fazenda no interior de Minas Gerais e só pararemos de comer quando nos encontrarmos quase mortos de tanta comida. Aparenta um lugar de vida tranquila, com forte relação com o que há em seus arredores, como o barro, a madeira, as culturas de quintal. As próprias pesquisas relacionadas sugerem determinadas interpretações e reforçam significados. São como pistas dentro daquele universo.

Figura 8: resultados relacionados à busca sobre o termo “cozinha mineira” no *Google Imagens*.

Fonte: *Google Imagens, 2023*.

Apesar dos indícios apresentados pela barra de sugestão na plataforma do *Google Imagens*, a leitura anteriormente realizada partiu de alguns saberes prévios que detenho para que fosse possível relacionar as morfologias presentes na série com objetos de uma possível cozinha de algum ambiente rural. Observar, interpretar, identificar e ler a mensagem inerente ao conteúdo visual presente no conjunto imagético é um processo complexo e que exige certa aptidão, pois “a ideia de competência do leitor pressupõe que, na qualidade de destinatário da mensagem fotográfica, ele detenha uma série de saberes que envolvem outros textos sociais”, além de que a “percepção e interpretação são faces de um mesmo processo: o da educação do olhar” (Mauad, 2008, p.142).

Apesar de não ser interesse direto da presente pesquisa, ressaltar tal princípio é de suma importância ao trabalhar com materiais imagéticos. Como pontuado

anteriormente e melhor desenvolvido nas próximas seções, autores como Gilberto Freyre (1926), Carlos Drummond de Andrade (1967), Eduardo Freiro (1982), Maria Stella Libânio Cristo (1977) e Luís da Câmara Cascudo (2004) junto a renomados chefs mineiros, como Eduardo Maya e Eduardo Avelar, além do próprio governo de Minas Gerais, por meio da formulação de políticas públicas, foram fundamentais para reforçar ideias, características e significados relativos à “cozinha mineira”.

Portanto, partimos da premissa de que há um imaginário sobre a cozinha mineira relativamente bem estabelecido e estruturado e que é composto pelas múltiplas imagens produzidas e associadas ao tema. Somos educados a realizar um certo tipo de leitura sobre sua cozinha regional e reforçamos seu imaginário. Não se trata de desconstruí-lo ou de compreender seus processos de formação, mas de entender de que modo ele é organizado visualmente e como uma análise centrada na espacialidade pode apresentar resultados diferentes daqueles levantados em trabalhos históricos e socioantropológicos e, consequentemente, complementar tais saberes.

3.2 Modelo de análise

Apesar da nítida inspiração na metodologia desenvolvida por Mauad (2005; 2008), a pesquisa seguiu por outros caminhos. Parti de dois métodos expostos pela geógrafa estadunidense Gillian Rose (2001) em sua obra *Visual Methodologies*: *an Introduction to the Interpretacion of visual materials*, ou seja, utilizar uma interpretação composional e uma análise de conteúdo. O primeiro corresponde a uma ferramenta que oferece uma maneira crítica e severa de olhar e compreender a aparência e o conteúdo de uma imagem.

Seu foco recai sobre a *composicionalidade*, ou seja, sobre a maneira como a imagem se expressa visualmente. Logo, a autora se debruça sobre o uso de técnicas como o foco direcionado e as cores, além do conteúdo visual aparente e a organização espacial dos elementos na composição, com forte destaque para o componente locacional das imagens, como visto a seguir:

> Todas as imagens têm seu espaço organizado de alguma forma e existem dois aspectos relacionados desta organização a considerar: a organização do espaço "dentro" de uma imagem e a forma como a organização espacial de uma imagem oferece uma posição de visualização particular para o seu

> espectador. Esta oferta faz parte do modo de ver de uma imagem[27]. (Rose, 2001, p.40).

Dessa maneira, busca-se compreender concomitantemente como os elementos estão arranjados (por exemplo, dispersos, isolados e/ou conectados) na composição junto a outras expressões visuais, como cores e foco. Além disso, considerar a largura e a profundidade dos elementos e sua distância em relação ao observador e aos demais objetos é desvendar o jogo de posições presente na composição e, logo, a maneira como o espaço da imagem está organizado (Rose, 2001). Tratar as imagens dessa maneira é considerá-las como verdadeiros "quadros geográficos", ou seja, sistemas visuais ancorados numa lógica posicional e que tem seus significados evocados a partir dessa maneira particular de organizar sua composição:

> Quando um sistema de informação tem como elemento básico de notação a localização ou posição, estamos em presença de um sistema de informações geográficas. Ao levarmos isso adiante, podemos dizer que um 'quadro', seja ele qual for, pela forçosa delimitação que impõe e pela aceitação de que há um sentido entre aquilo que ele reúne, é sempre o 'desenho' de um sistema de informações geográficas. (Gomes, 2017, p.94).

Outrossim, acredito que somente isso não seria suficiente para cumprir com o objetivo de compreender a maneira como se organiza o imaginário da cozinha mineira. Por isso foi considerado também trabalhar com uma análise de conteúdo (Rose, 2001). Pensado inicialmente para textos escritos, tal método possui um caráter mais quantitativo e pretende realizar uma contagem de aspectos aparentes dentro do conjunto imagético selecionado. Desse modo é possível realizar um maior afastamento do objeto de análise e, por conseguinte, reduz um possível enviesamento dos resultados e de suas discussões posteriores.

Ademais, vale ressaltar que a decisão de utilizar tal metodologia também advém de outras premissas: é ideal para lidar com um grande número de imagens, produz dados sólidos para a identificação de padrões e confere um elevado grau de consistência aos resultados, enriquecendo, assim, a análise composicional. Tal condição é exposta a seguir:

> Embora à primeira vista possa parecer contraproducente reduzir o rico material de qualquer fotografia a um pequeno número de códigos, a

[27] Trecho original: "All images have their space organized in some way, and there are two related aspects of this organization to consider: the organization of space `within' an image, and the way the spatial organization of an image offers a particular viewing position to its spectator. This offer is part of an image's way of seeing". (Rose, 2001, p.40)

> quantificação não exclui ou substitui a análise qualitativa das imagens. Ele permite, no entanto, a descoberta de padrões que são sutis demais para serem visíveis em uma inspeção casual e proteção contra uma busca inconsciente na revista apenas por aqueles que confirmam a percepção inicial do que as fotos dizem ou fazem[28]. (Lutz e Collins *apud* Rose, 2001, p.55).

Nesse sentido, a partir da inspiração na maneira como Mauad (2005; 2008) operacionalizou o tratamento de sua coleção imagética e das duas metodologias anteriormente trabalhadas por Rose (2001) foi realizada uma análise da estrutura composicional das imagens presentes na série previamente organizada, ou seja, de sua "expressão" e de seu "conteúdo" (Mauad, 2008, p.40). Concomitantemente, o exame das imagens transformou os atributos identificados em dados e valores que foram inseridos numa tabela desenvolvida para o tratamento da série e que, posteriormente, se traduziram em resultados sobre a coleção de imagens da cozinha mineira. A tabela em questão pode ser observada logo abaixo:

Tabela 1: Ficha de observação aplicada à série fotográfica.

Grupo	Unidades de observação	Imagem 1	Imagem 2	Imagem 3	Imagem ...
Conteúdo	Elementos e objetos visualizados				
	Posição dos elementos e objetos				
	Terços ocupados				
Parâmetros fotográficos	Orientação				
	Localização dos planos de fundo				
	Foco direcionado				
	Ponto de vista				
	Cores Predominantes				

Fonte: elaborada pelo autor.

Note-se que se trata de uma grade dividida em duas grandes dimensões: conteúdo e parâmetros fotográficos. A primeira está relacionada diretamente aos elementos e objetos que se apresentam nas imagens e suas posições relativas. A segunda corresponde ao conjunto de técnicas e escolhas utilizadas pelo fotógrafo

[28] Trecho original: "Although at first blush it might appear counterproductive to reduce the rich material in any photograph to a small number of codes, quantification does not preclude or substitute for qualitative analysis of the pictures. It does allow, however, discovery of patterns that are too subtle to be visible on casual inspection and protection against an unconscious search through the magazine for only those which confirm one's initial sense of what the photos say or do." (Lutz e Collins *apud* Rose, 2011, p.55).

durante o processo de produção do material visual, visto que a fotografia corresponde “àquele conjunto de escolhas possíveis, não efetuadas, que se acham em relação de equivalência ou oposição com as escolhas efetuadas” (Mauad, 2008, p.43). Cada grupo contém alguns aspectos a serem vistos e traduzidos em dados na tabela. Cabe ressaltar algumas informações sobre cada categoria a ser analisada:

Os *elementos e objetos visualizados* correspondem a todas as coisas e fenômenos passíveis de serem identificados e que se encontram presentes nas imagens, como céu, nuvens, árvores, panela, fogo, fumaça, pessoas, animais, dentre outros. Eles são inseridos na tabela e sua frequência foi contabilizada ao final da identificação.

A *posição dos elementos e objetos* diz respeito à maneira como os elementos visualizados com maior frequência estão posicionados nas imagens em relação aos demais. Entende-se que desvendar a localização relativa de seus principais componentes permite identificar padrões de localização presentes na série e decodificar significados atribuídos a tal conjunto e, consequentemente, ao imaginário em questão. A identificação do jogo de posições ocorreu através do reconhecimento de relações espaciais, como *acima de, abaixo de, junto a algo.* Tais associações expressam certa conexão entre objetos, possibilitam a visualização de subsistemas e sugerem determinados sentidos pela maneira como estão relacionados.

Os *terços ocupados* referem-se, inicialmente, ao uso da popular “regra dos terços”. Muito utilizada em práticas fotográficas, tal concepção consiste em posicionar duas linhas horizontais e verticais na imagem e, com isso, segmentá-la em nove quadrantes. Tal técnica possibilita compreender a composição e seus elementos de maneira particular. É fundamental para elucidar relações de centralização/marginalização e aproximação/distanciamento de objetos na imagem. Além disso, também permite constatar o tamanho de certo elemento na composição a partir da contabilização de quantos terços ele preenche, fator essencial para apontar sua relevância na imagem e, logo, em sua interpretação na produção de seu sentido. Vale ressaltar que, para o alcançar o objetivo do presente trabalho, não foi necessário o uso dos pontos áureos enquanto instrumento para análise da série.

Figura 9: Fogão à lenha aceso com algumas panelas, pratos e chaleiras em cima e seccionado conforme a regra dos terços.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

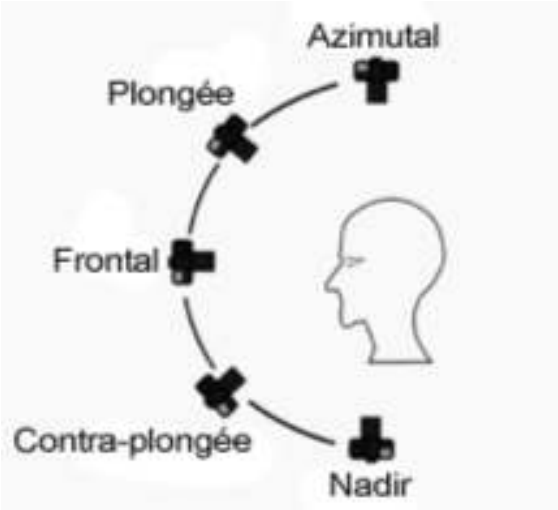
A *orientação* diz respeito à maneira como a fotografia está posicionada: verticalmente ou horizontalmente. Tanto o formato utilizado quanto a orientação influenciam diretamente nas condições de visualização dos objetos e fenômenos. De acordo com o objetivo do autor e o objeto que deseja fotografar haverá uma série de escolhas possíveis para realizar aquele registro visual e enquadrar seus elementos, inclusive, se a câmera será posicionada verticalmente ou horizontalmente.

A *localização dos planos de fundo* corresponde a uma unidade diretamente relacionada com a regra dos terços. É através desta técnica que é identificado onde se localizam os planos de fundo das imagens, situação diretamente influenciada pela maneira como a composição está organizada em função do ponto de vista do fotógrafo.

O foco direcionado representa a maneira como se realiza o destaque de certos componentes da imagem a partir da perda de nitidez de outros. Com isso, nota-se um maior realce em certos objetos e fenômenos. Tal técnica induz drasticamente a maneira como a imagem será olhada e o caminho que será trilhado pelos olhos do espectador. Portanto, seu uso deriva dos interesses do fotógrafo e induz diretamente na geração do significado.

Por se tratar exclusivamente de uma série fotográfica, o *ponto de vista* é caracterizado pela maneira como o fotógrafo posiciona e angula sua câmera horizontalmente: azimutal, *plongée,* frontal, *contra-plongée* e *nadir*.

Figura 10: Pontos de vista fotográficos verticais.*



*Adaptado pelo autor.

Fonte: Arte y Cultura, 2020.

Tais formas de angular o dispositivo fotográfico alteram significativamente a composição final. Pontos de vista frontais, por exemplo, permitem uma maior extensão do campo de visão e do desenvolvimento dos planos de fundo, por isso são comumente utilizados em fotografias paisagísticas[29]. Em contraposição, o *plongée* – angulação superior intermediária entre 0º e 90º - já dificulta a formulação de planos de fundo, além de diminuir o tamanho aparente dos objetos, pois se olha do alto. Além da visão azimutal, o *plongée* é usual em fotografias de comida, pois valoriza o prato e sua composição ao permitir uma visualização de como aquela refeição encontra-se organizada sobre a superfície.

[29] Segundo Gomes (2017), a chamada pintura de paisagem foi um estilo aceito e reconhecido de pintura no século XVII e dotado de características como: valorização da descrição, ênfase em aspectos topográficos e nos diferentes planos de visão. Não coincidentemente tais pinturas de paisagens são orientadas horizontalmente e produzidas a partir de um ponto de vista frontal.

Figura 11: Exemplo de imagem da série tomada a partir do ponto de vista *plongée.*

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Por fim, as *cores predominantes* representam a expressão visual da combinação do matiz, da saturação e do valor (quantidade de luz) na imagem (Rose, 2001). Certamente tal aspecto foi o que representou o maior desafio para a análise e, por seguinte, para a quantificação. Primeiro é imprescindível ressaltar a importância das cores para a composição. A maneira como são expressas e se associam ao conteúdo exposto interfere diretamente no significado e na leitura dos textos visuais. Da mesma maneira como associam um dia bonito àquele em que o céu está limpo e azul, indicam o feio quando está nublado e, portanto, cinza. Parece óbvio, mas as cores são fundamentais na constituição do sentido e, por isso, o esforço para compreendê-las.

O primeiro desafio se deu em relação ao seu reconhecimento. Afirmar se algo é claro ou escuro, vermelho, amarelo ou marrom, por exemplo, possui pouco valor explicativo e são maneiras frágeis de identificação cromática numa pesquisa científica. Nesse sentido, foi utilizado como ferramenta o *software Adobe Color*, a partir do qual foi possível extrair uma palheta das cinco principais cores de cada imagem. Cada cor está associada a um código cromático que, posteriormente, foi transportado para a ferramenta cromática do *Microsoft Excel.* Ao colorir cada célula da planilha com a respectiva cor associada ao código foi possível, no fim, reunir todas as cores na planilha, agrupando-as e organizando-as de acordo com suas respectivas posições

no espectro cromático. Com isso, uma única palheta de cores para toda a série foi gerada, conforme será apresentado na seção de resultados.

Figura 12: Exemplo da extração de uma paleta cromática pelo *Adobe Color*.*

* Adaptado pelo autor.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Figura 13: Paleta de cores extraídas da fotografia anterior pelo *Adobe Color.*

Fonte: Adobe Color.

Após a todo esse processo de decidir a metodologia operacional a ser utilizada e definir como ocorreu o processo de coleta, organização e tratamento dos dados que viriam a ser gerados, partimos para a aplicação das fichas de observação e geramos uma série de resultados a serem observados na seção a seguir.

4. Análise dos resultados: composição e conteúdo da série sobre a cozinha mineira

Conforme observado anteriormente, ao aplicar as fichas de análise à série de imagens[30] da cozinha mineira, os seguintes resultados foram obtidos:

Tabela 2: Tabela síntese com os principais resultados após aplicação da ficha de análise.

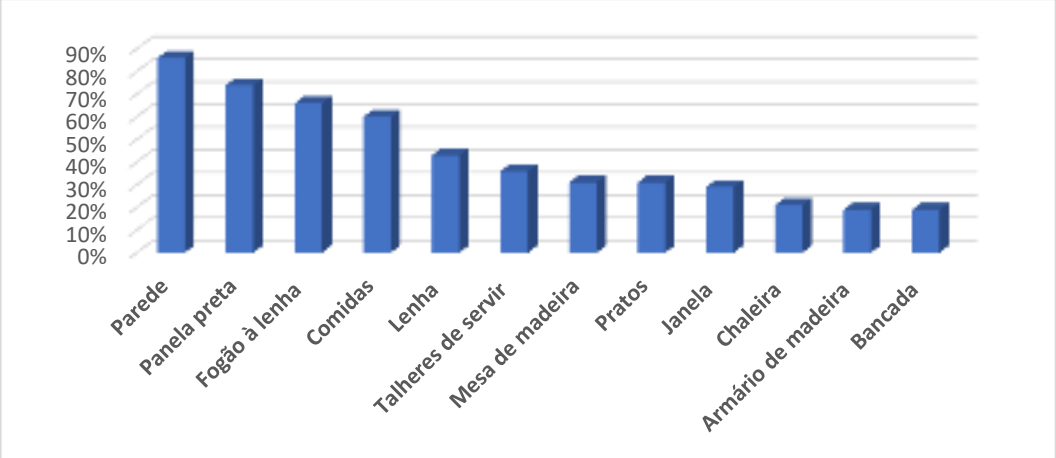
Elementos e objetos	**86%** Parede | **74%** Panelas Pretas | **66%** Fogão à lenha | **60%** Comidas | 43% Lenha
Orientação	**80%** horizontal e 20% vertical
Plano de fundo	**71%** nos terços superiores
Foco	**80%** com todos os objetos e planos no foco
Ponto de vista	**51%** Frontal | 42% Plongée | 5% Azimutal
Cores predominantes	Quentes e terrosas

Fonte: elaborado pelo autor.

Em relação à categoria *elementos e objetos*, nota-se que somente quatro apresentam frequência superior a cinquenta por cento: paredes, panelas pretas, o fogão à lenha e as comidas em geral, respectivamente. Há, portanto, uma frequência maior de elementos construtivos e objetos de cozinha em comparação com o produto final, as comidas. Todavia, apesar de ser somente o quarto elemento mais frequente, sua relevância deve ser considerada, visto que detém elevada frequência na composição da série e, com isso, partilha protagonismo com os elementos tão ou mais frequentes que elas.

[30] As imagens expostas ao longo do presente trabalho como exemplos possuem dupla finalidade: elucidar melhor os resultados, principalmente de maneira imagética, e permitir uma visualização individual das fotografias que compõem a série analisada.

Gráfico 1: Frequência dos principiais objetos e elementos visualizados na série fotográfica da cozinha mineira.



Fonte: elaborado pelo autor.

Tal resultado sugere que as imagens participantes do imaginário da cozinha mineira não apresentam somente pratos típicos, ou seja, aquilo que será consumido, mas figuram um lugar físico delimitado por paredes e cujo mobiliário é organizado, principalmente, com vistas à preparação dos alimentos. Um ambiente organizado a partir de objetos técnicos[31] específicos, predominantemente composto por panelas pretas e fogões à lenha, instrumentos diretamente associados à cozinha e com funções destinadas à produção.

Figura 14: Série das imagens da “cozinha mineira” que contém ao menos um dos objetos técnicos destacados – fogão à lenha ou panelas pretas.*

* A imagem se encontra também no Anexo 01 para permitir uma melhor visualização da série.

Fonte: elaborado pelo autor.

[31] Ver: SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. 4. ed. São Paulo: EdUSP, 2006.

4.1 Composição e parâmetros fotográficos

Além do que é visto e de alguns possíveis sentidos atribuídos à visualização e à organização desses elementos, ao analisar as imagens como quadros, deve-se pensar sobre algumas das condições limitantes de visualização. Dependendo do formato e da orientação da imagem, por exemplo, haverá facilidades e dificuldades específicas para enquadrar os elementos e colocá-los em composição, produzindo, assim, significações específicas. Na série observou-se que a maioria das imagens estão orientadas no sentido horizontal e apresentam formato retangular, assim como as tradicionais pinturas paisagísticas.

A horizontalidade das imagens permite abarcar uma área maior da superfície, além de tender ao repouso, expressar calma e conexão com o solo, diferente da verticalidade, que induz uma direção ao céu e sugere ação (Lima, 1988). Não são, portanto, escolhas aleatórias. Há uma lógica para a predominância de imagens horizontais. Ao relacionar o formato e a orientação das imagens com os elementos aparentes, nota-se que são escolhas que favorecem a plena visualização de um lugar, das superfícies e dos elementos que o compõem, situação que pode ser visualizada ao se comparar duas imagens do conjunto da série:

Figura 15: Exemplo de fotografia horizontal presente na série de imagens.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Figura 16: Exemplo de fotografia vertical presente na série de imagens.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

A segunda imagem direciona o olhar do espectador para o alto, induz uma visualização para o que há acima do fogão à lenha e se encerra no teto. Já a primeira possibilita uma melhor visualização das superfícies devido ao maior espraiamento lateral, sugerindo, inclusive, que o ambiente se estende para além da moldura lateral. Dessa maneira, a preferência pela horizontalização associada aos objetos mais frequentes na série indicam fotografias de lugares específicos.

Ademais, a localização predominante dos planos de fundo nos terços superiores está associada a um tipo de enquadramento que também é comum em fotografias de paisagem. Com forte presença de linhas horizontais, planos de fundo são delimitados, o que implica em uma visualização dos elementos mais próximos nos terços inferiores e, na medida que os planos se desenvolvem, o fundo ocupa os terços centrais e, principalmente, os superiores.

Figura 17: Exemplo de fotografia da série com um objeto, o fogão à lenha, posicionado nos terços inferiores e centrais e com o fundo concentrado nos terços superiores.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Contudo, diferentemente das tradicionais pinturas paisagísticas, a extensão do campo de visão é interrompida pelas paredes. Como se trata de fotografias de um local delimitado por elas, há uma limitação do pleno desenvolvimento dos planos. Sendo assim, as paredes impedem ou dificultam mirar para o que se encontra além delas.

Sobre a técnica do enfoque, ressalta-se que somente em vinte por cento da série houve a utilização da focalização em algum objeto ou plano. Dessa maneira, não se observou o realce para visualizar algum objeto específico a partir da diminuição da nitidez de uma parcela da imagem. O uso do foco direcionado consiste, como vimos, em uma técnica que induz o olhar do espectador para uma posição específica da fotografia a partir da diminuição da visibilidade dos elementos e planos indesejados.

Cerca de oitenta por cento das imagens que fazem parte da série não focaliza objetos ou planos específicos por serem composições visuais de um lugar físico, uma oficina, um ambiente repleto de elementos e objetos essenciais para realizar transformações de certas naturezas em cultura (Gomes & Ribeiro, 2011). O enfoque em elementos específicos dificultaria a capacidade de ver outras parcelas de espaços, percursos e instrumentos necessários para realizar a atividade produtiva da cozinha. Visualizar o ambiente enquadrado a partir das escolhas dos autores das fotografias é,

portanto, tornar visíveis os saberes e as etapas de produção que caracterizam o imaginário da cozinha mineira.

Outra importante técnica analisada a partir da série de imagens foi o ponto de vista. Como discutido anteriormente, as condições de visibilidade do espaço estão diretamente embricadas com a maneira como o autor se posiciona fisicamente para realizar o registro imagético. Segundo Gomes “a maneira pela qual elementos diversos são apresentados dentro de um enquadramento proporciona leituras bastantes distintas, tanto dos elementos *per se* quanto do resultado global da composição” (Gomes, 2015, p.14).

Apesar da gama de pontos de vista possíveis, as angulações de câmera mais frequentes encontradas na série foram as frontais. Tal maneira de posicionar o olhar cria condições específicas de visualização ao possibilitar o amplo desenvolvimento dos planos de fundo e a extensão do campo de visão quando não há elementos ou objetos interrompendo a trajetória do olhar, como muros ou paredes. Essa condição é ideal para fotografias em que o objeto e o próprio objetivo do ato fotográfico sejam a visualização de um lugar, pois possibilita abarcar uma vasta gama de seus componentes, além de sua tridimensionalidade.

Figura 18: Exemplo de fotografia da série com registrada por um ponto de vista frontal.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Por outro lado, o *plongée* e o *contra-plongée* enquadram os elementos a serem fotografados de maneira distinta em relação ao ponto de vista frontal. O primeiro corresponde a uma angulação de câmera em que há uma inclinação parcial da lente para cima, posicionando-se entre um ponto frontal e azimutal. O segundo segue uma lógica similar ao anterior, angulando parcialmente a câmera para baixo, entre o frontal e o nadir. Além desses pontos de vistas não favorecerem a extensão do campo de visão por se aproximarem de um olhar perpendicular em relação à superfície, são ideais, em especial o *plongée*, para outros tipos de enquadramentos, como nas clássicas fotografias de empratamento, pois possibilitam uma melhor visualização da composição do prato, da ordenação da mesa e da maneira como a comida está arrumada sobre o suporte no qual será consumida.

Figura 19: Exemplo de fotografia da série registrada por um ponto de vista *plongée.*

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Como componente da cozinha, 42% das imagens reforçam a importância da comida na composição do imaginário aqui analisado. Inúmeros pratos populares são

identificados, como o feijão tropeiro, tutu à mineira, couve, pernil de porco e o angu[32]. Todavia, os pratos “típicos” partilham seu protagonismo com o ambiente físico da cozinha e seus componentes espaciais e, em muitos casos, assumem um papel de coadjuvantes, fato reforçado por sua frequência inferior em relação às panelas pretas e ao fogão à lenha na série.

Para melhor compreensão das cores, conforme explicado na seção referente à operacionalização da pesquisa, foi extraído uma palheta das cinco principais cores de cada imagem da série, cada cor associada a um código que, posteriormente, foi copiado e analisado a partir da ferramenta cromática do aplicativo *Microsoft Excel.* Com isso, as células foram pintadas com as cores extraídas da imagem. A realização dessa tarefa permitiu inserir todas as palhetas de cores de cada imagem em uma planilha e organizá-las de acordo com os critérios desejados, neste caso, em relação à disposição do espectro cromático padrão, como o observado na imagem abaixo:

Figura 20: Espectro cromático.

Fonte: GD Artes, 2020.

A partir de tal operação foi possível avançar de uma análise cromática individual, para cada imagem, para uma análise de conjunto a partir da constituição de uma palheta de cores da série de imagens organizada sobre a cozinha mineira, como observado a seguir:

Figura 21: Paleta de cores da série da cozinha mineira.

Fonte: elaborado pelo autor.

Ao comparar as duas palhetas, nota-se que há uma drástica distorção do espectro cromático. Cores quentes, aquelas associadas à tríade vermelho, laranja e

[32] Tais pratos são tidos como típicos de Minas Gerais, como observado nas obras clássicas de Libâneo (1977) e Frieiro (1982).

amarelo têm sua largura estendida, enquanto cores frias – verde, azul e violeta – ocupam reduzido espaço em relação ao espectro de referência. Se o imaginário da cozinha mineira sugere um lugar físico, conforme apontado nos resultados anteriores, trata-se de um local caracterizado por cores quentes e tonalidades terrosas, em especial o marrom e suas variações, cores que possuem uma ligação intima com certos materiais, como solos, barro, madeiras e fogo.

4.2 Composição e associação entre objetos

Compreender as relações posicionais na série é desvendar o emaranhado de conexões existentes entre os elementos das composições. Para isso, foram identificadas, principalmente, algumas relações de proximidade a partir do objeto de referência. Por exemplo, constatar as conexões do fogão à lenha consistiu em perceber o que está “acima”, “abaixo” ou “junto” dele. Tal procedimento possibilitou a construção de uma tabela que expressasse a rede e a força das conexões presentes dos elementos mais frequentes da série. Portanto, foram analisadas as relações dos seguintes objetos: panelas pretas, fogão à lenha, comidas, lenha seca e talheres de servir.

Tabela 3: Resultado sobre a posição relativa dos principais objetos e elementos da série fotográfica referente à cozinha mineira.

Parede (86%)	Atrás dos objetos internos (97%) | Atrás dos objetos externos (3%)
Panela preta (74%)	Fogão à lenha (74%) | Comidas (67%) | Talheres de servir (47%) | Lenha (42%) | Pratos (12%)
Fogão à lenha (66%)	Panelas (97%) | Parede (95%) | Lenha (69%) | Comida (46%) | Talheres de servir (12%)
Comidas (60%)	Panelas (76%) | Fogão (61%) | Talheres de servir (53%) | Lenha (39%) | Prato (29%)
Lenha (43%)	Fogão à lenha (100%) | Panelas (81%) | Comida (54%) | Talheres de servir (31%) | Prato (23%)
Talheres de servir (43%)	Comida (92%) | Panelas (85%) | Fogão (58%) | Lenha (38%) | Travessas (8%)

Fonte: elaborado pelo autor

A coluna da esquerda indica o objeto de referência e sua frequência na série e a coluna da direita a frequência das conexões[33]. A partir dos resultados expressos na tabela foi possível identificar uma rede de conexões constituída, fundamentalmente, entre panelas pretas, fogões à lenha, comidas, lenhas secas e talheres de servir. Por exemplo, a panela preta e o fogão à lenha sempre apresentam frequência igual ou superior a cinquenta por cento em relação aos objetos anteriormente apontados. Ou seja, além de participarem dessa rede de conexões, ainda ocupam posições de destaque, pois, são objetos que expressam elevada centralidade e, com isso, atraem os demais. E como se trata de uma constelação de objetos que giram em torno, principalmente, de fogões e panelas, percebe-se um lugar destinado à preparação de alimentos. Para tornar mais clara a compreensão desse jogo relacional foi criada um esquema visual que possibilitasse uma melhor visualização da rede e das conexões espaciais entre os objetos.

Figura 22: Objetos diretamente associados à panela preta na série fotográfica.

Fonte: Elaborado pelo autor.

[33] O primeiro elemento (parede) será discutido na seção seguinte, pois ele apresenta uma condição singular nas composições e, para sua compreensão, outros dados serão essenciais.

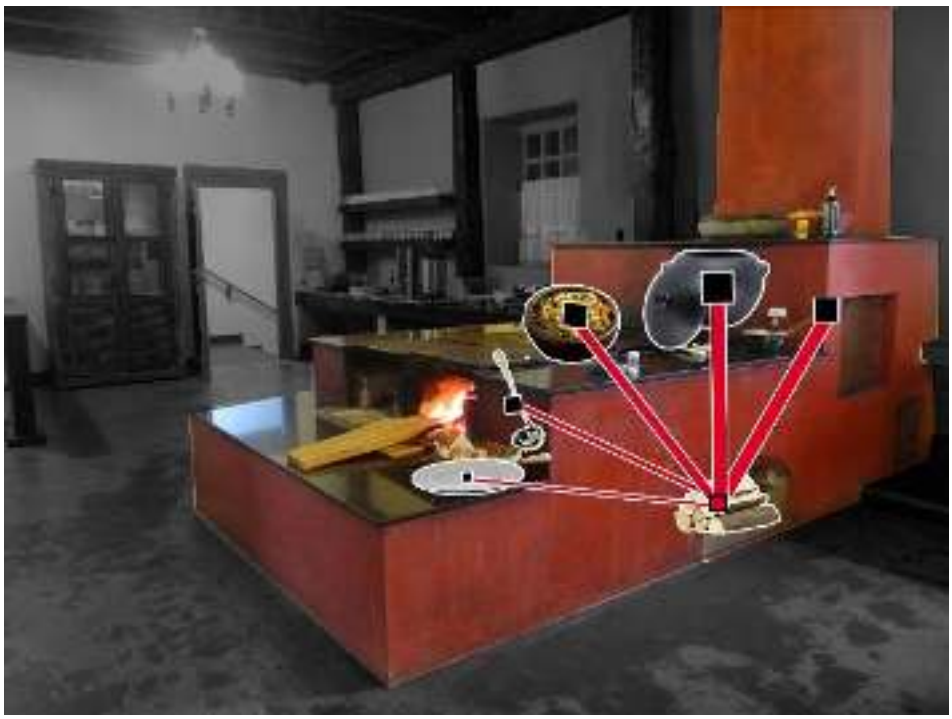
Figura 23: Objetos diretamente associados ao fogão à lenha na série fotográfica.

Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 24: Objetos diretamente associados às comidas na série fotográfica.

Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 25: Objetos diretamente associados à lenha na série fotográfica.



Fonte: Elaborado pelo autor.

A importância de se analisar as conexões é que são elas um dos principais geradores dos significados. Portanto, a série de imagens indica que o imaginário da cozinha mineira evoca um lugar físico, porém, a frequência dos objetos e as conexões estabelecidas por eles induzem à compreensão de que não se trata de um lugar qualquer, mas sim de um ambiente destinado à produção dos alimentos. Como se trata de uma rede de conexões definidas a partir da localização dos objetos nas imagens, foram construídos os esquemas visuais acima a partir dos dados expostos na tabela 3 ou seja, com a criação de novas imagens para auxiliar o desenvolvimento do raciocínio geográfico.

Para alcançar tal objetivo é imprescindível elucidar a estrutura visual do esquema: 1) Os quadrados variam entre vermelho e preto, sendo o primeiro correspondente ao objeto de referência e o segundo aos objetos associados a ele; 2) O tamanho dos quadrados indica a frequência daquele elemento na série, logo, sempre possuirão os mesmos tamanhos. Um exemplo é que, dentre os objetos visualizados, somente as panelas pretas se repetem em mais de setenta por cento das imagens, portanto, seu quadrado é maior que o dos demais. O fogão à lenha e as comidas, por expressarem frequência entre sessenta e setenta por cento, possuem seu quadrado de mesmo tamanho e assim por diante; 3) As linhas vermelhas indicam

a conexão entre os objetos e todas possuem o mesmo comprimento para evitar a indução de interpretações errôneas acerca das relações, variando somente em espessura para indicar a força das conexões estabelecidas; 4) A imagem suporte corresponde a uma fotografia da série que, devido a sua composição, pareceu útil para criar um esquema visual. Note que somente os elementos que correspondem ao sistema associado a preparação de alimentos encontram-se coloridos. Ou seja, como o processo produtivo ocorre fundamentalmente em torno do fogão à lenha, ele é único objeto fixo que se encontra com cores, pois, de certa forma, é o delimitador do sistema produtivo na cozinha e a emergência desse significado advém diretamente de sua associação com os demais objetos do sistema, como às panelas pretas, à lenha e às comidas.

Por fim, quase não se vê mesas ou pratos – objetos que indicam consumo - e, mesmo que esses participem da série e das conexões, expressam pouca força em comparação aos demais. As comidas, por exemplo, não se apresentam servidas em pratos dispostos numa mesa e acompanhados de talheres para consumir, como garfos e facas, mas estão em panelas posicionadas sobre os fogões.

Portanto, a produção de alimentos é realizada a partir da organização do espaço físico da cozinha. A disposição do mobiliário e dos objetos presentes não somente apresenta e qualifica um lugar, mas também indica percursos, temporalidades e um manejo próprio daqueles objetos que permitam associar aquele ambiente, seu modo de produção e as comidas preparadas à uma materialidade típica de Minas Gerais, a sua cozinha regional.

4.3. Composição e a regra dos terços

É possível utilizar inúmeras ferramentas metodológicas para realizar uma análise imagética. Para manejar uma determinada série de imagens, outras possibilidades surgem além da quantificação dos elementos mais aparentes e a busca de padrões a partir de parâmetros selecionados, como a popular regra dos terços. Tal ferramenta consiste em seccionar uma imagem em três terços verticais e horizontais de mesma área e, com isso, dividir a imagem em nove quadrantes. Dessa maneira é possível compreender a localização de certos elementos na imagem e a extensão que ocupam na composição. A regra dos terços permite encontrar pistas sobre a condição

de alguns elementos nas imagens e o significado evocado por sua presença e posição relativa. Vejamos, como exemplo, a imagem a seguir:

Figura 26: Exemplo de imagem da série segmentada pela regra dos terços.*

* Adaptado pelo autor.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Note que, no exemplo acima, é possível afirmar que as panelas pretas ocupam seis dos nove quadrantes, enquanto a lenha em brasa preenche somente um e o fogão à lenha preenche todos. Mesmo sem considerar os pontos áureos[34], tal ferramenta permite compreender a importância de inúmeros elementos a partir de sua quantificação e posição. Não é somente sobre ocupar uma grande quantidade de terços, mas as panelas pretas, por exemplo, participam dos terços médios, ou seja, estão posicionadas de maneira elevada – sobre uma superfície, neste caso, o fogão à lenha - e se estendem em profundidade devido à sua presença nos terços superiores. Portanto, é possível analisar o jogo de posições na composição.

Quando analisamos o papel das paredes na composição, outros padrões são notados e reforçados a partir do uso dos terços. Além de ser o elemento mais

[34] Segundo Lima (1988), os pontos áureos correspondem a locais de interseção entre as linhas de terços. Tal técnica contribuiu para estabelecer uma proporção e gerar certo equilíbrio na composição. Sua funcionalidade, neste momento, não se provou necessária para tratar a série imagética organizada.

frequente da série e estar posicionada, majoritariamente, atrás a mobília interna, também concentra sua presença nos terços médios e, principalmente, superiores, como observado na síntese visual abaixo:

Figura 27: Posição das paredes na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços.

Fonte: Elaborado pelo autor.

O valor em porcentagem corresponde à frequência com que o elemento aparece em cada quadrante. Quanto menos frequente sua presença em uma parcela da fotografia, mais escura estará no esquema. Nesse sentido, no conjunto de imagens da série em que foi visualizada alguma parede, em mais de setenta por cento ela se encontrava posicionada nos terços superiores, aqueles que, geralmente, indicam a parcela da composição que produz maior sensação de distância em relação ao observador e, como contraponto, quase não se nota sua presença nos terços inferiores, aqueles que costumam sugerir proximidade ao espectador.

Dessa maneira, a parede encontra-se numa condição peculiar decorrente de seu posicionamento na imagem: trata-se de um delimitador espacial. Os resultados sobre sua posição relacional e sua localização nos terços indicam que seja o elemento mais distante em relação ao observador. Sua presença ao fundo interrompe a

continuidade do olhar para além do que está enquadrado no interior do cômodo, qualifica como um cômodo dentro de casa e impede que seja visto o que há no lado de fora. Portanto, é a altíssima presença das paredes que sugere um lugar destinado à preparação de alimentos no interior uma edificação.

Além da importância da parede enquanto elemento delimitador, vale destacar outros objetos e suas condições específicas, como o caso do fogão à lenha. Além de ter sua relevância ressaltada em inúmeros trabalhos associados à cozinha mineira, destaca-se também por sua frequência na série e pela maneira como participa da composição. Nota-se duas situações: o fogão à lenha enquanto suporte para a transformação dos alimentos e como elemento destacado nas composições. Observe o esquema abaixo:

Figura 28: Posição dos fogões à lenha na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços.

Fonte: Elaborado pelo autor.

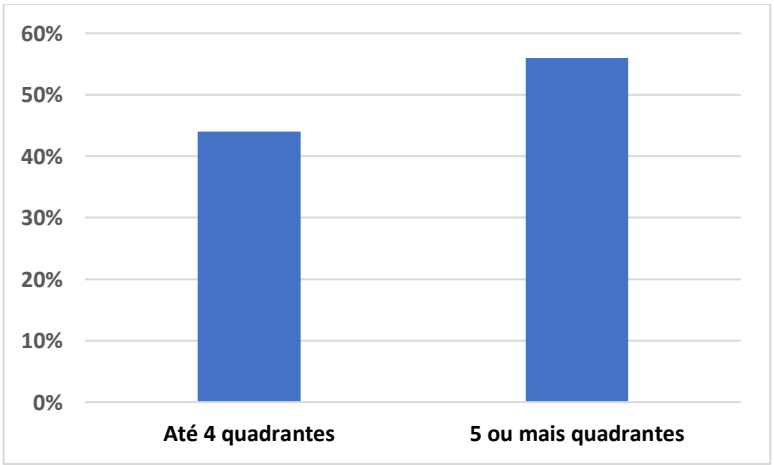
A primeira situação pode ser observada a partir de sua frequência em relação aos quadrantes: os maiores valores concentram-se nos terços médios e inferiores, ou seja, majoritariamente nas partes de baixo da imagem, constituindo assim umas das bases do imaginário da cozinha mineira, como o elemento que suporta os demais. Se tal imaginário é de um ambiente de produção, um dos pilares da transformação é o

fogão à lenha. É a partir dele que ocorre o manuseio das panelas e da preparação de seus pratos típicos. Sua fonte de energia não é usual nas cidades e por sua rusticidade induz um manejo específico do calor, com menor controle do fogo. Ou seja, o fogão à lenha é base por servir como o principal suporte para o processo produtivo, mas também por ser um objeto icônico fundamental para o imaginário da cozinha mineira.

A segunda situação advém da maneira como ele é apresentado nas composições. Novamente, o fato do fogão à lenha se posicionar nos terços médios e centrais confere maior aproximação ao espectador, assim, tende direcionar a trajetória do olhar. Outrossim, a sensação de estar perto do objeto confere uma ampliação do seu tamanho na imagem. Quando se trata de condições de visibilidade, o tamanho real do objeto, com valores absolutos associados à largura e altura do objeto, por exemplo, não é tão relevante, pois sua expressão na imagem está condicionada a outros elementos além das dimensões reais, como a proximidade em relação ao observador, a visualização total ou parcial do objeto e a maneira como ele se encontra posicionado, ou seja, em relação ao ponto de vista do autor da fotografia. Logo, por estar posicionar próximo ao observador, tende a ocupar relevante parcela da imagem.

Além disso, não se deve olvidar que os objetos se encontram fixados no espaço e tal condição influencia diretamente em sua visualização. De acordo com Gomes (2017), na composição “há elementos mais ‘visíveis’ que outros, há jogo de posição, de proporção, de volumes. As posições, as proporções e os volumes constituem informações geográficas, pois assumem lugares dentro desse universo e, a partir disso, criam significados e leituras possíveis” (p.94-95).

Gráfico 2: Quantidade de quadrantes preenchidos pelo fogão à lenha na série fotográfica da cozinha mineira.



Fonte: elaborado pelo autor.

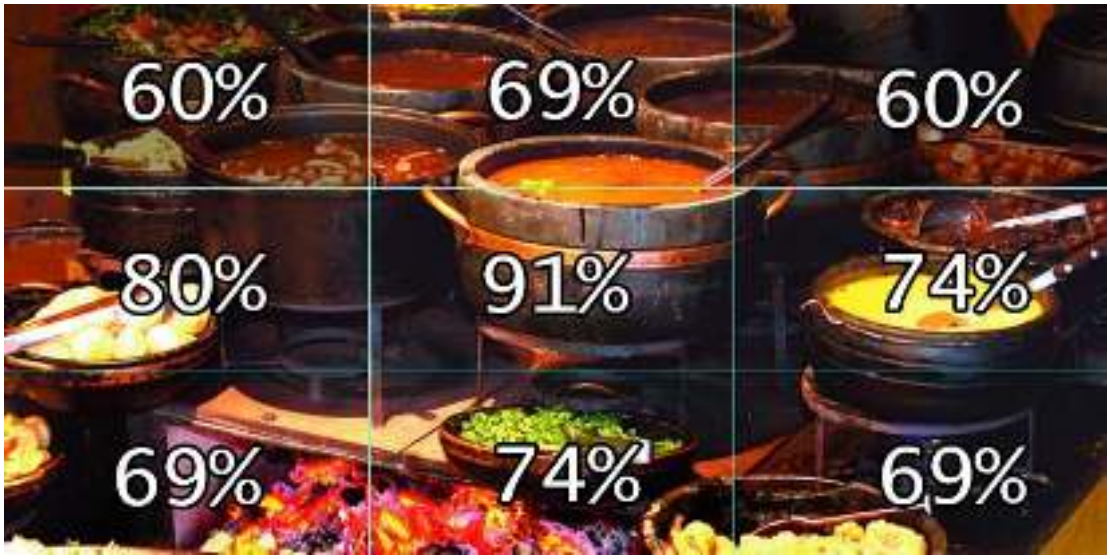
Note-se que em quase 60% da série o fogão à lenha ocupa cinco ou mais quadrantes, ou seja, ocupa mais da metade da imagem. Tal situação advém da relação entre seu tamanho real – é um objeto relativamente grande dentro do universo do mobiliário de uma cozinha – e do seu tamanho visual. Dessa forma, sua grande participação em termos de área nas imagens reforça a importância do fogão enquanto um dos objetos protagonistas no imaginário da cozinha mineira.

Por fim, vale destacar também os resultados relacionados à tríade: panelas pretas, talheres de servir e comidas.

Figura 29: Posição das panelas pretas na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços.

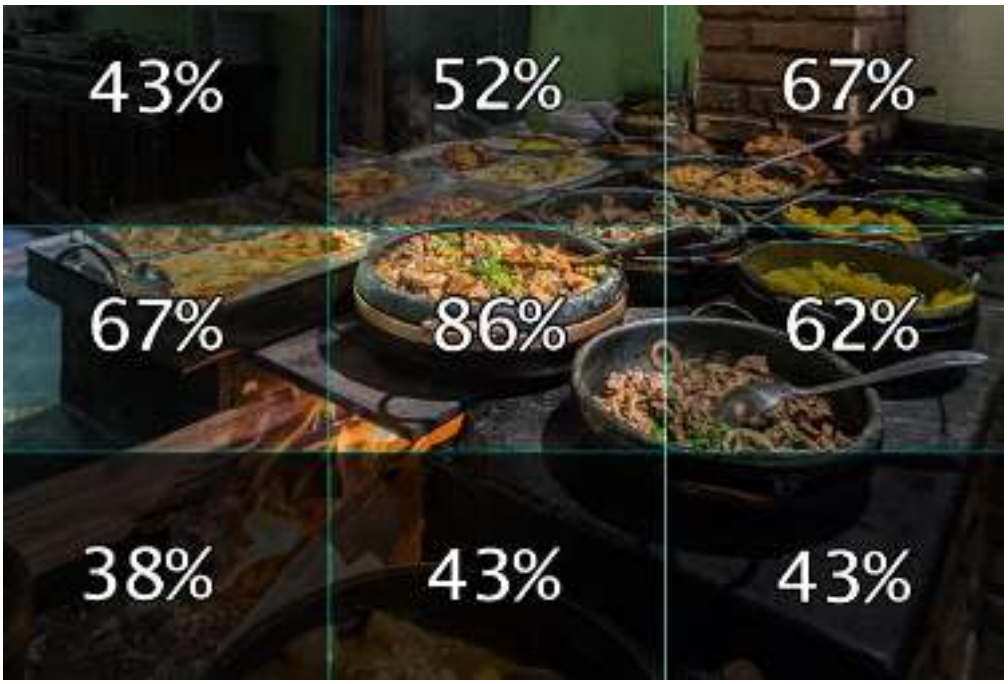
Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 30: Posição das comidas na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 31: Posição dos talheres de servir na composição da série a partir de uma análise centrada nos terços.

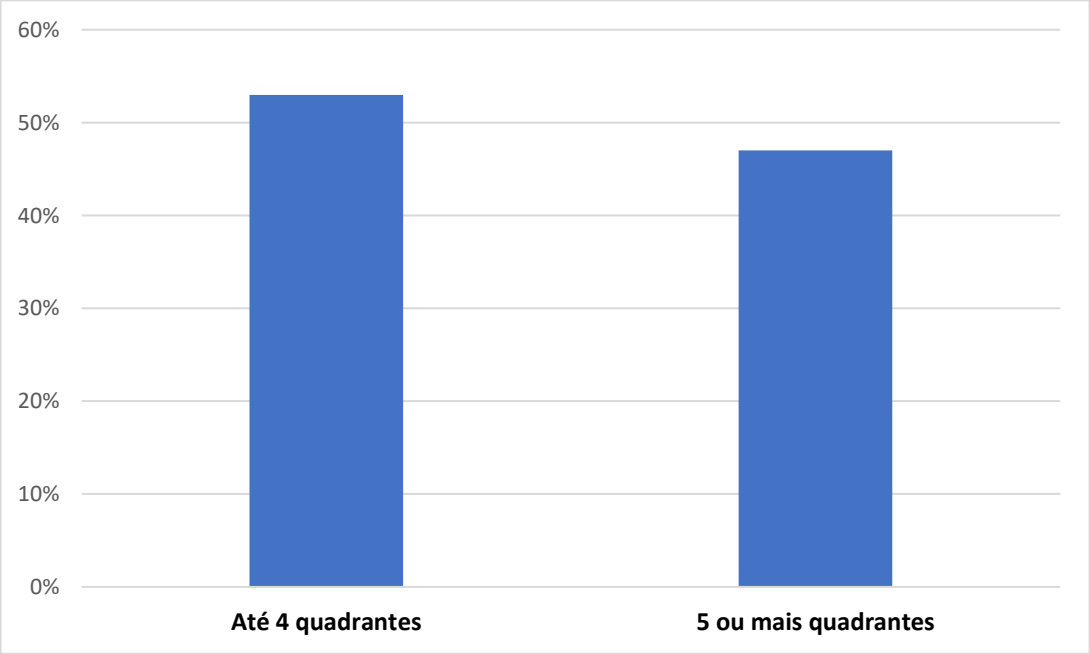


Fonte: Elaborado pelo autor.

Conforme exposto na seção “Composição e associação entre objetos”, tais elementos possuem forte conexão. Além disso, também ocupam, majoritariamente, os terços médios na série de imagens, ou seja, estão suportados pelo calor do fogão à lenha e encontram-se próximos ou juntos. Os três elementos apresentam um tamanho real muito inferior ao fogão à lenha, porém, possuem grande participação na

área da imagem, em especial as panelas e as comidas. Sobre as primeiras, em quase metade das imagens elas ocupam mais de cinco quadrantes, seja por estarem muito aproximada do observador, seja por se encontrarem dispostas em grande quantidade acima do fogão à lenha, situação que pode ser justificada pela relativa participação no terço superior das imagens ao se estender em direção ao fundo.

Gráfico 3: Quantidade de quadrantes preenchidos em pelas panelas pretas na série fotográfica da cozinha mineira.



Fonte: elaborado pelo autor.

Ou seja, sua importância é construída visualmente de maneira distinta àquela do fogão à lenha, que se aproxima do consumidor da imagem, mas deriva da grande quantidade do mesmo objeto na imagem, sejam panelas ou comidas. Sua importância está associada não ao tamanho, mas à fartura.

4.4 Caso de controle: o imaginário da cozinha baiana

A mesma metodologia empregada para a análise da série da cozinha mineira foi aplicada para uma série de imagens, também organizada por meio do buscador *Google Imagens*, relativa à cozinha da Bahia, ou seja, a partir do termo de busca “cozinha baiana”. Após a indexação e o uso das fichas de análise, os seguintes resultados foram obtidos:

Tabela 4: Resultados sobre a série fotográfica da cozinha baiana.

Objetos	**Comidas 88%** | Mesa 35% | Prato 29% | Panelas 27% | **Mulher negra 23%** | Toalha de mesa 23% | Potinhos de molho 23%
Orientação	**84%** Horizontal e 16% Vertical
Plano de fundo	**84%** Aos terços superiores
Foco	**53%** Em objetos específicos
Ponto de vista	**49% Plongée** | 35% Frontal | 16% Azimutal
Cores predominantes	Quentes e terrosas

Fonte: elaborado pelo autor.

O primeiro ponto a chamar atenção é o elemento mais frequente da série: as comidas. Sua altíssima porcentagem e a diferença de frequência em relação ao segundo objeto mais aparente é muito acentuada. Diferentemente das imagens da cozinha mineira, que nos apresentam um lugar físico, a cozinha baiana parece enquadrar, fundamentalmente, pratos típicos. Trata-se de imagens de empratamentos, do que será comido e como deverá ser consumido. São alimentos e objetos dispostos sobre uma superfície, no qual o prato principal tende a estar mais centralizado, os talheres ou guardanapos próximos e os acompanhamentos mais atrás ou nas margens da imagem. Ou seja, um enquadramento de objetos com posições bem definidas na composição e com relações espaciais bem demarcadas, quase como uma espécie de mapa da mesa baiana.

Figura 32: Fotografia de empratamento presente na série da cozinha baiana.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Como assinalado anteriormente, há uma distância considerável entre a frequência do primeiro elemento e a dos demais. Todavia, ainda sim, relacioná-los, nota-se outra diferença: o significado geral evocado pela série. A análise da série do *Google Imagens* indica que o imaginário da cozinha baiana possui uma relação muito mais forte com o consumo do que com a produção. Seus enquadramentos destacam os pratos de comidas, como o acarajé, os bobós de camarão e vatapás, por exemplo.

As comidas não se encontram dispostas em panelas e acima de fogões, mas sobre mesas ou superfícies onde se realiza o ato de saboreá-las. Em inúmeras vezes não é possível nem discernir o local de consumo, se uma casa ou um restaurante. Se será consumida na mesa ou em pé. Se o acarajé deverá ser comido com as mãos ou será necessário o uso de garfo e faca. Todavia, sabe-se o que será consumido, qual a comida e, muitas vezes, os ingrediente utilizados, além dos acompanhamentos, geralmente associados a recipientes contendo molhos variados.

Outrossim, é imprescindível apontar outras distinções entre os imaginários das cozinhas regionais supracitadas. Deve-se descrever e pensar sobre o que se vê, mas também sobre o que não é visto. Na série da cozinha baiana quase não se nota a presença de paredes e, quando visualizadas, costumam ser olhadas a partir de um ambiente externo, ou seja, também como elemento delimitador, mas que sugere que

essa cozinha se associa a um espaço externo, o qual parece materializar-se nas ruas da Bahia.

Além disso, na série de imagens associadas à cozinha baiana um personagem se destaca: a Baiana. Trata-se, via de regra, de uma mulher negra que tende a estar vestida com roupas brancas e realiza em sua pequena bancada e em seu tabuleiro a preparação e o serviço dos alimentos. Apesar de não possuir uma frequência tão alta, ainda sim aparece dentre os cinco elementos mais presentes e acompanha o que será consumido, situação particular quando comparada à série da cozinha mineira, na qual somente em duas imagens visualiza-se a figura de algum indivíduo. Portanto, trata-se de composições distintas do ponto de vista dos elementos aparentes, de sua organização espacial e dos significados evocados.

Vale ressaltar que alguns resultados são similares aos que foram apresentados para a cozinha mineira, como a orientação e a localização dos planos de fundo. Entretanto, quando associados aos elementos visualizados, nota-se que são escolhas realizadas de maneira a possibilitar enquadramentos específicos de suas comidas. Por exemplo, sobre o desenvolvimento de planos, foi identificado que sua localização está associada aos terços superiores das imagens - seguem tendências gerais do olhar - e são imagens majoritariamente horizontalizadas, havendo, portanto, uma valorização das lateralidades. As comidas estão dispostas sobre superfícies, como pratos e *bowls* e tendem a espalhar-se para os lados e não se acumular em direção ao céu, assim, justifica-se tal decisão.

A questão do foco direcionado apresenta resultados singulares e que se são essenciais para compreender o imaginário da cozinha baiana. Nota-se que em mais da metade do conjunto imagético há o uso de tal técnica. Com isso, focaliza-se certos elementos da composição em busca de realce. Utilizar o foco, como apontado em seções anteriores, é também dificultar a visualização de outros elementos. Existe uma importante relação entre tal parâmetro fotográfico com o que se vê nas imagens: o foco reforça a importância das comidas enquanto objetos a serem enquadrados, com pouca importância dos demais elementos na fotografia, como o ambiente de produção ou o lugar onde tais pratos típicos serão degustados. Só há um foco tão direcionado nos pratos associados à culinária baiana porque, no imaginário, estima-se que outros elementos não são tão relevantes a ponto de serem facilmente visualizados ou apresentados como o que será consumido.

Figura 33: Exemplo de fotografia com aplicação da técnica do foco na série da cozinha baiana.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Tal situação é reforçada ao se analisar os resultados referentes aos pontos de vista. Observa-se o predomínio do ponto de vista *plongée* em detrimento do frontal. Fotografias de empratamentos são diretamente condicionadas pelos pontos de vista: é difícil ver o que está sendo servido quando se emprega pontos de vista frontais. Quando se angula a câmera verticalmente, entre o frontal e o azimutal, torna-se possível visualizar melhor o que será consumido e como o alimento está disposto sobre a superfície em que se encontra empratado.

Olhar frontalmente restringe o olhar às comidas que estão mais próximas ao observador. Não é tão relevante desenvolver planos de fundo e ver o que há atrás elas, mas é imprescindível visualizar os pratos típicos e compreender como estão ordenados A situação que foge à regra associa-se, em parte, aos 35% dos pontos de vista frontais, no qual são enquadrados outros elementos além dos pratos típicos. Dentro desse universo encontramos elementos pouco frequentes nos pontos de vista *plongée* ou azimutal, como às baianas que, junto aos seus tabuleiros, geralmente são apresentadas em algum espaço externo, em especial na rua, e encontram-se preparando ou servindo alguma comida, como acarajés ou vatapás.

Figura 34: Exemplo de fotografia da série não associada ao empratamento das comidas.

Fonte: *Google Imagens,* 2023.

Por fim, as cores possuem uma importância ímpar em suas composições. Seus significados são distintos em relação à variedade cromática que caracteriza a série da cozinha mineira, devido à diferença dos objetos apresentados. Note-se como se traduziram as cores da série fotográfica da cozinha baiana e sua comparação com a série da cozinha mineira:

Figura 35: Comparação entre as palhetas de cores das séries da cozinha mineira e da cozinha baiana, com indicação do limite entre o conjunto de cores quentes e frias.

Fonte: elaborado pelo autor.

A princípio, nota-se que há prevalência de cores terrosas e, principalmente quentes, com maior presença do amarelo e do laranja em relação à palheta da cozinha

mineira. Todavia, seu comprimento ainda sim é menor e, logo, o espectro das cores frias é maior. Ademais, as cores quentes estão relacionadas sobretudo às comidas, como exposto na tabela 4. São amarelos e laranjas do camarão, acarajé, vatapá e caranguejo e não das paredes, panelas e fogões. Há uma relação forte com o dendê e não com a madeira e o barro, por exemplo.

Por fim, vale ressaltar que não foi necessário aplicar toda a metodologia utilizada na série da cozinha mineira para este caso. O objetivo consistiu em demonstrar que nem todas as cozinhas regionais são apresentadas da mesma maneira. Nem sempre se trata de apresentar um espaço físico ou as comidas. Nem toda cozinha é apresentada entre quatro paredes. As especificidades resultam de decisões tomadas na hora de se realizar os registros fotográficos e circulam entre as imagens que compõem esse vasto álbum que é o imaginário.

5. O que as imagens podem nos dizer?

Como indicado no início do trabalho, a cozinha regional de Minas Gerais é um elemento identitário de suma relevância para o povo mineiro e, devido a sua forte expressão dentro do contexto nacional, tende a ser conhecida pelos demais brasileiros. O primeiro ponto a ser ressaltado é que, imageticamente, sua cozinha é apresentada de uma maneira distintiva. Tal fato pode ser demonstrado a partir da comparação com o caso da cozinha baiana, cujo imaginário está fundado na variedade dos pratos típicos e na maneira como serão consumidos. Portanto, cada cozinha regional possui seus saberes, fazeres e maneiras de se organizar e tais características são materializadas em suas expressões visuais.

Mais especificamente sobre a cozinha mineira, algumas considerações devem ser feitas. A partir dos resultados relativos à frequência dos elementos e à associação entre objetos, é possível afirmar que seu imaginário manifesta, primeiramente, um lugar físico repleto de móveis e utensílios. Não são fotografias de empratamentos, dos ingredientes ou das comidas. Elas estão presente e compõem tal ambiente, mas não assumem um papel de principal destaque, pois compartilham o protagonismo com outros objetos, como panelas pretas e fogões à lenha.

Tal resultado contrasta com parte da bibliografia sobre a cozinha regional de Minas Gerais. Como observado, os trabalhos mais importantes sobre a cozinha

mineira destacam o que se come e a maneira como se come, mas raramente abordam a estrutura do lugar onde se faz e se consome. A bibliografia consultada não enfatiza a maneira como o ambiente físico da cozinha está organizado para realizar tal manifestação culinária, salve poucos trabalhos que destacam alguns objetos típicos desse espaço, como o fogão à lenha, presente no título do livro de Christo (1977) e em trechos da tese de doutorado de Morais (2011). Essa autora, inclusive, apresenta um relato envolvendo tal objeto e levanta algumas reflexões.

> 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 relação como igual ou diferente. 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 à 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 à 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. [...] Depois de alguma negociação, o fogão foi construído de maneira próxima ao que um mineiro entende como fogão à 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. (Morais, 2011, p.24 – 25)

Portanto, os resultados sugerem que talvez, mais do que as comidas ou a maneira como os pratos devem ser consumidos, há uma importância do lugar onde se manifestam os saberes e fazeres culinários. Isso decorre não somente do que é visto nas imagens, mas das técnicas empregadas pelos autores das fotografias. Ao orientar as imagens, majoritariamente, na horizontal, busca-se um maior espraiamento lateral do olhar, o que permite expandir a visualização do se encontra disposto sobre as superfícies e possibilita a incorporação de uma grande quantidade elementos do ambiente.

Outrossim, os resultados referentes ao uso do *foco* direcionado reforçam tal interpretação. Somente em vinte por cento da série se observa a utilização dessa técnica. Logo, em poucas imagens identifica-se a perda de nitidez. Há dois significados possivelmente associados a isso: que tudo aquilo que faz parte da composição deve estar visível e que, por se tratar de um ambiente físico repleto de móveis, objetos e utensílios, impedir sua visualização seria como excluí-los do sistema de produção e consumo da cozinha.

Tal condição ainda é reforçada pelos resultados relativos ao *ponto de vista*. O predomínio dos enquadramentos frontais sobre os demais reforça um objetivo claro dos autores: realizar fotografias de lugares. Como as comidas costumam estar dentro das panelas, fotografar frontalmente dificulta a visualização do conteúdo alimentar, pois o fotógrafo capturaria, majoritariamente, a lateral das panelas. Quando o interesse se centra também no que será consumido, fotógrafos tendem a angular suas câmeras mais próximos de um ponto de vista *plongée*. Dessa forma, mesmo que o autor considere enquadrar o espaço físico da cozinha, também será possível visualizar os pratos típicos.

No imaginário da cozinha mineira dificilmente as comidas se apresentam desassociadas de seu ambiente de produção, como indicam os resultados relativos à associação entre objetos. De acordo com os elementos mais frequentes da série, supõe-se que não são tradicionais fotografias de empratamento, mas registros que indicam uma organização específica para a preparação daqueles alimentos: comidas dentro de uma grande quantidade de panelas pretas posicionadas acima de um imponente fogão à lenha aceso.

Nesse sentido, o imaginário da cozinha mineira está fundado num ambiente eminentemente destinado à transformação de naturezas em culturas (Gomes & Ribeiro, 2011). Não se trata de um lugar para comer e nem de uma apresentação da maneira que deverá ser consumido, como supõe o imaginário da cozinha baiana, mas corresponde a um sistema envolvido e destinado a realizar, de um jeito particular, o manejo, a cocção e o cozimento dos alimentos.

Diferentemente da cozinha baiana, que tem como principal componente seus pratos típicos, as composições da cozinha mineira se caracterizam sobretudo pela apresentação de um lugar de produção, expresso pela alta frequência das panelas pretas, do fogão à lenha, das comidas e da própria lenha, respectivamente. Contudo, seu elemento mais frequente – que é quase ausente na baiana – são as paredes. Sua

localização diz ainda mais sobre o seu papel na composição: por se localizarem, sobretudo, nos terços superiores das imagens e na retaguarda dos objetos internos, impedem a visualização do que há para além delas. Portanto, comportam-se como um elemento delimitador.

Sua presença delimita o que há dentro e fora do ambiente e, como as visualizamos após toda o mobiliário do interior da cozinha, sua presença sugere que a cozinha mineira é um ambiente de transformação situado no interior de uma edificação. Esse ambiente envolve uma série de móveis e instrumentos próprios à produção dos alimentos. Entretanto, não são quaisquer objetos, trata-se de fogões à base de lenha, panela pretas, o que sugere que sua matéria prima seja algo ligado ao barro ou pedra.

Nesse sentido, o imaginário da cozinha mineira envolve um circuito espacial muito conectado aos quintais e ao que há nas proximidades. Dominam os tons quentes e terrosos: o vermelho e amarelo estão presentes em todas as composições, assim como diferentes tonalidades de marrom. São cores ligadas à terra, ao que ela produz e ao fogo. As figuras do barro e da madeira são instantaneamente evocadas, materiais encontrados na parte externa de uma fazenda, ou seja, a composição do que há dentro funciona como uma extensão do que há no lado de fora. Uma cozinha interna, com objetos técnicos próprios e fortemente associada a um ambiente rural, de uma fazenda do interior mineiro conectada com seus arredores e, quiçá, uma expressão de um sistema agrícola familiar.

5.1. Qualidades do espaço no imaginário

É possível identificar, com base na literatura consultada, referências à uma ruralidade presente no imaginário da cozinha mineira, como em Christo (1977), Frieiro (1982), Abdala (2006;2007), Ferreira (2020) e Pires (2020). Todavia, tais menções derivam estritamente de pratos típicos e seus ingredientes, como o consumo da carne de porco, da couve e do angu. Esses autores associam a presença desses alimentos à produção em quintais, ao universo quase isolado das fazendas mineiras no período de ruralização de sua economia e à necessidade de se alimentar com o que era provido nas terras próximas (Abdala, 2007).

Não se trata de negar tal condição, longe disso, mas de contribuir com outros aspectos pouco enfatizados na bibliografia e que se mostraram relevantes na

composição do imaginário da cozinha mineira. A relação com os quintais não advém somente da produção alimentícia. Os quintais são responsáveis por gerar a alimentação das famílias, mas também por serem a fonte de parte significativa do que está na cozinha, seja a fonte energética ou dos materiais brutos para construir seus móveis e utensílios.

Trata-se de um imaginário que manifesta um lugar cromaticamente quente e terroso. Suas cores são indicações da relação com o que as redondezas daquele ambiente rural proveem, bem como da íntima conexão que aquele modo de produzir alimentos possui em relação à terra. Paredes amarelas, fogões à lenha vermelhos, pilastras e móveis de madeira. Tanto o que se come quanto a estrutura e a organização de sua cozinha encontram-se diretamente fixados ao chão adjacente à unidade habitacional que, por expressar certa ruralidade, nos induz a dizer que seja de uma fazenda.

Mesmo quando uma imagem não apresenta algum desses elementos, eles são evocados por associação às demais imagens que compõem seu imaginário. Segundo Gomes (2013), o “imaginário é composto de muitas imagens, nem todas precisam estar presentes, como antes dissemos. Elas fazem parte de uma coleção de imagens que se remetem umas às outras” (Gomes, 2013, p.122). Dessa forma, é possível afirmar que a figura do fogão à lenha, das panelas pretas, do lugar físico da preparação de alimentos, sua organização espacial e dos significados evocados por sua composição sempre estarão presentes no imaginário como um todo devido à conexão estabelecida entre eles, mesmo que algum elemento não esteja exposto numa dada imagem.

Outrossim, a questão das panelas pretas deve ser considerada. Como exposto na seção “composição e associação entre objetos”, elas se encontram diretamente associadas ao fogão à lenha. Geralmente, se encontram posicionadas sobre eles e, nas imagens, ocupam uma grande quantidade de quadrantes. Todavia, tal expressividade na composição não se dá por seu tamanho ou devido à proximidade do fotógrafo em relação ao objeto, mas por sua abundância. São várias unidades e, em alguns casos, mais de uma dezena de panelas repletas de comidas e dispostas sobre os fogões à lenha.

Tal situação sugere uma leitura segundo a qual a cozinha mineira é marcada pela fartura (Abdala, 2007), pois indica uma quantidade de comida feita para sobrar ou, ao menos, para alimentar dezenas de pessoas. Abdala (2007, p.98) conecta tal

expressão ao período de ruralização da economia de Minas Gerais durante o século XIX, pois indica que “a comida era responsável pela identificação da riqueza do proprietário, mesmo em contextos em que não havia um comportamento marcadamente ostentatório”.

Além disso, as panelas aparecem destampadas e juntas a talheres destinados a servir os alimentos, como conchas e pegadores. Ao interpretar tal organização, identifica-se, em seu imaginário, outra característica: uma espécie de *self-service.* O indivíduo, a princípio, montará seu prato com os alimentos que quiser e na quantidade desejada. Além disso, caso deseje, a comida seguirá quente para repetir, pois a lenha permanecerá emanando calor e o material das panelas possibilitarão armazená-lo por mais tempo.

Coma como e o quanto quiser, como se estivesse em sua própria casa. Ou seja, o imaginário da cozinha mineira propõe uma organização que, em sua semântica, indica uma espécie de domesticidade, cordialidade, simpatia e boa recepção dos convidados, significado comumente atrelado à figura do mineiro (Arruda, 1986; Abdala, 2007; Ferreira; 2020), afinal, “dessa forma, perpetuava-se a tradição de associar hospitalidade à comida” (Abdala, 2007, p.106).

5.2. Sobre os componentes do imaginário da cozinha mineira e suas relações espaciais: um possível meio técnico?

Nesta seção haverá uma maior atenção aos objetos mais aparentes e às relações espaciais entre eles. A primeira consideração a ser feita é que eles serão aqui tratados como objetos técnicos. De acordo com Santos (2006), as “técnicas são um conjunto de meios instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço” (p.16). Nessa concepção, um fogão e uma panela são, literalmente, ferramentas sociais empregadas pelos indivíduos e que cumprem sua função técnica ao permitir a reprodução biológica e social de seu grupo através da transformação de naturezas em culturas alimentares. Por conseguinte, acabam por reproduzir certas condições culturais e permitem saciar ou, ao menos, diminuir a fome dos indivíduos naquele momento. Além disso, veremos como participam de uma experiência espaço-temporal singular associada a um meio-técnico.

A segunda consideração advém da relação existente entre os objetos, os quais devem ser vistos como participantes de um sistema técnico. Costuma-se pensar a questão técnica muito restrita aos avanços da indústria ou dos transportes e dos meios de comunicação, porém, reforçamos que sistemas técnicos podem se manifestar em objetos e lugares muito mais modestos, como no ambiente interno de uma cozinha. Dessa forma, me posiciono de acordo com as seguintes críticas:

> Quando geógrafos escrevem que a sociedade opera no espaço geográfico por meio dos sistemas de comunicação e transportes, eles estão certos, mas a relação, que se deve buscar, entre o espaço e o fenómeno técnico, é abrangente de todas as manifestações da técnica, incluídas as técnicas da própria ação. (Santos, 2006, p. 21).

Nesse sentido, tais objetos serão pensados a partir da relação existente entre eles e, por conseguinte, em suas expressões espaço-temporais. Inclusive, “é o espaço que redefine os objetos técnicos, apesar de suas vocações originais, ao incluí-los num conjunto coerente onde a contiguidade obriga a agir em conjunto e solidariamente” (Santos, 2006, p. 24). Portanto, a soma entre as condições geográficas vigentes e os objetivos de um dado grupo ou comunidade são os principais fatores que levam a apropriação, modificação e, posteriormente, ao uso de um objeto.

Concomitantemente, o autor ainda afirma que os sistemas técnicos devem ser pensados enquanto componentes de um *meio*. Este não deve necessariamente estar restrito ao que há de “natural” em volta, como elementos de uma natureza primeira. É importante compreendê-lo pelo que efetivamente se encontra disponível no entorno, independentemente das características daqueles objetos. Nesse sentido, ele aponta que:

> De tal modo, podemos afirmar que cada novo objeto é apropriado de um modo específico pelo espaço preexistente. Sem dúvida, o espaço é formado de objetos; mas não são os objetos que determinam os objetos. É o espaço que *determina* os objetos: o espaço visto como um conjunto de objetos organizados segundo uma lógica e utilizados (acionados) segundo uma lógica.” (Santos, 2006, p.23).

Após considerar a importância do espaço na constituição de um meio técnico e algumas das relações existentes entre os objetos, ações e o seu arredor, algumas questões destacam-se sobre a cozinha mineira. Toda a dinâmica identificada em seu imaginário - enquanto a apresentação de um ambiente eminentemente destinado à produção de alimentos - advém da conexão existente entre os objetos aparentes. A composição não se restringe a apresentação de fogões à lenha e panelas pretas amontoadas. As significações que emergem do imaginário se ancoram numa série de

objetos participantes de uma rede de conexões expressas por sua proximidade e pela complementariedade destes objetos em função de um objetivo em comum: realizar a preparação de alimentos de uma maneira “tipicamente mineira”.

Sobre o fogão à lenha, a primeira questão a se considerar são suas cores. Se mais de 2/3 da série é composta por fogões à lenha, a palheta cromática utilizada para representá-la também se refere a tal objeto. Geralmente ele é apresentado em variações de amarelo, vermelho e marrom, cores comumente associadas à terra. Voltaremos à essa característica na sequência. Antes gostaríamos de enfatizar uma condição espacial também particular à essa peça do mobiliário. Seria injusto referi-lo como um móvel, da mesma forma que uma mesa ou um armário. O fogão à lenha, da maneira como se apresenta, é caracterizado por sua imobilidade. Talvez se aproxime mais do teto e das paredes do que de outros componentes do mobiliário. Trata-se de um objeto grande, imponente, que foi edificado no ambiente interno de uma casa. Desde que foi finalizado, sua posição será aquela até que seja destruído e reconstruído em outro lugar.

Além disso, caso seja reconstruído, seus componentes essenciais certamente serão tijolos ou barro. Este último, em especial, é abundante nos ambientes rurais brasileiros. Portanto, ele vem diretamente do solo e encontra-se fixado a ele nas cozinhas. Ademais, não se trata de um produto industrializado, mas confeccionado manualmente, demandando um trabalho quase artesanal.

Entretanto, o fogão à lenha não costuma ser construído em qualquer tipo de ambiente. Seu tamanho tende a ser grande[35] quando comparado aos fogões a gás geralmente utilizados em casas e apartamentos urbanos, pois exige do cômodo uma área mais ampla. Como nas cidades, em especial, nas metrópoles, a disputa pela terra é elevada, a tendência é que as casas, de modo geral, sejam menores, situação oposta no campo, visto que a menor disputa pela terra e a diferente função atrelada a esse espaço permitam terrenos maiores e, logo, habitações com ambientes internos maiores, o que possibilita a fixação de um objeto técnico tão grande como esse em sua cozinha.

A questão da fonte energética também é fundamental para compreender tal objeto e sua participação neste sistema técnico. Como indicado em seu nome, o combustível utilizado é a lenha e sua energia deriva do seu processo de queima e

[35] Ver seção “Composição e a regra dos terços”.

combustão. Diferentemente do gás natural, por exemplo, a madeira é muito menos energética e demanda um uso específico da terra para manter seu abastecimento constante. Como apontado anteriormente, o uso generalizado desta fonte energética seria algo impensável em ambientes de grande valorização do solo, como as cidades, pois demandaria uma parcela de terra destinada para manter uma espécie de floresta energética em pé para abastecer as fazendas. Portanto, impede outros usos para aquele solo, por exemplo, como a própria agropecuária, e demanda certa proximidade em relação à fazenda para realizar seu transporte.

Note também que realizar a cocção dos alimentos através da lenha, além de conexões espaciais, sugere uma experiência temporal própria. O tempo demandado para que seja acesa e emane calor é mais lento, o que retarda o processo de transformação dos alimentos. Tal situação é ressaltada por Abdala (2007) quando afirma que “a culinária mineira resultou, assim, de uma permanente elaboração dos alimentos, em processos lentos, longos e ritualizados, que podem ser percebidos nos procedimentos adotados, que, algumas vezes, duravam dias” (p. 127). Não se pode ter tanta pressa e, ao mesmo tempo exige um maior controle e atenção, pois o fogo pode subitamente crescer ou diminuir – caso alguma lenha esteja molhada, por exemplo. Consequentemente, observam-se mais adversidades no percurso produtivo.

É preciso ressaltar que a experiência do tempo não está associada apenas ao fogão e à dinâmica do fogo, mas também aos recipientes utilizados para cozer tais alimentos. Como exposto nos resultados, junto ao fogão à lenha, um dos principais objetos técnicos são as panelas pretas. Pode parecer irrelevante, mas assim como aqueles, a cor deste objeto sugere um tipo de material empregado em sua confecção. A princípio, nada impede que elas sejam de metal. De fato, não nos interessa saber se realmente são, porém suas cores nos induzem a imaginar, por exemplo, que são panelas constituídas de barro, cerâmica ou pedra. Essas, diferentemente das panelas metálicas, necessitam de mais tempo para absorver e perder calor, com isso, tornam o processo produtivo mais lento. Contudo, mantém os alimentos quentes por um período maior, condição que implica um manuseio específico para evitar que o alimento cozinhe mais do que desejado.

Nesse sentido, se a técnica é também um meio (Santos, 2006), seria a cozinha e o sistema que a compõe a expressão de um meio técnico? E, se sim, ao pensar tudo que foi apresentado até este momento, a cozinha mineira seria a expressão de um meio técnico associado a um ambiente rural não moderno? Corresponde a um

pequeno sistema de objetos e ações derivados das condições daquele espaço e, que, ao final, condicionam e são condicionados pelo que há ali? É o que sugerem os dados gerados pela pesquisa, porém, certamente ainda insuficientes para se afirmar com veemência, pois demandarão de maior tratamento e de mais tempo para que a pesquisa seja aprofundada e dados mais abrangentes e completos sejam confeccionados. Dessa maneira, tais perguntas compõem questões legítimas e podem ser úteis para aqueles que manifestam interesse em prosseguir com o trabalho de pesquisa a partir do olhar da geografia, assim, adentrando um terreno fértil, saboroso e apaixonante.

Considerações finais

Apesar da importância dos pratos típicos na constituição das cozinhas regionais brasileiras, foi identificado que, no caso da cozinha regional de Minas Gerais outros elementos são de suma relevância na composição de seu imaginário. Nesse caso, o espaço onde se manifesta seu sistema culinário e a maneira como está organizado é tão fundamental quanto o que será consumido. E apesar de imagens conferirem certo destaque ao lugar e ao momento do consumo, como demonstra a série da cozinha baiana, para a mineira tal ambiente é essencialmente destinado à produção. É, principalmente, a partir da apresentação de um lugar concreto associado à transformação de certas naturezas em culturas que seu imaginário é construído.

Apesar de inúmeros autores já terem abordado a formação e os aspectos essenciais da composição do imaginário da cozinha mineira, trata-se de pesquisas muito fundadas em perspectivas históricas ou socioantropológicas e com excessivo foco nos alimentos. Há poucas abordagens geográficas e, apesar dos trabalhos consultados citarem periodicamente a questão do imaginário, as imagens propriamente ditas foram raramente utilizadas como objeto de pesquisa.

Todavia, não se trata de invalidar ou realizar profundas críticas a tais trabalhos, mas de demonstrar que há uma série outros elementos fundamentais na composição do imaginário da cozinha mineira, os quais só foram identificados devido às metodologias utilizadas. Ao conceder centralidade às imagens, suas condições de visibilidade e sua composição, a partir de uma lógica espacial, foi possível contribuir com novas perspectivas para o tema.

As séries de imagens manejadas permitiram perceber alguns significados já bastante disseminados sobre o mineiro e sua cozinha, como a questão da hospitalidade (Arruda, 1986; Abdala, 2007; Ferreira; 2020), além da forte relação com seus quintais. Todavia, apesar de serem significados tão característicos do imaginário da cozinha mineira, a presente pesquisa permitiu desvendar outras relações com seu entorno e, principalmente, como esse influencia diretamente na composição de sua cozinha, em especial de sua estrutura física.

Outrossim, através da análise dos objetos e elementos mais aparentes e de suas posições relativas, foi possível concluir que o imaginário da cozinha mineira enfatiza um lugar físico destinado à produção, mas que expressa forte domesticidade, cordialidade e familiaridade e que, possivelmente, constitui, em virtude da forte

relação entre fogão à lenha, panelas pretas e a palheta de cores que caracteriza a série, um meio técnico associado a um ambiente rural não moderno.

Em suma, apesar de ser um objeto pouco convencional da ciência geográfica, as cozinhas podem e devem ser pensadas a partir das questões e métodos que lhe são próprios. Anterior aos pratos típicos de um grupo qualquer, a cozinha corresponde a um lugar físico. Pensá-las como sistemas alimentares necessita considerar a organização dos ambientes onde aquele conjunto de ingredientes, técnicas e objetos se manifestarão e permitirão a transformação de naturezas em culturas. Portanto, valorizar uma abordagem espacial é potencializar análises ricas e particulares que permitem gerar conhecimentos insólitos e fundamentais para a elucidação de temas tão relevantes para a identidade regional de certos grupos, como os mineiros e sua cozinha.

Referências Bibliográficas

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do Mineiro. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da Tradição. **Revista do Artigo Público Mineiro**, Belo Horizonte, v. 2, n. 1, p. 119-129, jan./2006.

ABDALA, Mônica Chaves. Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências. **Revista Ingesta**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 159-171, mar./2019.

AGUIAR, Viviane Soares. **"COZINHA TRADICIONAL PAULISTA" (1963) E "FOGÃO DE LENHA" (1977): LIVROS DE RECEITAS COMO FONTES PARA A HISTÓRIA DAS COZINHAS REGIONAIS.** Anais do Encontro Internacional e XVIII Encontro de História da anpuh-Rio. Rio de Janeiro. p. 1 – 10. 2018.

ANDERSON, Benedict. **Comunidades imaginadas**. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. **Mitologia da mineiridade**: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. 1986. Tese (Doutorado em Sociologia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1987. doi:10.11606/T.8.1987.tde-26012022-172054.

AVELAR, Eduardo. **Cozinha mineira – dos quintais aos territórios gastronômicos**: uma narrativa autoral sobre a história da gastronomia contemporânea mineira. 1. ed. Belo Horizonte: Letramento, 2020.

BAHL, Miguel; GIMENES, M. H. S. G; NITSCHE, Letícia Bartoszeck. TERRITORIALIDADE GASTRONÔMICA: AS COZINHAS REGIONAIS COMO FORMA DE MEDIAÇÃO DO HOMEM COM O MEIO E COMO ATRATIVO TURÍSTICO. **Revista Geográfica da América Central**, Costa Rica, v. 2, n. 47, p. 1-16, jan./2011.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **Fisiologia do Gosto**. 1. ed. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

CASCUDO, L. D. C. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global Editora, 2004.

CASCUDO, L. D. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 1. ed. São Paulo: Global Editora, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. 1. ed. São Paulo: Publifolha, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**. 1. ed. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

FERREIRA, Rodrigo de Aguiar. **Do "bão" da cozinha ao "trem" da gastronomia**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2020.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista de 1926**. 2.ed. Rio de Janeiro: Cadernos da Educação e da Cultura, 1955. p.1-54.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve**: Ensaio sobre a comida dos mineiros. 1. ed. São Paulo/BeloHorizonte: EDUSP/Itatiaia, 1982.

GILLESPIE, Tarleton. A relevância dos algoritmos. **Revista Parágrafo**, São Paulo, v. 6, n. 1, p. 95-121, jun./2018.

GOMES, P. C. D. C. **lugar do olhar**: elementos para uma geografia da visibilidade. 1. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013.

GOMES, P. C. D. C. **Quadros Geográficos**: Uma forma de ver, uma forma de pensar. 1. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2017.

GOMES, P. C. D. C. Rio de Janeiro, **a Cidade dos Múltiplos Mirantes**. Espaço Aberto, 2015, v. 5, n. 2, p. 9-26, dez./2015.

GOMES, p. C. D. C; RIBEIRO, L, P.. **Cozinha geográfica: cozinha geográfica**: a propósito da transformação de a propósito da transformação de natureza em cultura . Espaço e cultura, rio de janeiro, v. 1, n. 29, p. 69-81, jan./2011.

LIMA, Ivan. **A fotografia é a sua Linguagem**. 2. ed. Rio de Janeiro: Espaco e Tempo, 1988.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro: FGV, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan./2004.

MAUAD, Ana Maria. Na mira do Olhar: um exercício de análise da fotografia nas revistas ilustradas cariocas, na primeira metade do século XX1. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 13, n. 1, p. 133-174, jan./2005.

MAUAD, Ana Maria. **Poses e Flagrantes**: Ensaios sobre história e fotografia. 1. ed. Niterói: EdUFF, 2008.

MORAIS, Luciana Patrícia de. **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). 2011. 339 f. Tese (Doutorado) - Curso

de Programa de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.

PIRES, M. D. C. COZINHA MINEIRA E ABASTECIMENTO ALIMENTAR NOS CAMPOS DE VILA RICA DE OURO PRETO NO SÉCULO XVIII E INÍCIO DO SÉCULO XIX. **Revista História e Cultura**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 53-72, abr./2020.

ROSE, Gillian. **Visual Methologies** : An Introduction to the Interpretation of Visual Materials. 1. ed. London: Sage, 2001.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. 4. ed. São Paulo: EdUSP, 2006.

SILVA, Juremir Machado da. **Cinco versões de imaginário**. Revista Memorare, v. 7, n. 3, p. 8-14, 2020.

SIMONCINI, J. B. V. B. *et al*. **Abastecimento e produção de alimentos em Minas Gerais entre os séculos XVII e XVIII**: passado e futuro da cozinha regional. ANALECTA, Juiz de Fora, v. 6, n. 3, p. 1-20, ago./2020.

ZEMELLA, Mafalda P.. **O ABASTECIMENTO DA CAPITANIA DAS MINAS GERAIS NO SÉCULO XVIII**. 1. ed. SÃO PAULO: EDITORA HUCITEC, 1990.

Anexo 1 – Série fotográfica da cozinha mineira.