

UNIVERSIDADE FUMEC  
FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E DA SAÚDE - FCH

PANC's:

*a cultura alimentar de hortaliças tradicionais na modernidade*

Michael Furtini Abras

Belo Horizonte

2018





Michael Furtini Abras

**PANC's:**

*a cultura alimentar de hortaliças tradicionais na modernidade*

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Culturais Contemporâneos da Universidade FUMEC, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Estudos Culturais Contemporâneos.

Orientadora: Professora Dra. Astréia Soares

Linha de pesquisa: Cultura e Interdisciplinaridade.

Belo Horizonte  
2018

Abras, Michael Furtini  
PANC'S: a cultura alimentar de hortaliças tradicionais na  
modernidade / Michael Furtini Abras. -- Belo Horizonte, 2018.  
145 f. : il

Orientador: Astréia Soares.  
Dissertação (Mestrado - Mestrado em Estudos Culturais  
Contemporâneos) -- Universidade FUMEC, 2018.

1. Panc's. 2. Tradição culinária. 3. Cultura alimentar. I.  
Soares, Astréia. II. Título.

Michael Furtini Abras

**Panc's: a cultura alimentar de hortaliças tradicionais na modernidade**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Culturais Contemporâneos da Universidade Fumec, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Estudos Culturais Contemporâneos.

Aprovado em: 05 de março de 2018.

BANCA EXAMINADORA



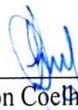
---

Profa. Dra. Astréia Soares Batista – Universidade FUMEC  
(Orientadora)



---

Prof. Dr. Antônio Fernando Batista dos Santos – Universidade FUMEC  
(Examinador Interno)



---

Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses – UFMG  
(Examinador Externo)

REITORIA

Av. Afonso Pena, 3880 - Cruzeiro  
30130-009 - Belo Horizonte, MG  
Tel. 0800 0300 200  
www.fumec.br

CAMPUS

Rua Cobre, 200 - Cruzeiro  
30310-190 - Belo Horizonte, MG  
Tel. (31) 3228-3000  
www.fumec.br

## **DEDICATÓRIA**

Dedico este trabalho a todos os familiares e amigos que, de alguma forma, estiveram presentes, contribuindo para que fosse possível a realização desta dissertação. Em especial à Adriana, Luana, Vitor e Manuela que, com todo amor a mim dedicado, suportaram e respeitaram as intermináveis horas que dediquei exclusivamente a pesquisas, leituras e escrita.

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente, agradeço aos meus pais que, a partir de bons exemplos, me possibilitaram ser quem eu sou.

Agradeço ao Senac e aos companheiros de trabalho pelo contínuo apoio, pelas trocas de materiais e pelos incentivos às pesquisas e leituras.

Aos pesquisadores e amigos Valdely Kinnup, Nuno Madeira, Cláudio Oliver e Neide Rigo pelo amor às Panc e por constituírem para mim eterna fonte de inspiração.

Ao Programa Primórdios, em especial à Vani Pedrosa, pela determinação e dedicação para com o projeto, tornando-o o que é hoje, além, não só, da disponibilidade e do carinho para as entrevistas, como também dos relatos que compartilhou comigo.

Ao meu computador, por ter aguentado, durante tanto tempo, as minhas exigências e meus desabafos (rs).

Aos moradores da região do Caraça, em especial Santa Bárbara, Florália, Brumal e Sumidouro, pelo carinho, afeto, pela receptividade e por suas belíssimas hortas. Sem vocês, este trabalho não seria possível.

À Gabriela Tevika pela incondicional ajuda nos relatos e nas entrevistas.

À Escola Municipal Marphiza Magalhães Santos, em especial, à Diretora Claydes Araújo e à professora Angela Pereira pelo belo e exemplar trabalho realizado, além do acolhimento durante as pesquisas.

Ao Caraça, seus funcionários e gestores por proporcionar tamanha riqueza às pesquisas.

A minha orientadora Astreia, por sua incansável ajuda em diversos momentos “não deixando o caldo entornar nem o angu desandar”.

“Toda planta é mato, até que vá para o prato!”

Kinupp, V.

## RESUMO

Este trabalho propõe a investigação da realidade social e cultural da região mineira do Santuário do Caraça e seu entorno, no que diz respeito à alimentação, em especial o consumo do que se tem tratado na contemporaneidade como Plantas alimentícias não convencionais - Panc. Nossa inquietude se concentra em como se dá a presença das tradições e culturas alimentares na modernidade contemporânea da região, em especial, no uso dessas plantas. Nosso objetivo é verificar se acontecem ressignificações de seu valor e seu uso, principalmente por intermédio do que chamamos aqui de mediações culturais. Para isso, realizaram-se pesquisas documentais e bibliográficas além de observação participativa e entrevistas com Instituições e atores que atuam na circulação cultural dos saberes da região como é o caso do *Programa Primórdios da Cozinha Mineira – da história à mesa*, o qual propomos analisar mais de perto. Observou-se, por intermédio das pesquisas, existir, de certo modo, uma dicotomia no que se refere ao conhecimento e ao consumo das Panc na alimentação da região, o que propomos descrever neste trabalho.

**Palavras-chave:** Panc. Tradição culinária. Cultura alimentar.

## **ABSTRACT**

This work proposes the investigation of the social and cultural reality of the mining region of the Sanctuary of Caraça and its surroundings, with regard to food, especially the consumption of what has been treated in the contemporary world as Unconventional Food Plants (Panc). Our concern focuses on how the presence of food traditions and cultures in contemporary modernity of the region, in particular the use of these plants. Our objective is to verify if there are redefinitions of its value and its use, mainly through what we call here cultural mediations. For this, documentary and bibliographical researches were carried out in addition to participative observation and interviews with Institutions and actors that act in the cultural circulation of the knowledge of the region as is the case of the Primórdios da Cozinha Mineira Program - from history to table, to which we propose to analyze more closely. It was observed through the researches that there is in some way a dichotomy in what is reflected to the knowledge and the consumption of Panc in the food of the region, to which we set out to describe in the course of this work.

**Keyword:** Panc. Culinary tradition. Food culture.

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

CEASA MINAS	Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S.A.
CONAB/PNUD	Companhia Nacional de Abastecimento/ Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
EMATER	Empresa de Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
ESALQ-USP	Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimento e Agricultura
Festival IBT	Festival Igarapé Bem temperado
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos recursos Naturais
IFAM	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Amazônia
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PANC	Plantas Alimentícias não Convencionais
RPPN	Reserva Particular do Patrimônio Natural
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas
SENAC	Sistema Nacional de Aprendizagem Comercial
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFV	Universidade Federal de Viçosa

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 – Produtos brasileiros e europeus .....	92
Tabela 2 – Relação das hortas e locais.....	117
Tabela 3 - Tabela nutricional comparativa (Porções de 100gr) .....	126

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Fotografia 1 - Taioba (*Xanthosoma taioba* - Horta da Dona Ninita – Brumal MG119

Fotografia 2 - Taioba (*Xanthosoma taioba* - Horta da Dona Ninita – Brumal MG120

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO .....	14
2	CULTURA E TRADIÇÃO ALIMENTAR.....	18
2.1	Tradição alimentar no contexto da modernidade .....	18
2.2	A dinâmica da cultura relacionada à alimentação.....	31
3	A CONSTITUIÇÃO DO CONCEITO DE PANC.....	46
3.1	A ideia de não convencional aplicada às plantas .....	47
3.2	O surgimento de um conceito alimentar .....	53
3.3	Panc no cenário da Gastronomia .....	63
4	O LUGAR DAS PANC NA CULTURA ALIMENTAR DA REGIÃO DO CARAÇA .....	78
4.1	Mediação e circulação cultural .....	78
4.2	O complexo Santuário do Caraça.....	84
4.3	O Programa Primórdios da Cozinha Mineira: mediadores culturais na aproximação das tradições alimentares .....	98
4.4	Atores locais, suas hortas e a Escola Marphiza .....	106
5	CONCLUSÃO.....	128
	REFERÊNCIAS .....	136
	APÊNDICE A – FOTOGRAFIAS DE FAMÍLIAS .....	143
	APÊNDICE B – FOTOGRAFIAS DE HORTAS E PANC .....	146

## 1 INTRODUÇÃO

Esta dissertação tem como tema a cultura alimentar na região mineira da Serra do Caraça, mais especificamente de plantas que fizeram parte das hortas tradicionais naquela e em outras regiões do Estado e que estão reemergindo no contexto contemporâneo, agora com a denominação de plantas alimentícias não convencionais – Panc<sup>1</sup>. As chamadas Panc, que englobam não somente hortaliças, mas também frutas, raízes, frutos, sementes e flores, têm ocorrência em diversas partes do Brasil, embora nosso olhar sobre o tema se limite à região mineira entre as Serras da Piedade e a Serra do Caraça, região na qual ocorre o programa *Primórdios da Cozinha Mineira - da história à mesa*, alvo desta pesquisa, com análise específica de sua ação na região do Santuário do Caraça.

Podemos observar que o que chamamos aqui de reemergência dessas plantas tradicionais, agora agrupadas no conceito acadêmico de Panc (KINUPP; LORENZI, 2014), o qual parece ter sido adotado também pelo mercado, vem acontecendo principalmente pela ação de alguns atores sociais específicos que, conscientemente ou não, têm agido como mediadores entre produção e consumo e, mais que isso, como mediadores entre a tradição alimentar e sua reinvenção na mesa contemporânea brasileira. São exemplos de pesquisadores da área Nuno Madeira (2013), Neide Rigo, Cláudio Oliver, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA – e *chefs* da alta gastronomia com a introdução dessas plantas na elaboração de seus pratos.

O questionamento que se pretende responder nesta dissertação é como se dá a presença das tradições e culturas alimentares na modernidade contemporânea, e, em especial, qual tem sido o uso dessas plantas denominadas Panc. Para isso, foi essencial discutir também a contribuição de mediadores culturais para o ressurgimento das plantas alimentícias não convencionais no contexto alimentar contemporâneo, verificando, especificamente, o caso da região do Caraça. Verificamos a ocorrência de Panc no cotidiano alimentar da região, considerando o contexto tradicional e sua presença na culinária atual, questionando se acontecem ressignificações de seu valor e seu uso.

---

<sup>1</sup> De acordo com Kinupp e Lorenzi (2014) o acrônimo PANC já traz em sua tradução o conceito no plural (Plantas Alimentícias não Convencionais) não sendo necessário assim a utilização de s ou 's. Sendo assim utilizaremos ao longo deste trabalho apenas Panc tanto para referências no singular ou plural.

Meu interesse por este tema se deu por minha formação como gastrólogo, atuando na área da gastronomia como *chef*, professor e pesquisador, o que me levou a perceber uma lacuna existente nas pesquisas sobre essas plantas que extrapolem o recorte de seu cultivo e consumo no mercado convencional de hortaliças, para entender também seus aspectos culturais. Nesses termos, interessou-me não só a abordagem dos estudos culturais que, por seu recorte interdisciplinar, permite que as plantas tradicionais das hortas mineiras sejam observadas como cultura/cultivo, ótica pela qual recebem a denominação de Panc, mas também como cultura/sistema de significados por meio do qual podemos pensar sobre sua reemergência na mesa contemporânea com o sentido de tradição reinventada (HOBBSAWN; RANGER, 1997). Nesse caso, as Panc têm, meramente, seus nomes domésticos de peixinho da horta (*Stachys byzantina*), azedinha (*Rumex acetosa*), ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), capuchinha (*Tropaeolum majus*), etc<sup>2</sup>. A pertinência no que diz respeito ao tema ser tratado no âmbito dos estudos culturais deve-se, portanto, à perspectiva de que, quando tratamos de alimentação, necessariamente estamos refletindo sobre hábitos, saberes, culturas e tradições que, invariavelmente, perpassam os estudos culturais.

O recorte proposto de pensar tradição/modernidade na cultura alimentar, aplicado às plantas em destaque, pareceu-nos ganhar uma visibilidade interessante para os objetivos desta pesquisa com o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira - da história à mesa*, em curso entre as serras da Piedade ao Caraça. O Caraça nos serviu como estudo empírico relevante, primeiramente por ser um ícone da cultura mineira, quer seja como santuário, colégio, atração turística ou reserva ambiental e também por ter tido em sua história uma tradição de cultivo de hortas e de compartilhamento de sua mesa com romeiros, padres, seminaristas, estudantes e turistas. Essa tradição não deixou de ser construída com a participação das Panc, das quais nos ocupamos aqui.

Diante disso, buscando responder à questão proposta no segundo capítulo da dissertação, desenvolvemos estudos teóricos sobre os impactos das mudanças da sociedade contemporânea em relação à alimentação no contexto da alta modernidade e da globalização. Procuramos entender como se dá a relação das

---

<sup>2</sup> No presente trabalho serão informados os nomes científicos das plantas, logo depois de um de seus nomes populares.

tradições no contexto da modernidade e qual a importância da cultura e seu caráter dinâmico nos modos e costumes relacionados às escolhas alimentares. Finalizamos esse capítulo tratando das influências das grandes corporações no mercado consumidor de alimentos na contemporaneidade. Para tais estudos, contamos com a contribuição de autores como Anthony Giddens (1991,1995) Stuart Hall (1992), Eric Hobsbawn e Terence Ranger (1997), Marshall Sahlins (2003), Jean Pierre Poulain (2013), Denys Cuhe (1999), Ulrich Beck (1995), dentre outros.

A seguir, o terceiro capítulo busca fazer uma análise documental que nos permita entender conceitos que definem alimentos como convencionais e não convencionais. Utilizamos fontes importantes para referenciar tais conceitos, como organizações governamentais ligadas ao setor, a exemplo, EMBRAPA e EPAMIG. Posteriormente, discutimos a questão do surgimento do conceito Panc e qual papel desempenha na cultura alimentar, especialmente em relação às hortaliças. Buscamos responder, por intermédio de autores como Valdely Kinnup (2014) e Harri Lorenzi (2014), como ocorre a ressignificação do “convencional” para o “não convencional”, posteriormente, referenciado como Panc. O capítulo se encerra analisando o uso de Panc no cenário gastronômico contemporâneo, utilizando-se, para essa análise, de matérias como revistas, jornais, mídias específicas da área bem como *chef's* em destaque e seus respectivos *menus*.

No capítulo quatro, apresentamos o Caraça, o Santuário, que fora casa de hospedagem para romeiros, passando a colégio, atualmente funcionando como complexo turístico que recebe turistas de todo o mundo. Situado nos municípios de Catas Altas e Santa Bárbara, o Complexo Santuário do Caraça é uma propriedade da Província Brasileira da Congregação da Missão. Como um empreendimento múltiplo, marcando a identidade turística da região, destaca-se em quatro eixos básicos que constituem a sua integralidade:

- Preservação, conservação e educação ambiental (RPPN, centro de visitantes e trilhas);
- Educação, cultura, ciência (Conjunto arquitetônico, museu e biblioteca);
- Centro Vicentino Missionário de espiritualidade, religião e peregrinação (Santuário e Curato);

- Complexo Turístico (pousada, restaurante, loja, lanchonete, bar, roteiros e atrativos).

Interessa-nos especificamente entender as questões relacionadas à alimentação do Santuário e seu entorno, principalmente no que concerne à utilização das Panc, em que nos concentraremos. O capítulo desenvolve-se descrevendo a história do Senac no que se refere à alimentação e analisando o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira – da história à mesa*, o qual atualmente carrega sua bandeira e trabalha com a identificação e o mapeamento de hábitos, técnicas e produtos alimentícios da região entre serras mineiras, com o objetivo de retornar esse saber para a própria comunidade com intuito de contribuir para seu aperfeiçoamento e, conseqüentemente, para sua continuidade. Experiências e entrevistas realizadas com a comunidade e moradores na região, além de análises de registros e arquivos existentes na Biblioteca do Santuário do Caraça contribuem para enriquecer o material escolhido para este capítulo da dissertação. Buscamos descrever a presença de tais alimentos na região, não somente na horta histórica situada no Caraça como nas hortas domésticas existentes nas comunidades em seu entorno. O capítulo se completa verificando os desdobramentos ocorridos mediante ações do que tratamos por “medidores culturais” na região do Caraça, como a Escola Municipal Marphiza Magalhães relacionando as práticas alimentares em especial ao acesso e uso de Panc.

## 2 CULTURA E TRADIÇÃO ALIMENTAR

### 2.1 Tradição alimentar no contexto da modernidade

Neste capítulo, pretendemos discutir como as teorias sobre a crescente modernização das sociedades e suas consequências nos auxiliam a pensar o que acontece com as tradições alimentares em um contexto de alta modernidade. Estamos interessados, especificamente, a entender os impactos das mudanças sociais em direção à industrialização e à globalização no uso de um determinado grupo de plantas que, atualmente, passaram a ser chamadas de plantas alimentícias não convencionais – Panc.

Essas plantas estiveram tradicionalmente presentes nas hortas domésticas e na mesa das famílias interioranas mineiras e de outras regiões do país como Norte, Sul e Centro Oeste. São exemplos dessas plantas capiçoba (*Erechtites valerianifolius*), azedinha (*Rumex acetosa*), taioba (*Xanthosoma taioba*), cará moela (*Dioscorea bulbifera*), maxixe do reino (*Cyclanthera pedata*), peixinho da horta (*Stachys byzantina*) e vinagreira roxa (*Hibiscus acetosella*) (KINUPP e LORENZI, 2014), as quais, em grande parte, ocorrem de forma espontânea em diversas partes do Brasil, em especial Minas Gerais, região escolhida para realização deste trabalho.

Partimos do pressuposto de que as grandes transformações socioculturais das sociedades contemporâneas impactaram a relação que os indivíduos estabelecem com suas tradições, dentre elas as tradições alimentares, o que pode ser observado nas transformações dos modos de cultivar e de comer certos tipos de alimentos. Por isso, a relevância de discutirmos aqui alguns pontos característicos das sociedades modernas.

De modo geral, podemos dizer que a Era Moderna apresentou ao Ocidente uma série de transformações muito amplas e complexas nas relações entre indivíduos e sociedade e entre indivíduos e tecnologia, modos de vida, processos de informação etc. De acordo com Giddens (1991, p.11), podemos entender modernidade como um conceito que se refere “a estilo, costume de vida ou organização social que emergiram na Europa a partir do século XVII e que posteriormente se tornaram mais ou menos mundiais em sua influência”.

Para o autor, um traço importante dessas transformações é a descontinuidade que recai, por exemplo, nos modos de vida que foram de tal maneira alterados que se distanciaram de todos os tipos tradicionais de organização social. Essa descontinuidade é extensa, provocando mudanças e reconfigurações em nível global. Em condições de modernidade, mudou-se a realidade e o convívio com o tempo e o espaço, mudando também o lugar da tradição.

Por isso, no nível global, a modernidade tornou-se experimental. Queiramos ou não, estamos todos presos em uma grande experiência [...] mas fora do nosso controle, em um grau imponderável. [...] é mais parecida com uma aventura perigosa, em que cada um de nós, querendo ou não, tem de participar (GIDDENS; BECK; SCOTT, 1995 p.76).

Giddens observa que essas descontinuidades, das quais participamos sem muita possibilidade de escolha, tornam as sociedades modernas distintas das sociedades tradicionais, devido ao acelerado ritmo de mudança. Por ter promovido a conexão entre diferentes povos, com diferentes modos, costumes e padrões de comportamento, ou seja, por ter promovido, na esteira dos processos de globalização, um nível de interculturalidade até então nunca experimentado, colocou em curso uma grande transformação social. A Era Moderna deu origem a modos de vida cotidiana dos quais não temos registros nas sociedades tradicionais, em grande parte pela industrialização e pelas mudanças promovidas pela introdução de novas tecnologias na vida cotidiana.

No campo das tradições alimentares, destacamos que o capitalismo, ao transformar a produção humana em mercadoria, mudou significativamente a relação dos indivíduos com os alimentos, mudança que se complementa com a industrialização. Ambos, industrialização e capitalismo, trouxeram novas formas de produção que substituíram os sistemas tradicionais baseados na agricultura. É destaque nesse contexto a industrialização de alimentos que participam das mesas urbanas com grande vigor. Há alimentos industrializados dos mais diversos tipos, visando conquistar o gosto dos diferentes membros de uma família, como bebês, adolescentes e adultos.

Os filhos são hoje, sem dúvida alguma, também, um importante mecanismo de mudança na alimentação, na medida em que são receptores de um complexo código de regulamentos alimentares que provem de diversos agentes – a escola e a televisão, por exemplo, para citar apenas dois dos mais importantes. E, por

intermédio das crianças, essas mudanças são introduzidas nas respectivas famílias. Além disso, aos filhos é permitido, normalmente, maior grau de desvio no momento de aceitar hábitos alimentares novos ou raros.

Para Contreras e Garcia (2011), as crianças do Séc. XXI já não aprendem a gravar seus alimentos, mas apenas a identificá-los comercialmente. A cozinha industrial não evoca necessariamente um produto específico com um significado concreto. Ao se comer um *nuggets*, por exemplo, o que elas pensam em estar comendo? O mundo infantil é um reino encantado da indústria alimentar.

As chamadas consequências da modernidade são descritas por Giddens (1995) como resultado da ação de três fontes dominantes do dinamismo da modernidade: a “separação entre tempo e espaço”; os “mecanismos de desencaixe” e a “apropriação reflexiva do conhecimento”. A separação entre tempo e espaço juntamente com os mecanismos de desencaixe retiram a atividade social dos contextos locais específicos, reorganizando-a a partir de grandes distâncias tempo-espaciais.

A relação entre as decisões do dia a dia, os resultados que acontecem no mundo e a influência global que acontece diariamente sobre nossas vidas individuais contribuem para que ocorra desencaixe das tradições e identidades e, logo em seguida, um reencaixe fazendo com que, nas sociedades modernas, a todo momento, tenhamos que nos readequar e nos reinserir (GIDDENS; BECK; SCOTT, 1995).

Desencaixe, ordenação e reordenação fazem com que as pessoas transitem, por meio das tecnologias da informação, por exemplo, por diversas culturas sem mesmo saírem de suas casas. Diversos aspectos culturais podem ser, portanto, influenciados pelo contato tão ampliado com outras culturas. No caso da alimentação, podemos nos arriscar a dizer que a observação empírica fala em favor de maior mistura de práticas alimentares, com circulação global de um grande número de produtos que antes eram de usos locais e regionais. Por isso, observamos também que a alimentação humana na alta modernidade - para usar o conceito de Giddens - passa por mudanças, convergências e fusões.

A terceira fonte dominante, “apropriação reflexiva do conhecimento”, refere-se ao constante exame das práticas sociais. A reflexividade, para Giddens, “consiste no

fato de que as práticas sociais são constantemente examinadas e reformadas à luz de informação renovada sobre estas próprias práticas, alterando-as rotineiramente” (GIDDENS, 1991, p. 45), o que faz com que o conhecimento seja posto em dúvida regularmente. A mencionada prática reflexiva influi sobre as relações sociais e sobre o próprio conhecimento.

O dinamismo da modernidade deriva da separação do tempo e do espaço e de sua recombinação em formas que permitem o "zoneamento" tempo-espacial preciso da vida social. (GIDDENS, 1991, p 21)

O autor menciona que “a modernidade é inerentemente globalizante - isto é evidente em algumas das mais básicas características das instituições modernas, incluindo em particular sua ação de desencaixe e reflexividade” (GIDDENS, 1991, p.60).

Também para Ulrich Beck (1995) a questão da reflexividade é um tema importante, uma vez que tanto ele quanto Giddens entendem que a modernidade é caracterizada por sujeitos conscientes agindo intencionalmente e sendo capazes de monitorarem o fluxo contínuo da vida social, uma vez que todo indivíduo é reflexivo e espera o mesmo (reflexão) dos outros.

Nas sociedades pré-modernas, de acordo com Giddens (1991), a reflexividade se volta para a reinterpretação das tradições, como um processo por meio do qual os indivíduos se voltavam muito mais para compreender o passado do que para monitorar o futuro. O crescente afastamento dos homens de suas tradições e da natureza acaba levando-os a viverem em um mundo mais reflexivo do que viveram as gerações anteriores e no qual precisam tomar decisões constantes sobre seu futuro. Para Ortiz (2000, p. 50),

a modernidade se associa a racionalização da sociedade, em seus diversos níveis, econômico, político e cultural. Ela revela um tipo de organização social desencaixada, privilegiando qualidades como funcionalidade, mobilidade e racionalidade. A sociedade é um conjunto desterritorializado de relações sociais articuladas entre si.

Ao perguntamos sobre o que acontece com as tradições nas sociedades modernas industriais, encontramos em Giddens a tese de que as condutas cotidianas passaram a ser pautadas pela reflexividade e não mais pelas tradições tal como se apresentavam nas sociedades pré-modernas. Ele afirma que, embora haja um declínio crescente das tradições no processo de modernização, estas têm seu papel mantido na modernidade. Esse papel só pode ser justificado pelo homem moderno

por meio da sua reflexividade, ou seja, de um processo racional que substitui o tradicional voltado para o passado por uma tradição resultante do processo reflexivo. Nas sociedades contemporâneas, portanto, as tradições acabam por se configurarem como “tradições falsificadas”, uma vez que são resultantes de processos modernos de reflexividade, processo este que leva à revisão de antigas tradições de acordo com novas práticas.

A ideia de cultura tradicional voltada para um passado estático e que tem sua continuidade no presente e no futuro não se reproduz na modernidade. A tradição nas sociedades modernas, mesmo continuando a se voltar para o passado, passa a ser reinventada de modo a assumir grande influência sobre o presente e sobre a organização do futuro. Ela é um meio de preservação da memória coletiva e é uma força de união de conteúdos morais e emocionais, os quais, em geral, são reforçados por meio de rituais. As tradições locais já não mais serão a fonte privilegiada de legitimidade. Elas irão traduzir e ressignificar os novos valores (ORTIZ, 2000).

Giddens (1995) considera que a tradição está ligada à memória. O autor faz referência à ideia de Halbwach de “memória coletiva” ao postular que esse tipo de memória tradicional diz respeito “a organização do passado em relação ao presente” (GIDDENS, 1995, p.81). Essa memória envolve rituais e “guardiões” que exercem papel importante na interpretação e orientação das atividades na maioria das tradições. Para Meneses (2017),

tradição é valor do passado, valor de origem mas não é mais passado e origem, está presente nas nossas práticas. É invenção, transmissão e sobretudo exercício de memória social. Memória é o que a gente esquece e o que a gente escolhe lembrar. Memória é lembranças e esquecimentos as quais você escolhe guardar algumas coisas e escolhe esquecer outras (informação verbal)<sup>3</sup>.

Dessa forma, a memória coletiva, através dos tempos, localiza-se no encontro do passado com o presente, envolvendo processos de reconstrução e ditando não somente o que é feito em sociedade, mas também como deve ser feito.

Para Giddens (1991), portanto, a tradição na modernidade faz parte de uma rotina de reflexividade, uma vez que deve ser reinventada a cada nova geração conforme

---

<sup>3</sup> Informe passado em entrevista realizada em Dezembro de 2017.

sua herança cultural, mas de acordo com o entrelaçamento que ganha com as características das sociedades modernas. De acordo com o autor, as atividades rotineiras residem no respeito e até na reverência íntima à tradição e na conexão da tradição com o ritual.

Nas culturas tradicionais, o passado é honrado e os símbolos valorizados porque contêm e perpetuam a experiência de gerações. A tradição é um modo de integrar a monitoração da ação com a organização tempo-espacial da comunidade. Ela é uma maneira de lidar com o tempo e o espaço, que insere qualquer atividade ou experiência particular dentro da continuidade do passado, presente e futuro, sendo estes por sua vez estruturados por práticas sociais recorrentes [...] A tradição, em suma, contribui de maneira básica para a segurança ontológica na medida em que mantém a confiança na continuidade do passado, presente e futuro, e vincula esta confiança a práticas sociais rotinizadas (GIDDENS, 1991, p.95).

Para o autor, “repetição significa tempo e a tradição está de algum modo, envolvida com o controle do tempo. Em outras palavras, a tradição é uma orientação para o passado, de tal forma que o passado tem uma pesada influência sobre o presente”. No entanto, a tradição também se refere ao futuro, pois as práticas estabelecidas e reinterpretadas do passado orientam e são utilizadas, de certa forma, para organizar o tempo futuro. A repetição aproxima o futuro do passado de forma que o passado possa reconstruir o futuro (GIDDENS, 1995, p.80).

Ortiz (2000) menciona que habitualmente consideramos tradição como algo do passado, um conjunto de práticas preservadas na memória coletiva da sociedade.

Tradição se associa a folclore, patrimônio, pretérito. Poucas vezes nos ocorre pensar o tradicional como um conjunto de instituições e valores oriundos de uma história recente, e que se impõem a nós como uma moderna tradição, um modo de ser (ORTIZ, 2000, p. 195)

O autor cita como exemplo a Coca-Cola® que, ao lançar uma nova embalagem no mercado, intitulou a antiga e já enraizada na cultura de “*Classic Coke*”, eternizando-a e tornando-a parte de um patrimônio, levando-nos a pensar, portanto, que existe uma história dos objetos e das coisas que nos cercam. Não seria possível, portanto, simplesmente nos apropriarmos de um alimento sem que levemos em conta seu histórico. Imaginemos uma receita tradicional da região do Caraça que venha sendo preparada há vários anos da mesma forma. Por mais que ressurgja uma nova forma de preparo, com novos ou ressignificados ingredientes, a sua construção como sendo uma tradição é transmitida ao final do preparo, principalmente se forem

levados em conta fatores como seus agentes e seus saberes. Conforme Menezes<sup>4</sup> (2017), “o passado está sempre presente abrindo perspectivas de futuro” (Informação verbal).

Os historiadores Eric Hobsbawm e Terence Ranger (1997) também se dedicaram a analisar o lugar das tradições no mundo contemporâneo. Eles chegaram ao conceito de “tradições inventadas” para denominar o conjunto de práticas de natureza ritual ou simbólica que são reguladas e cujas regras são aceitas por todos que dele compartilham. Esse conjunto de práticas tem como objetivo desenvolver na mente e na cultura determinados valores e normas de comportamento, por meio de uma relação com o passado que é alcançada devido à repetição constante dessas práticas.

Pode ser que muitas vezes se inventem tradições, não porque os velhos costumes não estejam mais disponíveis nem sejam viáveis, mas porque eles deliberadamente não são usados ou adaptados [...] Mas esta inadaptabilidade não pode ser confundida com os problemas resultantes da rejeição dos velhos costumes a curto prazo por parte daqueles que os encaram como obstáculos ao progresso ou, o que é ainda pior, como inimigos ativos (HOBSBAWN; RANGER, 1997, p.16).

Observa-se que, com pertinência e adequação, Hobsbawm e Ranger apontam para a necessidade provocada pela vida moderna de adaptação de certos costumes do passado mesmo que estes não sejam de modo algum rejeitados, mas por terem se tornado impraticáveis de acordo com os novos processos da vida cotidiana. O autor enfatiza que, nas tradições inventadas, o contato com o passado é muito artificial, os materiais antigos são usados para fins modernos, mais especificamente para criar legitimidade para os sistemas de poder emergentes ou dominantes.

Entretanto, as tradições inventadas, ao que somos levados a supor, independem do artificialismo que lhes é impresso na evocação do passado para se configurarem como representação de sistemas simbólicos que retomam um dado tempo e espaço, ainda que também inventados, para a construção de identidade do sujeito contemporâneo. Sendo assim, e utilizando como inspiração as palavras de Menezes<sup>5</sup>, “a dinâmica de mudanças e a própria temporalidade da tradição comporta

---

<sup>4</sup> Informe passado em entrevista realizada em Dezembro de 2017.

<sup>5</sup> Idem acima.

mais invenção talvez do que permanência. A tradição não significa apenas permanência e sim também muita invenção” (Informação verbal).

Podemos pensar, considerando as reflexões de Giddens a respeito das descontinuidades que provocam intensas mudanças e reconfigurações nos modos de vida, que o afastamento do homem de suas tradições o faz cada vez mais reflexivo em suas ações e condutas cotidianas e que essas tradições acabam por reemergirem, com outra roupagem, mas com resquícios de suas origens. É uma via de mão dupla, por mais que a modernidade desloque a tradição para outras esferas, esta retorna após absorver e ceder conhecimentos e práticas entre elas.

Se imaginarmos por um instante a tradição como um organismo vivo, ou seja, como uma bela e frondosa árvore frutífera cujos frutos se desenvolvem, amadurecem, enfraquecem e morrem, dando lugar a um outro alimento, que, por sua vez, desenvolve-se, amadurecendo, e assim sucessivamente, é de se pensar que a matriz, ou seja, a árvore, ou traços dela, possivelmente continuem ali. Por mais que essa matriz padeça, ou, por ventura, venha a deixar de existir, certamente próximo dela outras matrizes se iniciarão, porém, reorganizadas, com novas características, ou seja, ressignificadas. De certa forma, pode-se dizer que essa ressignificação foi influenciada pela matriz original.

De acordo com esse pensamento, podemos considerar que a ideia de integridade e autenticidade da tradição, seu pretensado caráter genuíno, não se baseia ou se mede pela sua permanência e persistência ao longo do tempo, ou seja, pelo fato dela ter sido estabelecida há muitos anos. A ideia de integridade e autenticidade da tradição parece, portanto, não estar diretamente relacionada à exatidão em relação aos acontecimentos passados, mas parece dizer respeito à continuidade, à identificação de onde estão os laços dessa continuidade que liga o presente ao passado. Tal perspectiva torna a tradição um fenômeno ativo, mesmo que interpretativo, ressignificável e até mesmo mutável (GIDDENS, 1995).

Por mais tradicional que seja o saber fazer de uma receita ou preparo culinário, provavelmente quem o faz pode estar sujeito, a qualquer momento, a influências externas e distantes, podendo ocorrer assim mudanças nos modos de preparo que poderão incluir e até receber outros ingredientes. Dessa forma, as tradições não

desaparecem totalmente, mas estão em constante processo de “invenção”/“falsificação” provocado pela reflexividade que Giddens diz ser elemento marcante das relações humanas nas sociedades modernas.

De acordo com José Newton Coelho Meneses (2009), o homem contemporâneo encontra conforto na convivência com o que chamou de “vestígios do passado”, por serem geradores de identidade e por remeterem os sujeitos contemporâneos ao pertencimento a um arcabouço sólido e antigo que sustenta seus costumes, o qual parece poder ser entendido como construção tradicional. Para o autor,

quando a construção passada é permanência e tradição vivas e arraigadas na dinâmica das construções culturais, esse conforto se transforma em orgulho identitário e supera o temor pelo esquecimento que geraria sentimento de perda. Modos de fazer tradicionais se enquadram nessa categoria de permanências que sinalizam ao homem moderno sentimentos de orgulho pelos saberes construídos em seu passado (MENESES, 2009, p.22).

Assumindo a história não como processo de destruição de bens materiais, mas como processo de construção de saberes, de estruturas materiais e simbólicas e de representações da realidade, Meneses destaca que os alimentos têm papel relevante quando se pretende encontrar elementos explicativos da vida social, interpretações histórico-sociológicas, uma vez que a busca pela obtenção de alimentos está “na gênese de quase todas as instituições sociais, desde o primeiro momento em que os indivíduos começam a se associar uns aos outros” (MENESES, 2009, p.26).

As tradições alimentares de Panc podem ser analisadas com base no que aponta Meneses sobre a antiguidade da agricultura, prática humana “responsável pela busca de equilíbrio relativo entre as necessidades básicas dos grupos sociais e os recursos do meio natural” (2009, p.27). É muito antigo, portanto, um grupo buscar satisfazer as suas necessidades de sobrevivência e originarem-se dessa busca novas reações culturais e novos comportamentos, o que se constitui, a rigor, em cultura.

As soluções buscam atender a qualidade e a quantidade das necessidades a serem satisfeitas. Elas originam reações culturais e comportamentos novos. As necessidades básicas de sobrevivência, assim, deflagram ações humanas e coletivas, organizadas, que chamamos de cultura. Cada modo de obter da natureza e fazer dela o sustento da vida é ato de cultura (MENESES, 2009, p.27).

Para o autor, a alimentação faz parte de necessidades básicas dos seres humanos que se distinguem das demais por fazerem parte também de sistemas simbólicos compartilhados culturalmente e que tecem significados que extrapolam a esfera meramente da alimentação, construindo sentidos religiosos, éticos, estéticos, dentre outros. Meneses (2009, p.27) destaca que “a etiqueta alimentar, por exemplo, é a materialização de hábitos, costumes, ritos, rituais, formas várias em que as culturas denotam as ideias em torno de seus alimentos, de sua cozinha e de sua culinária”.

As práticas alimentares, segundo o autor, fazem parte da constituição de uma dada sociabilidade que implica também a construção de identidades regionais, étnicas, de grupos religiosos etc. Esta pesquisa interessou-se especialmente por esse aspecto que o cultivo e consumo das Panc das hortas mineiras possam ter na atualidade. Essas plantas vêm ocupando um novo lugar à mesa, mas trata-se de um novo revestido de tradição, de lastro com um evocado passado que teria em si a marca da tradição mineira, rural, regional à qual se quer pertencer.

Por outro lado, é importante ressaltar também que as sociedades modernas são marcadas pela globalização, fenômeno que pode ser entendido como “intensificação das relações sociais em escala mundial, que ligam localidades distantes de tal maneira que acontecimentos locais são modelados por eventos ocorrendo a muitas milhas de distância e vice-versa” (GIDDENS, 1991, p. 69). Para Giddens, devemos pensar a globalização não só em seus efeitos na economia, mas também nas transformações que provocam na vida social, na intensificação de desencaixes e reencaixes, de formas de interdependência e de riscos.

De acordo com o que se pode perceber com a análise de Giddens, a relação do sujeito com seu local de origem se tornou, na modernidade, instável e mutante. As estruturas pelas quais ele se constitui atualmente não são mais organizadas pela localidade física. Apesar de sentimentos e identificações íntimas persistirem, “o local e o global se tornaram inextricavelmente entrelaçados” (GIDDENS, 1991, p. 98). Considerando essa reflexão, parece-nos que a tradição não se caracteriza como fisicamente regionalizada, pois, mesmo estando territorialmente definida, devido ao caráter reflexivo e constante da modernidade, esbarra, a todo o momento, com os movimentos de globalização.

Mesmo que historicamente a questão física e geográfica delimitasse uma civilização e conseqüentemente sua cultura, nos dias atuais “uma cultura mundializada corresponde a uma civilização cuja territorialidade se globalizou. Isso não significa, porém, que o traço comum seja sinônimo de homogeneidade” (ORTIZ, 2000, p.31).

As ações à distância da globalização contêm ramificações e direções diversas além de conexões constantes. O mundo moderno se tornou um mundo onde ninguém mais é forasteiro, de fora ou totalmente estranho. Dessa forma, interações nas práticas alimentares podem ser mediadas por relações distanciadas como, por exemplo, o uso de determinado ingrediente de outra região em um prato caracterizado como regional, como é o caso do bacalhau, ícone da culinária portuguesa e que é sabido, não é pescado em mares portugueses, ou seja, “vem de fora”. Apesar de Portugal, ser uma nação, ao longo de sua história, legitimamente “pescadora”, atravessando mares com suas embarcações, até as últimas décadas do séc. XIX o bacalhau servido na mesa dos portugueses era praticamente importado. Entretanto, mesmo se tornando o primeiro produtor mundial de bacalhau salgado e seco em 1958, Portugal teve que importar uma grande quantidade do peixe pronto, o que acontece até os dias de hoje (SOBRAL; RODRIGUES, 2013)

Outro exemplo da interação entre práticas alimentares distanciadas é o caso das massas, infinitamente utilizadas no Brasil. As “pastas”, como são chamadas na Itália<sup>6</sup>, foram introduzidas na alimentação do brasileiro e hoje parecem ocupar lugar de prestígio cotidiano na alimentação de boa parte da população. Isso se percebe não somente nos tipos de “macarrão”, (como geralmente são chamados no Brasil), mas também nas reapropriações de receitas. Dificilmente encontraremos na Itália uma “pasta” como um *penne*, por exemplo, ao molho de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) ou tucumã (*Astrocaryum aculeatum*), produtos ditos regionais brasileiros. Por outro lado, o *Fettuccine di’Alfredo*, prato tradicionalmente servido em Roma, onde, de acordo com sua origem, a massa é servida com queijo e manteiga, sofre constantes alterações aqui no Brasil, sendo servido com carregadas doses de creme de leite e, em alguns casos, com carne bovina. Isso nos mostra como se dão, com certa facilidade e flexibilidade, as trocas culturais na contemporaneidade.

---

<sup>6</sup> Mesmo havendo informações opostas em relação a sua origem, o que não nos atentaremos para esta explanação.

Conforme se pretendeu destacar aqui, tradição diz respeito à organização de tempo e espaço e, de certa forma, é o que também ocorre com a globalização, no entanto traçando caminhos diferentes e até opostos. Enquanto a tradição controla o espaço e o tempo, os efeitos da globalização são diferentes, pois a ação pode acontecer à distância. Na distância, contudo, a ausência predomina sobre a presença tornando o espaço mero coadjuvante e, em muitos casos, inexistente (GIDDENS, 1995).

A relação tempo- espaço por si só já nos faz pensar nas complexas relações entre a localidade e distância. As modalidades de conexão entre diferentes regiões ocorrem de tal forma que intensificam as relações sociais de diferentes culturas. Relações sociais extremamente globalizadas e cenários cotidianos essencialmente desencaixados acabam por organizar aspectos principais da vida de uma quantidade cada vez maior de pessoas. A mobilidade e a simultaneidade permitem à vida diária se desenvolver num espaço-tempo muito mais vasto e no qual o próximo e distante andam lado a lado (BOURDIN, 2001).

O desencaixe se expressa não somente nas práticas e hábitos individuais baseados localmente, mas encontram-se também respingados de influências muito distantes. As relações distanciadas fazem parte da comunidade local, mesmo esta estando carregada de significados familiares. Uma mera mercearia da nossa vizinhança em uma grande cidade pode fornecer aos seus clientes mercadorias de muitas partes do mundo, fazendo com que o familiar, estranho ou estrangeiro se misturem, tornando efetivamente pouca coisa realmente estranha. Praticamente tudo se encontra “respingado” do global.

Ortiz (2000) comenta que, com o surgimento da modernidade, ocorre um rompimento do isolamento local, onde um processo de desenraizamento libera o indivíduo do peso das tradições geograficamente enraizadas. “Nas sociedades modernas as relações sociais são deslocadas dos contextos territoriais de interação e se reestruturam por meio de extensões identificadas de tempo-espaço. Os homens se desterritorializam” (ORTIZ, 2000, p.45).

Como consequência da globalização e da penetrante influência dos meios de comunicação de massa, resultado direto de avanços tecnológicos durante as últimas décadas, duas forças culturais contraditórias podem atualmente ser percebidas,

conforme Hall (1992): pressões em direção à padronização e homogeneização das identidades nacionais; e o desejo de revalorizar a individualidade e de preservar a identidade cultural, o fascínio com a diferença. Hall destaca que “juntamente com o impacto do global, um novo interesse pelo local aparece”. (HALL, 1992, p.77).

O postulado de Hall nos auxilia na compreensão da reemergência do consumo de alimentos com apelo local e tradicional, ao mesmo tempo em que o mercado faz circular produtos de origens muito distantes. Para percebermos sua afirmação com mais clareza, basta irmos a um supermercado de uma grande cidade brasileira que, muito provavelmente, encontraremos não somente a venda de *sushis* (prato típico da culinária japonesa) como também utensílios e ingredientes para prepará-los em casa. A rigor, a forma de consumo, sendo um bolinho de arroz, com uma fatia de peixe e uma pitada de *wasabi* (uma espécie de pimenta japonesa) por cima, servido com palitinhos de bambu e um potinho com molho de soja, estaria muito fora dos costumes locais, mesmo levando em consideração a forte migração de japoneses para o Brasil, principalmente para São Paulo no início do séc. XX. Entretanto, podemos entender, como um impacto da globalização na cultura alimentar do brasileiro, não só o consumo desse tipo de comida, mas também sua versão “ressignificada”, como, por exemplo, o “*sushi* mineiro”, preparado com ingredientes, em tese, de outras localidades e, em muitos casos, ditos tradicionais, como, couve, queijo, goiabada ou pimenta biquinho.

Entretanto, apesar das constantes interações decorrentes do mundo globalizado, ou mesmo devido a elas, novas tradições ou tradições falsificadas ou, ainda, tradições inventadas surgem com frequência criando novos sentidos de pertencimento a um local, contribuindo para a construção de identidades coletivas e gerando sentimento de orgulho por um passado revisitado.

Este, provavelmente, é o caso da retomada do consumo e da inclusão das Panc nas receitas contemporâneas. Essas plantas, muito mais do que alimento, são referência de identidade mineira, do saber fazer dos antepassados e de um modo de produção doméstico baseado nas hortas e nos quintais que as grandes cidades quase não comportam mais.

## 2.2 A dinâmica da cultura relacionada à alimentação

Na seção anterior, buscamos contextualizar as sociedades contemporâneas quanto às suas características fundamentais relacionadas às grandes mudanças de nossa época. Destacamos a relação que se estabelece entre tradição e modernidade e os impactos da globalização enquanto um sistema de circulação não só de produtos, mas também de modos e costumes. Vimos que as mudanças provocadas pelo processo de modernização acabam por reinventar as tradições, dentre elas as tradições alimentares. Partindo do pressuposto de que comer é um ato cultural, ou seja, pressupondo, de modo muito simplificado, que comemos cultura, passaremos agora a discutir a relação que entendemos como intrínseca entre a cultura e as práticas alimentares.

Para Petrini (2009), “gastronomia é o conhecimento racional de tudo que se refere ao homem enquanto come [...] enquanto come, o homem é cultura. Assim, gastronomia é cultura” (PETRINI, 2009, p.61). Podemos pensar, partindo da reflexão do autor, que assim como a cultura, a gastronomia faz parte fundamentalmente da história de um indivíduo, visto que, ao se alimentar diariamente, esse indivíduo se alimenta também de cultura.

Denis Cuche (1999) refere-se à cultura como um aspecto da vida social “que permite ao homem não somente adaptar-se a seu meio, mas também adaptar este meio ao próprio homem, a suas necessidades e seus projetos”. No entanto, enfatiza que nada é “puramente natural” no homem, ou seja, funções meramente fisiológicas como sede, fome, sono, sofrem influências da cultura (CUCHE, 1999, p.10).

No entanto, pessoas crescem em lugares específicos, cercadas também de hábitos e crenças particulares, sendo que o que aprendem sobre comida está inserido em um contexto de materiais culturais diversos. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido, assumindo, assim, uma posição central no aprendizado social (MINTZ, 2001). Ou seja, faz parte do aprendizado social de uma criança brasileira, por exemplo, saber, desde cedo, o que se come e o que não se come. Além disso, no decorrer de sua criação, vai aprendendo também como se come, quais partes do alimento, se deve ser descascado, comido cru ou cozido. Passa a entender que tipo de comida confere

*status* a quem a come e que tipo de comida é destinado a grupos com menos recursos.

Já o conhecimento em relação ao preparo da comida é, de certa forma, mais sofisticado e legado a certa idade quando se pode ter domínio do saber cozinhar, das receitas, dos segredos, em muitos casos passados de forma ritualística. Dessa maneira, o aprendizado social dita também como se dá o consumo ritual dos alimentos, quais deles são para dias profanos e quais são para dias sagrados, quais são para festas, para refeições coletivas com grande número de convivas e quais são para eventos mais íntimos. As bebidas também têm seu código simbólico remetendo a gostos de classes sociais e aos gêneros – bebida de “moça”, bebida de “macho”. Além disso, aprende-se a etiqueta, o que aceitar, de quem aceitar, a que hora comer o doce: é depois que se canta ‘O Parabéns’ e as velas são sopradas. Portanto, o aprendizado social está inserido no indivíduo desde o início, nos mostrando o que deve ser transmitido, para quem deve ser transmitido, bem como o que se manterá em sigilo, tornando-se ferramentas de domínio e poder.

A comida representa simbolicamente os modos dominantes de uma sociedade. “A alimentação revela e preserva os costumes, localizando-os em suas respectivas culturas. Ela traduz a estabilidade do grupo social” (ORTIZ, 2000, p.77).

Pensando em cultura como um conjunto de crenças e práticas que ajudam a mediar nossa relação com os outros, Pollan (2008) relata que, até mesmo antes da era da alimentação moderna, as pessoas já contavam com a orientação de suas culturas étnicas ou regionais em relação ao que comer.

Sendo o ato de comer uma das manifestações mais importantes dessa relação, as culturas têm muito a dizer sobre o que, como, por que, quando e quanto se deve comer. Obviamente, quando se trata de alimentação, cultura é sinônimo de mãe, a figura que costuma transmitir ao grupo as formas de alimentação — formas que, aliás, só duraram porque, em geral, mantinham as pessoas saudáveis (POLLAN, 2008, p.98).

Também para Maciel (2001), ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. Para a autora, a cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, mas também estabelece prescrições, ou seja, o que deve ser ingerido, quando deve ser ingerido e o que é proibido como os tabus alimentares. A

cultura também estabelece distinções entre o que é considerado “bom e ruim, forte e fraco, *ying* e *yang*, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas” (MACIEL, 2001, p. 149).

Cada povo, cada sociedade relaciona-se, à sua maneira, com os alimentos. Tempo e espaço naturalmente influenciam a relação do homem com sua comida, mas não a determinam, afinal, pode-se ter acesso a algum tipo de alimento que não será interpretado como comida.

Para entendermos isso melhor, vale citar Roberto Da Matta (1986) que, ao estudar a comida brasileira, defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Alimento, aponta o autor, é universal e geral, sendo algo que diz respeito a todos os seres vivos para manterem-se vivos, enquanto a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa.

Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere (DAMATTA, 1986, p.37).

Trata-se daquele sentido em que, por intermédio das regras socialmente estabelecidas, criam-se vínculos com quem se come, com o que se produz e com as demais dinâmicas que envolvem a comensalidade.

Para Poulain (2013), essa comensalidade estabelece e reforça a sociabilidade. Pelas maneiras e modos à mesa e pela cozinha, é que se “produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais” (POULAIN, 2013, p. 182). Comida é, assim, o alimento transformado pelas representações sociais e culturais.

As raízes culturais influenciam na escolha do que será considerado “comida”, como, quando e por que tal alimento, estabelecendo, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas, distinções entre o que é considerado bom, ruim, forte, fraco relacionados aos alimentos e hábitos alimentares. Não apenas é escolhido o que será consumido, mas também como (cru, vivo, assado...) e qual técnica utilizada para sua preparação, o que sofre interferências culturais consideráveis (MACIEL, 2001).

Partindo dessa reflexão, e tratando a alimentação como um fenômeno cultural, podemos citar o estudo de Sahlins (2003) sobre o consumo de carnes nos EUA e que, em tese, poderia ser aplicado também na análise de costumes no Brasil. Para ele, existe uma razão cultural em nossos hábitos alimentares que nos faz diferir, determinar e escolher o que é comestível e o que não é comestível (SAHLINS, 2003).

O autor traz à discussão os animais ditos “domésticos” (boi, porco, cavalo e cachorro), diferenciando cada um deles de acordo com o status cultural em que estão localizados e que, inevitavelmente, determinam seu grau de comestibilidade. Ainda que sua análise tenha como objeto empírico as práticas alimentares norte americanas, os processos culturais que condicionam a definição de animais comestíveis e não comestíveis podem ser generalizados para outras culturas, variando, evidentemente, os tipos de classificação. Ou seja, é uma prática comum entre os povos determinar, dentre os animais, aqueles que são ou não comida. No caso em pauta, boi e porco seriam “comestíveis”, enquanto cavalo e cachorro “não comestíveis”.

Segundo o autor, existe também a divisão em duas partes dos comestíveis sendo as carnes mais e menos preferidas (boi x porco) e sendo mais e menos densas de tabus (cavalo x cachorro). O referido autor defende, assim, que “a diferenciação parece estar na participação como sujeito ou objeto, quando em companhia do homem” (SAHLINS, 2003, p. 125). A análise de Sahlins mostra que as práticas alimentares resultam de uma decisão eminentemente cultural, ou seja, a decisão acerca do que é ou não comestível não se volta para análises concretas do potencial alimentar do animal, de suas propriedades proteicas, por exemplo, mas por uma construção simbólica que é cultural. A cultura determina os hábitos alimentares.

Conforme o autor, cachorros e cavalos participam da sociedade americana como sujeitos, possuem nomes próprios, recebem carinho, gratificações, afagos e, por vezes, as pessoas conversam com eles, enquanto bois e porcos não são “amigos do homem” e podem ir para a mesa.

Sahlins continua dizendo que,

como cohabitantes domésticos, os cachorros são mais próximos do homem do que os cavalos, e seu consumo, portanto, é mais inimaginável: eles são “um membro da família”. Tradicionalmente os cavalos têm, com as pessoas, uma relação mais de trabalho e mais servil; se os cachorros são como se fossem aparentados com o homem, os cavalos são como empregados e não aparentados. Daí o consumo de cavalos ser pelo menos concebível, embora não generalizado, enquanto que a noção de comer cachorros compreensivelmente evoca alguma repulsa do tabu do incesto (SAHLINS, 2003, p. 126)

Os animais ditos comestíveis, como bois e porcos, partem do status de objetos, vivendo suas vidas à parte, são anônimos. Mesmo assim, os porcos se classificam como mais próximos da sociedade humana por serem animais de curral e comerem restos de comida dos homens, conseqüentemente, a carne de porco tem menos prestígio do que a carne de boi para os americanos. “A comestibilidade está inversamente relacionada com a humanidade” (SAHLINS, 2003, p. 126).

O autor continua retratando que a cultura não somente determina a escolha do consumo alimentar, como também, por uma lógica simbólica, determina a demanda. O valor social de determinados cortes de carnes, como filé ou alcatra, comparados com o da tripa ou língua, é o que estabelece a diferença em seu valor econômico.

O esquema simbólico de comestibilidade se junta com aquele que organiza as relações de produção para precipitar, através da distribuição da renda e demanda, toda uma ordem totêmica, unindo em uma série paralela de diferenças, o status das pessoas e o que elas comem (SAHLINS, 2003, p. 126).

Além disso, lembra Sahlins (2003), os locais de trabalho americanos influenciam o poder de compra e consumo para negros e brancos. Muito provavelmente, negros se limitarão a comer partes internas ou “inferiores” de carnes como língua, enquanto cortes “nobres” como filé e alcatra se estenderão aos brancos. A oferta do filé sempre será a mais cara apesar de ser em maior quantidade do que a de língua.

Perante esse relato, podemos pensar que comemos cultura, ou seja, se comêssemos meramente por uma razão prática, estaríamos comendo minhocas. Embora o homem possa concluir racionalmente que qualquer dessas carnes seja “proteína”, no universo simbólico elas são muito diferentes, ou seja, no universo das construções culturais, escolhemos comer carne de boi ao invés de cachorro.

Por mais que a acerola seja uma fruta que contém uma dosagem muito maior de vitamina C do que a laranja, um trabalhador rural brasileiro, por exemplo, prefere colher e descascar a laranja com seu canivete em vez de comer uma acerola que possa se encontrar na árvore ao lado. Da mesma maneira, podemos imaginar que o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) encontra-se muito mais cultural e simbolicamente presente no cotidiano alimentar dos mineiros, enquanto o jambú (*Acmella oleracea*) apresenta-se, também por questões culturais, mais presente na mesa e nos costumes alimentares dos amazonenses. A geografia, o clima e o que a terra produz ou não produz podem condicionar o acesso a certos tipos de alimentos, mas não determinam se serão consumidos nem como serão consumidos.

Entendemos, portanto, que assim como em diversos outros contextos da vida social, a cultura opera na definição alimentar. Parafraseando Sahlins (2003), uma agricultura familiar, por exemplo, por si só, não determina se será comandada por homens ou mulheres, de noite ou de dia, de segunda a sexta, visando ao lucro ou apenas à subsistência. “As forças materiais se instauram sob a égide da cultura” (SAHLINS, 2003, p.149).

Partindo das colocações realizadas até aqui, podemos pressupor que em relação à alimentação, comemos cultura. Se comemos cultura, poderíamos dizer que o que comemos está na contemporaneidade, em constante mudança. O ritmo contemporâneo nos impõe um estilo de vida marcado por desencaixes e reencaixes (no dizer de Giddens) e pela conjugação entre os aspectos da vida local e das influências globais.

Se comemos cultura e a cultura determina nossas práticas alimentares, podemos também imaginar que as grandes empresas detentoras de grandes capitais financeiros como da agroindústria, muito provavelmente, conforme Hobsbawm (1997) já dizia, forjam e inventam tradições de modo a influenciar e modelar culturas de consumo alimentar e, com isso, ganhar maior espaço do mercado de consumidores.

Conforme Poulain (2013), o caráter de simples mercadoria dado ao alimento na contemporaneidade faz surgir o “comedor-consumidor”, que deixa de pensar na ou

dar importância à origem dos alimentos, importando-se apenas com seu custo benefício.

Para Sahlins (2003, p. 151), “o esquema cultural é variadamente flexionado por um ponto dominante de produção simbólica, que fornece o código principal das outras relações e atividades”. Contudo, em nome da “praticidade”, “comodidade” e “facilidade” da vida cotidiana nas grandes cidades, comemos mais produtos industrializados, a rigor, sem identidade e qualidade simbólica.

Esse vazio de significados que a publicidade tenta minimizar criando tradições alimentares em embalagens pode ser uma das razões do interesse renovado por certos ingredientes e modos de preparo na culinária mineira, foco de nossa análise neste trabalho.

Muito além das questões nutricionais, devemos nos atentar à tendência de um modelo alimentar contemporâneo que coloca em risco a comensalidade enquanto poder de sociabilidade, de agregação, além do rompimento ou distanciamento na relação simbólica e cultural da comida com o ser humano.

Outra questão relevante nesse contexto é o da individualização alimentar no dia a dia da vida urbana, o que parece ser uma tendência crescente. Para Lima (2015),

se estamos nos alimentando rápido demais, adquirindo produtos sem conhecer sua origem, pulando as etapas de processar a própria comida e, ao mesmo tempo, delegando esta função, quase que totalmente a indústria, estamos também nos distanciando mais e mais dos vínculos culturais e simbólicos que eram vivenciados por nossos ancestrais – dos mais distantes aos mais próximos (LIMA, 2015, p.78).

O convívio pessoal no ato de alimentar implica divisões de idade, sexo, vizinhança e família. Envolve partilha e comensalidade transformando tal ato em um acontecimento social e cultural. Para Maciel (2001), “mais que alimentar-se conforme o meio em que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e ainda, mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas” (MACIEL, 2001, p.149).

Se pensarmos que a cultura é dinâmica, a mesa também o é. Fatores que estão em mudança nas culturas contemporâneas podem levar a alterações nos padrões de alimentação. Se a cultura é dinâmica e comemos cultura, essa cultura muda e a

mesa também muda. Laraia (2001) comenta que o tempo constitui um elemento importante na análise de uma cultura e que as constantes mudanças, de certa forma, comprovam o seu caráter dinâmico.

Basta compararmos os costumes de nossos contemporâneos para identificarmos a existência das diversas diferenças culturais entre os povos. São exemplos disso os hábitos culinários dos vietnamitas que têm os cães (capazes de causar repulsa em muitas pessoas) como iguarias e vendidos em bancas de rua; a carne de vaca, por exemplo, é proibida aos hindus, ao passo que a carne de porco é interdita aos muçulmanos.

Não somente em relação à alimentação, a maneira como agem as pessoas à mesa e os rituais de boas maneiras podem causar estranhamento pelas formas diferentes que assumem em outras culturas que não a nossa. Alguns utilizam garfo, ao passo que japoneses comem com o *Hashi* (os dois palitinhos) e os etíopes utilizam as mãos para comer e para colocar comida na boca uns dos outros. Outro exemplo de distinções culturais no ambiente alimentar seria a exigência de um forte arroteo ao final das refeições, o que, na China, é sinal de agrado e de gratidão pelo alimento servido, ao passo que, para outras culturas, isso seria, no mínimo, um indicador de má educação (LARAIA, 2001).

Para se entender a lógica de um sistema cultural, é preciso compreender as categorias constituídas pelo próprio sistema. Todas as sociedades humanas dispõem de um sistema de classificação para o mundo natural.

A floresta amazônica não passa para o antropólogo – desprovido de um razoável conhecimento de botânica – de um amontoado confuso de árvores e arbustos, dos mais diversos tamanhos e com uma intensa variedade de tonalidades verdes. Já para um índio esta visão é totalmente diferente, onde cada um desses vegetais tem um significado qualitativo e uma referência espacial (LARAIA, 2001, p.69).

Partindo do mesmo raciocínio, poderíamos trazer a reflexão acima para pensarmos sobre as Panc. Analisando uma horta, um quintal ou até mesmo um terreno baldio, muitos diriam não haver nada a se comer ali ao passo que, para outra parcela de pessoas, talvez exista, no mesmo local, uma infinidade de plantas comestíveis e de fácil alcance.

Laraia (2001) aponta para a questão das constantes mudanças em virtude do caráter dinâmico da cultura. Para o autor, o homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado, mas esse meio não é imutável. O autor aponta dois tipos de mudança cultural: “uma que é interna (endógena), resultante da dinâmica do próprio sistema cultural, e uma segunda (exógena) que é o resultado do contato de um sistema cultural com o outro” (LARAIA, 2001, p.100).

Imaginemos, por um instante, a título de exemplo para tal reflexão, uma conversa entre avó e neto em relação à vida cotidiana de ambos. Não seria estranho se deparássemos com inúmeras diferenças, tanto em seus hábitos alimentares, modos de comer e tipos de alimentos quanto em suas preferências e disponibilidades.

Possivelmente, em se tratando essa conversa dos modelos da contemporaneidade, essa avó remeteria a um consumo muito maior de frutas, verduras, hortaliças, em muitos casos Panc, que tiveram presença em sua cultura e tradição alimentar ao longo da vida. No entanto, seu neto, mesmo já adolescente, provavelmente estaria mais propenso a citar produtos industrializados e de rápido consumo, vivendo ambos no interior ou em ambiente urbano. Percebemos que as mudanças culturais ocorreram e ocorrem para ambos, não somente de forma endógena como exógena, o que, de certa forma, remete às escolhas alimentares tanto da avó quanto do seu neto.

Isso nos leva a pensar, em dias atuais, que as mudanças endógenas podem levar à reemergência de um consumo simbólico de determinados alimentos, inclusive de hortaliças e Panc. Por mais que ocorram mudanças significativas internamente, isso possibilita a construção de um processo identitário confortável, por estar assentado nas estruturas simbólicas do passado.

Por outro lado, isso acontece concomitantemente com as mudanças exógenas, caracterizada por produtos globais, modismos importados versus modismos inventados como tradição, o que contribui para escolhas alimentares padronizadas no consumo de “interesses”.

Podemos tratar da questão da difusão da cultura, trazendo um exemplo citado por Laraia (2001) que retrata o dia a dia de um cidadão norte americano, o qual, seguramente, poderia se identificar com grande parte do mundo.

No restaurante, toda uma série de elementos tomados de empréstimo o espera. O prato é feito de uma espécie de cerâmica inventada na China. A faca é de aço, liga feita pela primeira vez na Índia do Sul; o garfo é inventado na Itália medieval; a colher vem de um original romano. Começa o seu *breakfast* com uma laranja vinda do Mediterrâneo Oriental, melão da Pérsia, ou talvez uma fatia de melancia africana. Depois das frutas e do café vem *waffles*, os quais são bolinhos fabricados segundo uma técnica escandinava, empregando como matéria prima o trigo, que se tornou planta doméstica na Ásia Menor. [...] Como prato adicional talvez coma o ovo de uma espécie de ave domesticada na Indonésia ou delegadas fatias de carne de um animal domesticado na Ásia Oriental, salgada ou defumada por um processo desenvolvido no Norte da Europa (LARAIA, 2001, p. 105).

Diante do que relata o autor, somos levados a concluir que grande parte dos padrões culturais não foram criados por um processo autóctone, e sim copiados, reinventados a partir de outros sistemas culturais.

Laraia (2001) finaliza dizendo que cada sistema cultural é dinâmico e está sempre em mudança. “Da mesma forma que é fundamental para a humanidade a compreensão das diferenças entre povos de culturas diferentes, é necessário saber entender as diferenças que ocorrem dentro do mesmo sistema” (LARAIA, 2001, p. 106). Montanari (2003), por sua vez, relaciona cozinha à linguagem, expressando a cultura de quem a pratica.

A cozinha possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos de convívio) (MONTANARI, 2003, p. 11)

De acordo com o autor, a cozinha é depositária das tradições e das identidades de um grupo, ao qual são impressos hábitos, costumes e modos de fazer peculiares a cada cultura. Dessa forma, ela se torna uma representação de identidades culturais, o que facilita a comunicação e o contato com culturas diferentes por meio do alimento. “Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações” (MONTANARI, 2003, p.11).

Partindo do princípio da constante mudança que ocorre na cultura, percebemos que, no âmbito alimentar, isso também ocorre, não somente nas cozinhas, mas no consumo. Diversos alimentos mudam de *status* e hierarquia tornando-se mais ou menos consumidos de acordo com tais mudanças. Além disso, a grande visibilidade dos *chefs* de cozinha na atualidade imprime um ritmo de consumo de certa forma

influenciado e dirigido pelo caráter dinâmico da sociedade e da cultura modernas e até mesmo por ações midiáticas.

Bauman (2008) aborda o consumo como um elemento inseparável da sobrevivência biológica que os seres humanos compartilham com os outros organismos vivos. É uma atividade cotidiana e diária, em sua maioria rotineira e sem muito planejamento antecipado. Devido à rapidez do relógio e à escassez de tempo decorrentes da globalização nos dias atuais, novos hábitos de consumo têm surgido. Em nome da praticidade e da facilidade, cada vez mais vemos, nos carrinhos de supermercado, produtos processados e enlatados (BAUMAN, 2008).

Ortiz (2000) traz à reflexão dois movimentos que contribuíram para acentuar o processo de mundialização da alimentação durante o Século XX. O primeiro deles diz respeito à variedade de alimentos, por meio da qual uma região já não se define mais apenas pela presença de um número limitado de alimentos cultivados ou produzidos ali. E o segundo processo se trata da passagem da cozinha tradicional, com pratos típicos, para uma cozinha industrial, ou seja, “os alimentos descolam de suas territorialidades para serem distribuídos em escala mundial” (ORTIZ, 2000, p. 80).

Há de se pensar nos produtos industrializados que são vendidos em grande escala mundial como refrigerantes, cervejas, biscoitos ou chocolates. Dessa forma, rompe-se a relação direta do lugar com o alimento. A comida industrial não possui vínculo algum territorial. E, até mesmo como ferramentas de venda, muitos pratos tradicionais serão incorporados nessa massiva produtividade, no entanto, perdendo parte ou totalmente sua singularidade. Imaginemos como exemplo se existira alguma “italianidade” em uma *Pizza Hut* ou até mesmo algum traço sírio/libanês em uma esfirra do *Habib's*? Diríamos que, se existirem, são referentes a níveis muito superficiais.

No entanto, um fenômeno ainda mais intenso se instalou na sociedade moderna imprimindo um novo padrão alimentar, o *fastfood*. Não há mais tempo de se comer habitualmente em casa, o que nos leva à procura de refeições cada vez mais rápidas, práticas e a preços acessíveis.

No mundo moderno o tempo é uma função da inter-relação de um conjunto de atividades, entre elas: morar, vestir, fazer compras, trabalhar, passear, etc. Adaptar-se ou não a seu ritmo passa a ser uma questão fundamental. “Perder tempo”, significa estar em descompasso com a ordem das coisas (ORTIZ, 2000, p.83).

A partir dessas afirmações, poderíamos novamente trazer à tona questões tratadas por Hobsbawn e Ranger (1997) sugerindo refletir sobre até que ponto tradições inventadas estão presentes nesses mecanismos de informação, interferindo propositalmente nos hábitos e costumes. Quem os opera? Seguramente tais reflexões nos trariam boas discussões, no entanto, concentrar-nos-emos nas questões mais direcionadas ao objeto de estudo em pauta.

O surgimento dos supermercados dá início ao declínio dos estabelecimentos tradicionais de venda de produtos, sendo estes gradativamente substituídos por grandes distribuidores. Constituindo-se, assim, os supermercados como principais modos de abastecimento de alimentos da população em geral.

Com o desenvolvimento e a consolidação da indústria agroalimentar, cada vez ocorre a dissociação do ritmo das estações, ocasionando o declínio do consumo de frutas, verduras e legumes frescos, aumentando o de geleias, biscoitos, conservas, dentre outros. “As conquistas tecnológicas libertam os alimentos do meio ambiente, do solo que os prendia às regiões” (Ortiz, 2000, p.84).

Isso interfere consideravelmente nos hábitos de consumo, passando as pessoas a comerem cada vez menos em casa, preferindo comidas prontas e rápidas de rua. O restaurante e o *fastfood* tornam-se opções preferenciais.

Dados divulgados pelo projeto *Brasil Food Trend's 2020* (VIALTA, 2010) em relação ao perfil de consumo da população brasileira, mostram que grande parte da população brasileira (cerca de 30%), é formada por pessoas que levam a vida corrida, trabalham em tempo integral, dispõem de pouco tempo e tendem a utilizar cotidianamente produtos industrializados.

Os alimentos industrializados, principalmente os congelados e os semiprontos, são fortes aliados desses consumidores, uma vez que representam mais praticidade no preparo das refeições. De maneira geral, os consumidores enquadrados nessa tendência confiam na qualidade dos produtos industrializados, ao mesmo tempo que, no momento da compra, priorizam sabor e variedade, além de se declararem dispostos a aumentar o consumo desses produtos, especialmente se apresentarem preços mais atraentes. (VIALTA, 2010, p. 51)

Dada essa tendência de “comedor-consumidor” retratada anteriormente por Poulain (2013), é passível de se imaginar que as grandes empresas, em nome da praticidade e facilidade, aproveitem-se do mercado, produzindo, assim, o que poderíamos chamar de mercados convencionais, ou seja, alimentação massificada e global. O mercado vai dando as cartas de acordo com o capitalismo, ditado pelas grandes empresas, uniformizando a alimentação. Kinupp e Lorenzi (2014) defendem que existe, nos dias atuais, uma “monotonia alimentar” fortemente influenciada pela exploração comercial de poucas espécies de alimentos pela indústria e também devido à falta de informação da população em geral. Basta se visitar uma praça de alimentação de *shopping* para presenciarmos tal monotonia generalizada pelos chamados *fastfood's* (KINUPP; LORENZI, 2014).

Tais locais são estrategicamente elaborados para estimular a ação e não a interação visto que, conforme Bauman (2001) observa, o consumo é um passatempo absoluta e exclusivamente individual, o que faz com que as pessoas não visitem esses lugares de compras para conversarem ou socializarem.

Bauman (2001) trata tais lugares como “templos”, remetendo à pureza, em que a imagem se torna realidade. Dentro desses “templos”, os compradores/consumidores podem encontrar o sentimento reconfortante de pertencimento, a ausência da diferença e a sensação de que somos todos semelhantes. As multidões que enchem os corredores dos shoppings, por exemplo, aproximam-se de um ideal imaginário de comunidade, que não conhece a diferença, o confronto, o conflito ou a negociação. “Estar dentro produz uma verdadeira comunidade de crentes, unificados tanto pelos fins quanto pelos meios, tanto pelos valores que estimam quanto pela lógica conduta que seguem” (BAUMAN, 2001, p. 117).

No entanto, por mais cheios que possam estar os lugares de consumo coletivo não têm nada de coletivo. O autor salienta que o consumo é uma atividade solitária mesmo se realizado na companhia de alguém. Basta imaginarmos os modelos de refeição ofertados nos *shoppings*, porções individuais, em caixinhas personalizadas e alimentos preparados para apenas uma pessoa comer. Ainda de acordo com Bauman (2001), podemos supor que uma das funções latentes e verdadeiras dos *fastfood's*, muito presentes no cenário globalizado, seja por um fim no consumo

compartilhado, tornando as reuniões em torno da mesa superficiais. Sendo assim, a reafirmação dos vínculos por meio do ato da comensalidade, o que outrora teve relevância, passam, de certa forma, a serem indesejáveis na sociedade moderna de consumidores. O *fastfood* está aí para proteger a solidão dos consumidores solitários.

Mas o que nos interessa ressaltar aqui é o caráter influenciador que existe dentro desses lugares. Essa sensação reconfortante de pertencimento, unida ao nivelamento cultural pregado em tais locais, parece também facilitar o domínio das grandes empresas principalmente se analisado sob a perspectiva do âmbito alimentar, em que as diferenças parecem ser deixadas de lado. No entanto, tais diferenças podem se tornar invisíveis, ou impedidas de serem percebidas. Sahlins (2003) ressalta que

a produção capitalista é, como qualquer outro sistema econômico, uma especificação cultural, e não uma mera atividade natural e material, pois, como é o meio para um modo de vida total, ela é necessariamente produção de significação simbólica (SAHLINS, 1898, p.152).

Essa significação simbólica cotidianamente é manejada em prol de interesses ditados pelo mercado capitalistas segundo os quais os comportamentos alimentares são baseados nas estratégias de *marketing* das grandes indústrias alimentícias que elegem alguns alimentos e controlam, cada vez mais, os processos de produção e distribuição desses alimentos.

Para Lima (2015), cozinhar, nos tempos modernos,

se tornou uma tarefa cada vez mais fora do espaço doméstico acontecendo em restaurantes, lanchonetes, etc, ou substituída pelos alimentos processados, industrializados e congelados, que mesmo sendo consumidos em casa, não envolve muito tempo e dedicação em seu preparo. Vai diretamente do freezer ao forno e em seguida para o prato (LIMA, 2015, p. 75)

Tal afirmação vai ao encontro com o pensamento de Bauman (2008) referindo-se às empresas que produzem bens de consumo como “guias confiáveis” para escolha de consumo, tirando assim vantagens do consumismo acelerado que existe nos dias atuais O produto é apresentado ao cliente sempre como decorrente de sua vontade.

Ortiz (2000) relata que toda essa mudança alimentar decorrente da modernidade implica uma redefinição do significado da refeição. “Até então, ela se constituía em verdadeira ‘instituição social’, agregando os modos de vida específicos dos grupos e das classes sociais” (ORTIZ, 2000, p.85).

Partindo desse raciocínio, não nos surpreenderíamos se encontrássemos, nas casas e principalmente nas cozinhas da maioria das famílias na atualidade, uma desestruturação da refeição, cedendo lugar a uma alimentação fragmentada, com um ritmo alimentar pautado pelas exigências da sociedade. Dessa forma, o costume à mesa, partilhando de momentos em comum, o qual, de certa forma, preserva a coesão de seus membros por intermédio da alimentação, dá lugar a deslocalização do ato de comer. Cada um trata da alimentação de acordo com suas atividades particulares, a refeição não se concentra mais em locais fixos, favorecendo a mobilidade (ORTIZ, 2000). Para o autor, o alimento na modernidade perde a fixidez dos territórios e dos costumes se adequando a circunstâncias que os envolvem. “Não há mais centralidade, a mobilidade das fronteiras dilui a oposição entre autóctone e o estrangeiro” (ORTIZ, 2000, p. 87).

O Guia Alimentar Brasileiro (BRASIL, 2014) sugere a priorização dos alimentos *in natura* e maior aproximação com a cultura alimentar voltada às práticas tradicionais. Os participantes do movimento *Slowfood* acreditam “que todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e conseqüentemente têm a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível esse prazer” (SLOWFOOD BRASIL, 2007).

Hall (1992) nos alerta que umas das possíveis conseqüências da globalização seria a de que a mesma possa levar a um “fortalecimento de identidades locais ou a produção de novas identidades.” (HALL, 1992, p.84). Dessa forma, perguntamo-nos sobre as possibilidades de estar havendo uma reemergência das tradições alimentares na modernidade, inclusive em relação aos hábitos de consumo alimentar de Panc.

### 3 A CONSTITUIÇÃO DO CONCEITO DE PANC

No capítulo anterior, apresentamos discussões teóricas a respeito do lugar das tradições na modernidade como base para pensarmos as tradições alimentares de hortaliças na Região do Caraça/MG. Essas hortaliças fazem parte de um conjunto de plantas que passaram a ser chamadas de Panc, termo que vem ganhando grande popularidade no meio culinário e sobre o qual vale refletirmos no presente capítulo.

Dessa forma, esperamos construir um arcabouço histórico em torno do referido conceito para, a seguir, entendermos como vem se dando o reaparecimento de novas tradições, agora ressignificadas, a partir de um processo intenso de reflexividade que caracteriza a ação dos sujeitos nas sociedades modernas. Para tanto, pretendemos abordar aqui algumas definições técnicas que nos orientarão quanto ao que pode ser considerado convencional, tradicional ou não convencional em relação a esses alimentos.

Entendemos que tais alimentos sempre estiveram ligados à agricultura familiar, às hortas e aos quintais de grande parte da população, principalmente da interiorana, cujos moradores provavelmente agiram como guardiões dos costumes acerca de seus modos de preparo e consumo.

Contudo, estamos tratando de uma nomenclatura contemporânea, que está disponível em publicações de pesquisadores e também de órgãos de pesquisa ligados à extensão rural que lidam com esses alimentos em sua origem, ou seja, no plantio. Por mais técnicos que esses conceitos possam parecer, possivelmente contribuirão para um melhor entendimento com relação a seu enquadramento e utilização não somente na mesa das pessoas do campo, mas também na culinária contemporânea. A referência central para essa discussão está em Kinupp e Lorenzi (2014) que sugerem, pela primeira vez, o conceito de *Plantas alimentícias não convencionais* (PANC).

Pretendemos assim confrontar o não convencional e o tradicional no que diz respeito às Panc e buscar entendimento sobre essa relação. Além disso, pretendemos demonstrar como a gastronomia contemporânea vem incluindo as chamadas Panc como ingredientes de destaque em criações de alguns *chefs*.

### 3.1 A ideia de não convencional aplicada às plantas

A alimentação na modernidade tem sofrido constantes transformações devido ao seu caráter instantâneo e imediato, além do fácil acesso às informações proporcionado pela globalização, o que vem interferindo nos hábitos alimentares. Além da miscigenação entre alimentos de origens diferentes, ocasionando na perda de significado do alimento, percebe-se também um aumento considerável na escolha de produtos industrializados, o que nos parece contribuir para a redução significativa no consumo de determinados alimentos como as hortaliças.

Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - Fao (2004) *apud in* Verneque (2016) revelam que o homem, ao longo da história, teve uma alimentação baseada em cerca de 10 mil diferentes espécies vegetais, concentrando-se atualmente em menos de 150 espécies cultivadas e consumidas. Destas, apenas doze atendem a oitenta por cento das nossas necessidades alimentares, e apenas quatro (arroz, trigo, milho e batata) correspondem a mais da metade de nossas necessidades energéticas.

Rapoport (2009) menciona que antes da agricultura ser inventada, cerca de dez mil anos atrás, o ser humano era caçador e coletor. Ele teve um bom conhecimento dos recursos que a natureza lhe ofereceu e aproveitou-se disso. Hoje, em países “civilizados”, esse conhecimento foi em grande parte perdido.

Para a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, o cultivo e o consumo de hortaliças frescas têm diminuído consideravelmente em diversas regiões do País, tanto em áreas urbanas quanto rurais. Fundada em 1973, a empresa pública vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil, vem atuando em pesquisas em todo o País com foco na geração de conhecimento referente à área da agropecuária no Brasil. Dentre as suas diversas unidades e setores, encontra-se a EMBRAPA Hortaliças, fundada em 1981 com foco em pesquisa e desenvolvimento em olericultura<sup>7</sup>, alimentos que nos interessam neste trabalho.

---

<sup>7</sup> A olericultura é a área da horticultura que abrange a exploração de hortaliças e que engloba culturas folhosas, raízes, bulbos, tubérculos, frutos diversos e partes comestíveis de plantas.

Para Madeira (2013), a diminuição no consumo de hortaliças no Brasil ocorre como “resultado da globalização e do crescente uso de alimentos industrializados, em consequência de mudanças significativas no estilo de vida e no hábito alimentar dos brasileiros” (MADEIRA; et al. 2013, p. 11). O autor salienta ainda que a redução no consumo de alimentos regionais ainda é maior, o que pode acarretar perdas consideráveis de histórias e referências socioculturais.

Especificamente com relação às hortaliças tradicionais, tão importantes em determinadas localidades por exercer influência na alimentação e cultura regionais, a redução no cultivo e consumo vem ocorrendo pela perda da referência da produção local (MADEIRA; et al. 2013, p.11)

Isso nos faz pensar na questão das mudanças na tradição alimentar na modernidade, em grande parte devido às intensas trocas globais com suas influências. O caráter instável das relações sociais na modernidade acaba por abalar as estruturas locais, tidas como tradicionais, bem como influencia seus agentes, deslocando-os com frequência de seus locais de origem. Sendo assim, parece-nos razoável pensar na diversidade de possibilidades de mudanças na cultura alimentar, o que reflete também no cultivo e produção de alimentos que foram considerados tradicionais em um determinado local. Percebemos, por exemplo, que as hortaliças tidas como tradicionais, de um modo geral, vêm sendo menos consumidas, dando lugar a produtos industrializados que são de consumo instantâneo.

Os termos hortaliças convencionais, não convencionais ou tradicionais são usados com frequência como um sistema de classificação de plantas alimentares. Alguns eventos foram importantes para lançar maior reflexão sobre o caráter dessas plantas quanto à sua produção e consumo.

Em 2007, aconteceu o 47º Congresso Brasileiro de Olericultura, que teve como tema principal “Resgatando e valorizando as hortaliças subutilizadas”. Durante o evento, foram discutidos diversos temas, dentre eles a considerável perda de espécies de plantas e conseqüentemente de seu consumo alimentar. A partir desse momento, parece ter se desencadeado diversas ações não somente nacionais como regionais com intuito de entender melhor as questões referentes a esses alimentos e seu potencial de reaparecimento na alimentação cotidiana.

Sendo assim, em 2008, um grupo de profissionais da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG; Empresa de Extensão Rural do Estado de

Minas Gerais – EMATER; da EMBRAPA Hortaliças; do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e da Universidade de Viçosa, iniciou o processo de “resgate” de algumas hortaliças que vinham sendo subutilizadas e que posteriormente foram denominadas de hortaliças não convencionais ou tradicionais. Tal projeto teve como foco primário o Estado de Minas Gerais, o que resultou, após diversas pesquisas, no entendimento de que era necessária, para a recuperação do cultivo e consumo dessas plantas, a criação e distribuição de sementes e mudas. Em muitos casos, foi identificado que o saber cultivar relativo a essas plantas já havia se perdido.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) também se mobilizou, definindo os critérios para essa classificação, os quais estão descritos em um Manual de hortaliças não convencionais, publicação que teve sua primeira edição em 2010, o qual, além de tratar questões como sistemas de produção de algumas dessas hortaliças, define-as da seguinte forma:

As hortaliças não-convencionais são aquelas com distribuição limitada, restrita a determinadas localidades ou regiões, exercendo grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais. Além disso, são espécies que não estão organizadas enquanto cadeia produtiva propriamente dita, diferentemente das hortaliças convencionais (batata, tomate, repolho, alface, etc....), não despertando o interesse comercial por parte de empresas de sementes, fertilizantes ou agroquímicos (BRASIL, 2013, p.10).

A questão da conceituação das plantas como sendo convencionais, não convencionais ou tradicionais nos parece interessante e merecedora de uma análise mais detalhada, em virtude de poder estar relacionada a culturas e tradições específicas e possivelmente diferentes de região para região. Por isso abordaremos o tema adiante, analisando outras definições potencialmente importantes para este trabalho.

Para a EPAMIG (2012), as hortaliças não convencionais:

são aquelas presentes em determinadas localidades ou regiões e que exercem uma grande influência na alimentação de populações tradicionais. Compõem pratos típicos regionais, importantes na expressão cultural dessas populações. (EPAMIG, 2012, p.2).

Para a empresa, essas hortaliças, em algum momento, foram largamente utilizadas na alimentação e, devido a mudanças no comportamento alimentar, passaram a perder espaço nas mesas das famílias para outras hortaliças de maior apelo

comercial como a alface, por exemplo, possivelmente muito mais fácil de ser encontrada se comparada a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), mesmo no ambiente rural.

Para Madeira (2013), contudo, tanto na literatura como no meio técnico, existe uma confusão quanto à denominação desse grupo de hortaliças. O autor lembra que o termo “hortaliças não convencionais”, por vezes, é também descrito como hortaliças negligenciadas, hortaliças subutilizadas, havendo ainda quem as trate por hortaliças tradicionais. Entendem-se, aqui, por “negligenciadas”, as hortaliças produzidas por comunidades locais e que foram reduzidas a nichos específicos de produção e consumo, ao ponto de não impactarem nem mesmo em seus locais de origem. O termo “subutilizado” refere-se àquelas plantas que já foram amplamente utilizadas e que caíram em desuso por fatores diversos, podendo ser culturais, sociais ou econômicos.

O autor enfatiza que o termo “hortaliças tradicionais” aplica-se a um grupo de alimentos que não é absolutamente fechado, mas tem suma importância na expressão da cultura de determinadas populações, como parte de uma culinária regional. Madeira cita, como exemplos,

o ora-pro-nóbis em algumas regiões de Minas Gerais, havendo inclusive o festival anual do ora-pro-nóbis em Sabará, a vinagreira no Maranhão, base do prato mais significativo da culinária maranhense – o arroz de cuchá, o jambu e a chicória-do-Pará no norte do Brasil, especialmente Amazonas e Pará, entre outros (MADEIRA; et al. 2013, p.210).

Além dessas hortaliças, poderíamos enumerar outras várias que possivelmente têm sua utilização relacionada a hábitos e costumes tradicionais em todo o país, como, por exemplo, o pequi e o coentro, dentre tantas outras.

Georgeton Silveira (2016) menciona a importância sociocultural desses alimentos, tratando as hortaliças tradicionais como sendo não somente não convencionais, mas aquelas que carregam também um componente cultural. Para o autor, chamá-las de tradicionais representa uma valorização, uma afirmação, pois, além de exercerem influência na alimentação, essas hortaliças, por vezes, influenciam até mesmo a cultura local (SILVEIRA; BORTOLINI; PEDROSA, 2016).

A discussão acerca do caráter tradicional de algumas hortaliças brasileiras aparece também no debate promovido pelo MAPA (2013) como pode se ver a seguir:

Chamá-las de Hortaliças Tradicionais, em referência ao seu cultivo associado a populações tradicionais, é também uma forma de valorar a questão cultural agregada a estas espécies; entretanto pode causar confusão por alusão às hortaliças mais corriqueiramente consumidas como batata e tomate, por exemplo. Por isso, utiliza-se o termo 'Hortaliças Não-convencionais' [...], entendendo-se que as espécies que se enquadram são aquelas que não receberam ainda a devida atenção por parte da comunidade técnico-científica e da sociedade como um todo, resultando em consumo localizado em algumas localidades ou regiões, com dificuldade de penetração para as demais regiões do país (BRASIL, 2013, p.10).

O que podemos supor até o momento, em virtude da grande maioria das definições tratadas até aqui, é que o não convencional ou tradicional parece estar ligado a um passado cultural que se perdeu ou que fora esquecido. Pensando dessa forma, esses alimentos, negligenciados, ainda nos parecem estar carregados de tradição. No entanto, cabe-nos aqui enfatizar, verificando Giddens (1991) e Ortiz (2000) no que se refere ao caráter da modernidade, que, por mais que esses alimentos, tratados por não convencionais ou tradicionais, sejam recolocados no cotidiano alimentar dessas pessoas; por mais que essas pessoas se identifiquem com esses alimentos, enfocando saberes passados relacionados ao seu uso e consumo, inevitavelmente tais alimentos retornarão reinventados. Os efeitos da reflexividade, do desencaixe e reencaixe das tradições e culturas na contemporaneidade, juntamente com a globalização da informação acabam por romper a película protetora da autoctonicidade da alimentação.

O cultivo das hortaliças tradicionais, no Brasil, é feito predominantemente por agricultores familiares, muitos deles caracterizados como populações tradicionais. Fazem-no de tal forma que o conhecimento do cultivo e também do consumo é passado de geração para geração. Muitos desses plantios acabam por serem estabelecidos em pequenos quintais para o consumo interno da própria família, em muitos casos sem apelo comercial. Madeira (2013) entende como populações tradicionais,

grupos humanos cujas condições sociais, culturais e econômicas os distinguem de outros setores da comunidade nacional, geral, globalizada. Tais grupos possuem referências próprias ligadas, total ou parcialmente, a seus costumes e tradições (MADEIRA, et al. 2013, p.19).

Diegues *apud in* Madeira (2013) complementa, caracterizando essas populações tradicionais de acordo com alguns comportamentos e conhecimentos sistêmicos, como a moradia e ocupação do território por várias gerações. Para Diegues, mesmo que alguns membros tenham se deslocado para os centros urbanos, estes

costumam retornar à terra de seus antepassados, pois entendem ser ali o local para sua subsistência.

Outra característica importante é o fato de que essas populações, muitas vezes, possuem conhecimento aprofundado sobre natureza, o que lhes permite melhor uso e manejo dos recursos naturais. Gertler citado em Albagli (2006) ressalta a importância desse conhecimento transmitido de forma oral e de geração para geração. Tal conhecimento, chamado conhecimento implícito e tácito, valoriza não apenas o saber formalizado e dito avançado (conhecimento científico-tecnológico), mas também o conhecimento não formalizado e não estruturado, construído nas práticas dos indivíduos, organizações, comunidades e regiões. “O conhecimento tácito é aquele que não foi documentado e tornado explícito por quem o usa ou detém; e deriva fundamentalmente da experimentação e da difusão de novas práticas pela interação local” (ALBAGLI, 2006, p.19).

Para Johnson e Lundvall *apud in* Albagli (2016), esse conhecimento reside e se desenvolve em crenças, valores, *know-how* e habilidades de cada indivíduo e organização e provém do aprender fazendo, usando e interagindo. Encontra-se associado a contextos organizacionais e territoriais específicos, garantindo que o território não seja um mero receptor passivo das estratégias e interesses de organizações externas. Nessas interações locais, desenvolve-se um conhecimento coletivo. A comunicação entre os atores, no território, estabelece um processo dinâmico de troca de experiências, percepções e conhecimentos, tornando-se um elemento central na produção da cultura e da própria territorialidade.

Isso nos permite indagar a quantidade de saberes, processos de preparo e receitas que se estabelecem a partir desses quintais e que conseqüentemente irão refletir nas cozinhas e nos pratos dessas populações. Em uma mesma localidade geográfica, duas famílias vizinhas, por exemplo, poderão produzir hortaliças diferentes. Entretanto, mesmo havendo uma mesma variedade de espécies, isso não se restringe a preparações culinárias homogêneas. O ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) do vizinho passa por um processo de preparo no qual se utilizam panelas mais grossas e acrescenta-se farinha de milho no decorrer da preparação. Na casa ao lado, pode ocorrer da mesma hortaliça ser servida picada bem fininha e cozida com pedaços de carne de porco. Cada família carrega consigo traços diferentes de

culturas e tradições antigas, que, juntamente com o olhar reflexivo da modernidade, permitirá utilizações diferentes e ressignificadas do mesmo ingrediente.

Nos casos hipotéticos apresentados acima, o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) possivelmente vem dos quintais das famílias, com certa facilidade de acesso e consumo. Pode ser denominado por essas populações como *convencionais*. Por outro lado, se analisarmos a mesma hortaliça com o olhar de uma família residente em um grande centro urbano, provavelmente o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) seria tratado por *não convencional*.

Mas de onde vem essa “não convencionalidade” das plantas? De acordo com as definições descritas pela EMBRAPA, EPAMIG, bem como por pesquisadores dedicados ao tema, a classificação não se dá pelo uso que fazem dessas plantas as populações rurais, principalmente em Minas Gerais<sup>8</sup>, e sim pelo olhar voltado para o mercado de consumo, parecendo-nos, dessa forma, que essa não convencionalidade, vem de não se plantar, produzir e comercializar de maneira convencional, com regularidade, distribuição e acesso tidos como convencionais de acordo com a dinâmica do mercado.

### **3.2 O surgimento de um conceito alimentar**

Percebemos que esses alimentos, que outrora fizeram parte de culturas e tradições alimentares, tendo sido mais consumidos do que são hoje, foram negligenciados e que algumas instituições têm agido como mediadores culturais na tentativa de promover o seu ressurgimento tanto quanto ao seu cultivo quanto consumo.

É importante ressaltar que esses alimentos sempre estiveram presentes e acessíveis na natureza e, em muitos casos, já fazendo parte da alimentação humana ao longo da história. Rapoport (2009) ilustra bem tal questão trazendo o seguinte relato de duas múmias encontradas bem conservadas em pântanos dinamarqueses e que deram indícios da alimentação do homem no período da Idade do Ferro (Séc. XII a. C.):

---

<sup>8</sup> Partimos do recorte regional entre Serras da Piedade ao Caraça localizadas em Minas Gerais para realização deste trabalho.

Nos seus estômagos foram encontrados restos de 66 espécies de plantas, dentre as quais havia sementes de 11 espécies. Estes últimos são encontrados na região do Cone Sul (parte Sul do continente sul americano, envolvendo Argentina, Chile, Paraguai e Uruguai), no entanto ninguém faz uso, o que reforça a tese de que nossos antepassados tinham uma dieta muito mais variada do que a nossa (RAPOPORT, 2009, p.4).

Rapoport (2009) aponta em seus estudos 237 espécies de plantas consideradas “daninhas” e que são comestíveis, em sua grande maioria. Percebemos, por meio de nossas pesquisas, que os estudos referentes às plantas ditas como daninhas para uso na alimentação é bem antigo. Como exemplo, citamos a *Phytoalimurgia*, muito utilizada, de acordo com nossas pesquisas, na Itália. Em tese, Fitoalimurgia é o conhecimento sobre o uso de espécies de plantas (especialmente plantas espontâneas) para fins alimentares. Segundo Mattiolo (2001), o termo foi proposto pelo médico Ottaviano Targioni Tozzetti, em 1767, em consequência de um período de grande escassez de comida, para indicar a possibilidade de poder alimentar-se colhendo o que a natureza proporcionasse.

Aquele ramo da ciência que estuda as necessidades urgentes dos alimentos; que trata de descobrir o que pode ser útil em caso de emergência alimentar: Alimentos de emergência - Alimurgia. Falando sobre esta voz e em nosso caso, mais precisamente, *Phytoalimurgia* deve ser dito perfeitamente adaptado (MATTIROLLO, 2001, p.01).

Porém, mesmo havendo registros e citações desses alimentos não somente por Rapoport (2009) e Mattiolo (2001), mas por outros autores, estes, quase em sua totalidade, fizeram-no de acordo com suas profissões e aptidões, ou seja, tratando essas plantas com o olhar da botânica ou o da medicina.

No entanto, um leque muito maior de alimentos, principalmente de plantas sendo muitas delas até então aparentemente desconhecidas, têm aparecido na alimentação contemporânea, contribuindo para o surgimento de um novo conceito alimentar, denominado de Panc – plantas alimentícias não convencionais. Buscaremos entender como surge tal conceito, quais os seus agentes e a sua importância na alimentação contemporânea. Para isso, é inevitável que tenhamos que citar o pesquisador Valdely Kinupp, que, de certa forma, é responsável por cunhar o referido conceito e por divulgar as Panc. Porém, antes de verificarmos a abrangência das Panc precisamente, é necessário entender o conceito referente primeiramente às ‘plantas alimentícias’, que, por definição, são:

aquelas que possuem uma ou mais partes (ou derivados destas partes) que podem ser utilizadas diretamente na alimentação humana, tais como: raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, cormos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes ou ainda látex, resina e goma, ou indiretamente quando são usadas para obtenção de óleos e gorduras alimentícios (KINUPP; LORENZI, 2014, p.13)

Grosso modo, baseiam-se nos alimentos que consumimos cotidianamente, como, por exemplo, a mandioca, batata doce, beterraba, cebola, alface, brócolis, couve-flor, laranja, tomate, feijão além de azeite de oliva e óleo de soja. Ou seja, plantas alimentícias poderiam ser tratadas aqui, em sua grande maioria ou totalidade por *convencionais*.

Em se tratando agora das Panc (plantas alimentícias não convencionais), o termo foi cunhado e começou a ser utilizado em 2008, a partir de um documentário, intitulado: *Projeto PANCs Soberania Alimentar*, promovido pela CONAB/PNUD (Companhia Nacional de Abastecimento / Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento). Antes de apresentarmos, de fato, a definição para o termo Panc, apresentaremos um preâmbulo necessário para descrever seu autor e sua repercussão. Não somente a trajetória de Kinupp é de extrema importância como também seu livro 'Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil', lançado em 2014, em parceria com Harri Lorenzi, o qual nos servirá de base para a exposição desse tópico. O referido autor tem sido mencionado como fonte constante de inspiração em diversas áreas como botânica, agronomia, biologia e também na área que nos interessa aqui, a gastronomia. Isso se dá pelo fato de o autor ter produzido referencial bibliográfico importante sobre o tema e por contribuir consideravelmente para o diálogo entre as áreas de ocorrência desses alimentos, seus produtores, compradores e consumidores. Consideramos sua atuação de extrema importância para a alimentação na modernidade, em virtude do caráter de consumo alimentar que orienta boa parte da população contemporânea.

Valdely Ferreira Kinupp é professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM) desde 2008 e fundador/curador do herbário do instituto. Biólogo e botânico, finalizou seu doutorado em Fitotecnia no ano de 2007. Sua tese, na qual ele enumera mais de 300 espécies, teve como tema "Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre", tornando-se referência no assunto a partir de então. Posteriormente, em 2014, ele lançou o livro já citado, contendo 351 espécies de plantas comestíveis, com fotos,

informações de colheita, partes comestíveis e principalmente do uso culinário dessas plantas, sendo que algumas delas ainda eram parcialmente ou totalmente desconhecidas por parte da população.

De acordo com Kinupp e Lorenzi (2014),

PANC é um acrônimo para tentar contemplar as Plantas Alimentícias não convencionais, ou seja, plantas que possuem uma ou mais das categorias de uso alimentício citada(s) mesmo que sejam comuns, não sejam corriqueiras, não sejam do dia a dia da grande maioria da população de uma região, de um país ou mesmo de um planeta, já que temos atualmente uma alimentação básica muito homogênea, monótona e globalizada (KINUPP; LORENZI, 2014, p.14).

Dessa forma, poderíamos considerar, por exemplo, não somente a folha da taioba, mas também seu caule e raiz que, de acordo com os autores, são comestíveis. O mesmo poderíamos dizer do mamoeiro, do qual cotidianamente percebemos a comercialização somente do fruto para o consumo. No entanto não somente flores e folhas são comestíveis, mas também sua medula, sendo utilizada por uma pequena parcela da população. Outro alimento é a banana, produto de consumo mais popularizado principalmente em seu estado maduro, ao passo que exista, mesmo que ainda de forma restrita, a utilização ainda verde, de suas cascas, de suas flores e também de seu coração, também conhecido como umbigo ou mangará.

Portanto, a terminologia Panc parece englobar desde alimentos negligenciados em seu uso na alimentação, partes de alimentos de uma espécie conhecida e de que não havia consumo usual, como o exemplo mencionado do mamoeiro e da banana, e também plantas que ainda não haviam sido descobertas para o consumo humano, como a Bertalha manteiga (*Anredera marginata*) e Bertalha crocante (*Anredera tucumanensis*) presentes e descritas no livro.

Um das coisas interessantes da definição das Panc é que todos os alimentos ou plantas que demandam grandes explicações do que é, seus nomes, formas de consumo, e preparo e ainda ter de mostrar fotos para as pessoas poderem ter alguma ideia do que seja é, com certeza, uma Panc. Ou seja, não faz parte do uso real e corrente, mesmo que sazonal [...] ou ainda plantas totalmente desconhecidas, de usos restritos e distribuição geográfica limitada (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 16).

Para os autores, além de ser mais “eufônico”, o termo Panc engloba um leque maior de alimentos em comparação com outras expressões já encontradas em literaturas.

No intuito de esclarecer a escolha da nomenclatura Panc, os autores questionam algumas dessas expressões usualmente encontradas em outros livros e publicações, por estas não englobaremos alimentos que se enquadram no acrônimo Panc. Poderíamos tratá-las por ‘hortaliças não convencionais’, porém, de acordo com os autores, contemplariam apenas parte das espécies sugeridas, como verduras, legumes e condimentos. Outra expressão contestada e descartada foi a de ‘Hortaliças Tradicionais’: “O que é tradição? Tradição de onde? Há tempo? Por quanto tempo precisa ser utilizada para ser considerada ‘tradicional’?” (KINUPP; LORENZI, 2014, p.15). Os autores enfatizam que seria um termo interessante se utilizado para plantas tidas como de uso consagrado em uma determinada região ou país, mas que se torna limitado e restrito se comparado com as espécies que ainda não foram descobertas ou não tiveram uso intenso para se tornarem tradicionais.

Analisando o termo ‘plantas alimentícias regionais’, Kinupp e Lorenzi (2014) salientam que, nesse caso, entrariam em discussão questões extremamente complexas como regionalidades e fronteiras geográficas desses alimentos. Muitas dessas plantas que *chef's*, cozinheiros e profissionais da área acreditam serem brasileiras, na verdade, não são. A própria população localizada nas regiões onde elas ocorrem fazem referência a sua origem como sendo local. Tais espécies como a vinagreira e o jambo vermelho – muito comuns na região de Santa Bárbara, região de atuação do *Programa Primórdios da Cozinha Mineira*, ao qual nos atentaremos mais a frente neste trabalho, são consideradas exóticas, ou seja, oriundas de outras regiões e introduzidas no local onde são encontradas. Outro dificultador na abordagem de plantas alimentícias regionais é o fato de uma mesma planta ser encontrada em diversas regiões do País, mesmo que com nomes populares diferentes, como é o caso da *Portulaca oleracea*, ou beldroega, caaponga, verdolaga dentre outros nomes populares e ser considerada ‘daninha’ em todo o mundo inclusive no Brasil (KINUPP; LORENZI, 2014).

Assim, o conceito PANC nos parece o mais adequado, o mais amplo, contemplando todas as plantas que tem uma ou mais partes ou porções que pode(m) ser consumida(s) na alimentação humana, sendo elas exóticas, nativas, silvestres, espontâneas ou cultivadas (KINUPP; LORENZI, 2014 p. 15).

Entendemos que, por não se tratar de um trabalho em botânica, e sim em estudos culturais, não se faz necessária a descrição detalhada de cada classificação de

plantas, bastando-nos os conceitos que já vêm sendo nomeados de “não convencionais” ou tradicionais e agora de Panc, que, de acordo com o autor, abraça um leque maior de alimentos, inclusive os que não haviam sido abordados como comestíveis e de uso na alimentação. Mesmo assim, os autores salientam que a categorização de Panc não é perfeita.

Aquilo que não é convencional no Sul do Brasil, pode ser corriqueiro no Norte e vice-versa. O que é convencional e comum no Brasil pode ser e, geralmente é bizarro em outros países longínquos. Mas, na média, tudo que a grande maioria das pessoas já ouviu falar, conhece ou pelo menos sabe dizer o nome e dispensa ter de mostrar fotos ou plantas, é convencional (KINUPP; LORENZI, 2014, p.16).

Contudo, parece-nos que devido ao caráter global da modernidade, que acaba por determinar que as informações circulem com grande facilidade, além do constante dinamismo cultural da contemporaneidade, nos fazem pensar que tal afirmação pode ser um tanto confusa, afinal uma pessoa do interior de Minas pode ter contato com alimentos de outra parte do País ou até mesmo fora dele e nem por isso tal alimento ser reconhecido como *convencional*.

No entanto os autores comentam que, mesmo com uma forte tendência de valorização desses alimentos, pouquíssimas pessoas as conhecem realmente.

Quando se fala em arroz, alface, repolho, brócolis, cenoura, milho, mesmo estando no interior da Amazônia, as pessoas já os identificam, pois já os viram na TV ou leram sobre os mesmos nos livros e acabam por formular suas imagens e associar ao consumo. Ao passo que se falarmos das PANC, pouquíssimas pessoas saberão do que se trata (KINUPP, 2014, p.16).

Se pensarmos por esse aspecto, podemos imaginar que a facilidade de se encontrar alface nas feiras não é a mesma de se encontrarem folhas de capiçoba (*Erechtites valerianifolius*) ou até mesmo ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), tão comuns nas hortas de Minas Gerais. Isso pressupõe existir um desconhecimento por parte da população do real potencial não somente nutritivo, mas social e cultural desses alimentos.

A pesquisa de Kinupp e Lorenzi (2014) parece-nos representar um marco na alimentação, principalmente no Brasil, pois demonstra não somente o enorme potencial alimentar do País, onde pode-se fazer uso de alimentos por vezes negligenciados ou até mesmo desconhecidos, como também a riqueza cultural impregnada em cada um desses alimentos, seus produtores e suas receitas. Além

disso, por intermédio desses autores, em especial Kinupp, foi possível a materialização do conhecimento, principalmente para aqueles que produzem, podendo identificar, em seus quintais, hortas e pomares, alimentos por hora esquecidos. Contendo fotos e receitas, mesmo que feitas de forma “rústica”, (tratando-se aqui a rusticidade como preparações culinárias sem técnicas elaboradas da gastronomia), o livro evoca a sensação de pertencimento desses alimentos na vida cotidiana das pessoas. Para os autores, um dos intuitos do livro foi

fornecer estímulo visual, dados técnicos, científicos e tradicionais, experiência e vivência pessoal dos autores e motivação gastronômica e gustativa para os consulentes comerem, ciarem suas próprias receitas e tirem suas conclusões (KINUPP; LORENZI, 2014).

Entendemos que a contribuição do referido trabalho de Kinupp e Lorenzi torna-se ainda mais relevante se considerarmos o ritmo veloz em que se vive no mundo atual, o que traz consigo um maior distanciamento das pessoas em relação ao que comem. No que se refere às Panc, podemos supor que a maioria das pessoas, nos centros urbanos, não se dá conta da importância dessas plantas para a promoção da saúde, para a diversificação do paladar e para a segurança alimentar.

Rapoport (2009) nos apresenta um exemplo interessante de como tais alimentos podem ser encontrados espontaneamente, mas a falta de conhecimento ou informações parece nos deixar de olhos vendados perante tamanha riqueza ao nosso redor.

Cerca de dez anos atrás, caminhando por um campo de estepe a leste de Bariloche, verificamos que de cada dez passos que dávamos, dois correspondiam a alguma planta comestível, nativa ou exótica. No total, encontramos oito espécies comestíveis. Nas áreas urbanas 24 espécies (RAPOPORT, 2009, p.5).

Podemos imaginar esse cenário mesmo no Brasil, em cidades em tese urbanizadas como São Paulo. Neide Rigo, por exemplo, nutricionista e pesquisadora das Panc há mais de uma década, desenvolve passeios pelas ruas de São Paulo para identificação, colheita e posteriormente preparo desses alimentos.

Kinupp e Lorenzi (2014) enfatizam que a grande maioria da população é “analfabeta botânica”, ou seja, não consegue ler nada ou quase nada do verde que as rodeia, não conhecendo nem mesmo as plantas que compõem a maior parte de sua alimentação.

Muitos quando vão a feira ou mercado, não sabem dizer os nomes de muitas das folhas, batatas, raízes, sementes, frutas ou frutos que veem [...] bem como para que servem e como podem ser usados, preparados ou consumidos. Logo não compram, não experimentam, não testam e o ciclo não se fecha (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 13).

De acordo com os autores, por esse motivo, as pessoas nem perguntam aos feirantes sobre uma série de alimentos que estão ali disponíveis e quando o fazem e decidem comprá-los levam quantidades tão pequenas que acabam não testando todas as suas potencialidades. Ressaltam ainda que muitas plantas são denominadas daninhas, matos, invasoras, infestantes, inços e até nocivas, apenas porque ocorrem entre as plantas cultivadas em locais aos quais as pessoas “acham” que não podem ou não devem ocorrer. No entanto, muitas dessas espécies massacradas com pisoteio, com foices, enxadas, terçados, tratores e herbicidas, são espécies com grande importância alimentícia.

Segundo Rapoport (2009), as ervas daninhas não comestíveis ocupam uma média de 10,5 países, enquanto as ervas daninhas comestíveis 29,5 países. Spencer *apud in* Rapoport (2009, p. 3) considera que

qualquer planta é uma erva daninha se insistir em crescer onde o fazendeiro quer que outra planta cresça. É uma planta que está fora de lugar, de acordo com o critério de uma pessoa, mas de acordo com o bom juízo da natureza, está perfeitamente implantada.

Isso nos remete à questão das ruas, calçadas e jardins de condomínios da atualidade, que refletem uma espécie de “monocultura da mente”. Basta crescer um ramo indesejado de qualquer espécie na paisagem milimetricamente cortada dos gramados que logo fazem questão de retirá-lo. O mesmo percebe-se, conforme já mencionado, em relação ao consumo de hortaliças nas feiras, com forte predominância de consumo da alface em detrimento de outras folhosas.

Um bom exemplo de escolha alimentar de hortaliças é o da couve. Apesar de estar presente nas mesas dos mineiros durante boa parte de sua história, inclusive nos dias de hoje, a couve é uma hortaliça exótica, ou seja, produzida em outra localidade e introduzida no Brasil pelos Portugueses. Atualmente, após mais de cinco séculos, permanece nas mesas de boa parte dos mineiros, chegando a ser conhecida até mesmo em tribos indígenas mais distantes. Ao passo que a Taioba (*Xanthosoma taioba*), que, de acordo com Kinupp e Lorenzi (2014), é nativa em Minas Gerais é muito menos consumida do que a couve. Isso sem nos aprofundarmos em questões

além de consumo como, por exemplo, o plantio da couve que é infinitamente mais complexo e difícil do que o da taioba.

O exemplo acima pretende reforçar a ideia de monotonia alimentar que caracteriza os hábitos na modernidade. Kinupp e Lorenzi (2014) nos chamam a atenção para as possibilidades de se mudar esse cenário por intermédio das Panc:

O Brasil detém a maior biodiversidade do mundo, com aproximadamente 15 a 20% das espécies do planeta. E a pergunta que não quer calar: quanto desta biodiversidade é efetivamente conhecida? (KINUPP e LORENZI, 2014, p.21).

De acordo com os autores, a produção mundial de gêneros alimentícios atualmente é maior que a necessidade para alimentar a população do planeta. No entanto, enfatizam uma questão muito relevante a ser considerada que é a do “imperialismo alimentar” o qual contribui, não somente no ambiente urbano, mas também no rural, para a perda da consciência alimentar, gerando um consumo “enlatado” de culturas alimentares e monopolizando as escolhas.

Para tentarmos exemplificar o que chamamos de monotonia alimentar, imaginemos a seção de geleias de um supermercado. Facilmente encontraremos geleias de *blueberry*, *cranberry*, damasco, espécies oriundas de outros países e provavelmente de pouca ou nenhuma produção no Brasil. Ao passo que existe, em cada Estado, cidade ou até mesmo município do Brasil, frutas específicas e regionais, como a jabuticaba (*Plinia cauliflora*), butiá (*Butia odorata*), pitomba (*Talisia esculente*), abiu (*Pouteria caimito*) e tantas outras que poderiam compor não somente as gôndolas de supermercado, como os cafés da manhã de hotéis e pousadas dos mais simples aos mais sofisticados. Juntamente com esses produtos, preparados com ingredientes locais, viriam história, cultura e tradição dos produtores, das comunidades e também dos próprios ingredientes. No entanto o que encontramos nas grande maioria destes hotéis e pousadas em todo país são frutas como banana, mamão, melancia, melão e maçã.

Retomando novamente os conceitos aqui já discutidos de *não convencionais*, *convencionais* ou *tradicionais*, podemos projetar, assim, uma situação na qual uma senhora interiorana da região do Caraça, por exemplo, sempre fizera o uso de uma hortaliça como a já mencionada capiçoba (*Erechtites valerianifolius*), por esta estar sempre em sua mesa e sua alimentação, ao passo que, para um jovem urbano de

Belo Horizonte, tal alimento nem sequer já fora apreciado ao longo de sua vida. Sendo assim, tornar-se-ia praticamente impossível rotular a capiçoba (*Erechtites valerianifolius*) bem como diversas outras hortaliças como sendo *convencionais* ou *não convencionais* pelo simples fato de isso depender de vários fatores como região geográfica além da cultura e tradição inseridas ao longo da história daquele local e na vida das pessoas que ali residem e até mesmo seus antepassados. Não podemos pressupor quais conhecimentos orais e tácitos foram transmitidos para as comunidades até o momento, sendo estas rurais ou urbanas.

Contudo, parecem existir duas abordagens possíveis em relação a essas plantas e alimentos. Se pensarmos segundo o ponto de vista da identidade de comer plantas e hortaliças dos quintais, lembrando um passado de certa forma distante, mas que contenha laços com a “roça”, da vida simples do campo, da cozinha de fogão a lenha, do *colher e comer*, tão comuns no interior do país, em especial em Minas Gerais, poderíamos tratá-las como “tradicional”. No entanto devemos partir do princípio de que, por mais que essas plantas estivessem presentes ao longo da história da alimentação nesses locais, mesmo que de forma mais intimista ou até mesmo negligenciada, ao serem retomadas na contemporaneidade, assumem novos significados, trazendo consigo características de “tradições inventadas” e inevitavelmente traços não somente de tradição, mas de modernidade.

Por outro lado, se analisarmos pela ótica da produção e comercialização, poderíamos tratá-las por não convencionais, em virtude do pouco acesso a informação, produção e sua utilização na alimentação. Diante disso, o apelo pela “não convencionalidade” parece mais forte diante da “tradicionalidade”.

Entretanto, no fundo, parece existir uma tendência latente desses alimentos retomarem um lugar importante na culinária mineira. Por esse e outros motivos abordados até aqui, e apesar de diversas definições relacionadas às hortaliças tratarem-nas como “convencionais”, “não convencionais” ou “Panc”, para os estudos culturais esta parece ser uma discussão infundável.

Para Hall (1992), ao mesmo tempo em que existem forças dispostas a homogeneização das identidades, um novo interesse pelo local reaparece.

Sahlins (2003) aborda a cultura como fator predominante da definição de escolha e consumo alimentar, ao passo que DaMatta (1986) nos diz que não somente a comida, mas também o jeito como se come definem aquele que a ingere. Mintz (2001) nos mostra que o comportamento relacionado à comida revela a cultura na qual cada um está inserido. Giddens (1991) complementa com a questão dos desencaixes e reencaixes decorrentes da modernidade além dos ressignificados emergentes nas tradições falsificadas e inventadas conforme sugere Hobsbawn e Ranger (1997).

Mesmo cabendo-nos aqui tratá-las como “tradicionalis” em virtude das abordagens já realizadas neste trabalho por intermédio de autores como Giddens (1991), Hall (1992) e Sahlins (2003), para uma maior flexibilidade e sequência no trabalho proposto, no qual a gastronomia aparece como foco principal, adotaremos o termo já citado Panc (Plantas alimentícias não convencionais), visto que tal terminologia vem sido amplamente difundida e adotada não somente nos meios de comunicação, mas também entre *chefs* e profissionais da área, tornando-se, assim, não somente uma planta, mas um produto.

Sendo assim, tratá-las como Panc contribuirá e facilitará o acesso às informações aqui coletadas e reunidas tornando assim este trabalho relevante para a comunidade acadêmica da gastronomia, área na qual se encontra a espinha dorsal dos pesquisadores deste trabalho. Vale ressaltar que a terminologia adotada Panc leva em consideração e não exclui os aspectos já abordados referentes à tradição e localidade desses alimentos. Dessa forma, tais alimentos, que sempre existiram tradicionalmente na alimentação e que por ora foram negligenciados, agora retornam, ressignificados e globalizados, sendo assim Panc.

### **3.3 Panc no cenário da Gastronomia**

Buscaremos explicitar neste tópico relatos de experiências no contexto da culinária e da gastronomia no que diz respeito ao uso desses alimentos. Interessa-nos aqui verificar qual a sua ocorrência e representatividade, seja por meio das chamadas “alta e baixa gastronomia”, ou por intermédio de seus cozinheiros, *chefs* ou mestras, estas últimas retratando como são reconhecidas as cozinheiras de quintal de um interessante festival de gastronomia que acontece em Minas Gerais, ao qual iremos

descrever mais à frente. Consideramos também os meios de divulgação como jornais ou revistas e mídias eletrônicas assim como outros atores como pesquisadores e amantes do tema Panc.

Apesar de o termo Panc ter sido divulgado pela primeira vez em 2008, entendemos que os alimentos aos quais ele se refere sempre estiveram em uso, mesmo que de forma mais intimista. Em virtude dos nomes populares que essas plantas possuem, podendo variar de região para região, julgamos importante, como já mencionado no início deste trabalho, incluir também seus nome científicos. Assim como já mencionamos a taioba acompanhada de seu nome científico *Xanthosoma taioba*, continuaremos com as demais Panc que surgirem, de modo a contribuir para utilizações posteriores evitando assim equívocos identificação deste enorme universo alimentar.

Optamos por apresentar a utilização das Panc a partir de um recorte temporal mais contemporâneo em virtude do caráter moderno e global que o termo parece ter assumido, bem como da facilidade de acesso a informações via meios impressos e digitais. Posteriormente, no próximo capítulo deste trabalho, aproximar-nos-emos do recorte regional proposto para uma análise mais detalhada no que quis respeito às mediações culturais como papel de ressignificação das Panc na região entre serras da Piedade ao Caraça.

Percebemos que independente da nomenclatura - sendo não convencionais, convencionais, tradicionais ou Panc - uma nova abordagem destes alimentos surge na modernidade na tentativa de ressignificá-los e reaproximá-los do cotidiano alimentar das pessoas. Parece-nos claro o potencial que tais alimento possuem de trazerem à tona tradições, culturas e saberes culinários que possam estar adormecidos ou terem desaparecido. Entendemos o papel importante que instituições e empresas como Embrapa e Epamig desempenham promovendo o conhecimento técnico desses alimentos acessíveis a maioria das pessoas, principalmente para o meio rural e a agricultura familiar.

No entanto, alguns esforços ainda são necessários para que as Panc realmente façam parte da alimentação cotidiana das pessoas. Conforme relatam Kinupp e Lorenzi (2014) uma delas é a imagem que as Panc ainda carregam de serem

alimentos considerados alternativas de alimentação para situações de vulnerabilidade social e nutricional. Para os autores, as Panc devem transpor essa fronteira de serem representações de “comida de pobre”, de mato, de serem alimentação de animais como porcos, macacos ou de galinhas retornando para a mesa de uma família

que poderá tanto colhe-las no seu quintal, sítio, matas ou comprá-las nas feiras, mercados e preferencialmente encontrá-las incorporadas aos pratos dos cardápios dos restaurantes, desde básicos do dia a dia até os restaurantes glamorosos (KINUPP; LORENZI, 2014, p.25).

Madeira (2017), em entrevista concedida no Sesc Pompeia, em outubro de 2017, no evento intitulado *Comer é Panc*, comenta que

quem trabalha com as plantas não convencionais são como ilhas no meio de um oceano das empresas que dominam o mercado e a venda de alimentos, ou seja, o agronegócio. Mas são ilhas cada vez maiores, mais numerosas (informação verbal).<sup>9</sup>

O agrônomo acredita que esse é um caminho sem volta, pois, a cada dia, mais e mais pessoas têm contato com as Panc não somente no consumo, mas no plantio, seja em casa ou no meio rural. Dessa forma, a informação e o conhecimento passam a exercer papel importante nas escolhas alimentares.

É de se imaginar que, se for bem trabalhada, qualquer Panc pode trazer consigo não somente uma potência de sabores, mas também uma séria de conteúdos implícitos que podem e devem ser explorados. Qualquer que seja a pessoa que cozinhe uma Panc, seja em uma simples residência no interior, ou em uma grande cozinha de restaurante, estará cozinhando tradição, história e cultura, mesmo que inventadas ou ressignificadas. O fascínio que as pessoas têm tido pelo tema Panc tem contribuído para que, a cada dia, apareçam mais pessoas não somente consumindo, mas também comercializando esses alimentos.

Nesse contexto, vale ressaltar o papel que os *chefs* têm tido para a reemergência do uso da Panc no consumo alimentar contemporâneo. No campo gastronômico, podemos observar que muitos *chefs* incluíram em seus cardápios uma considerável variedade dessas plantas. Também em programas de TV e rádio, artigos em blogs e sites, é possível encontrar referências às Panc com suas possibilidades culinárias. Pesquisa assistemática com o termo “Panc na alimentação”, nos principais

---

<sup>9</sup> Entrevista concedida no evento Comer é Panc, no Sesc Pompeia/SP.

mecanismos de busca de internet, resultou em mais de 220 respostas imediatas de conteúdos de receitas, preparos além de informações de identificação e coleta.

Um bom exemplo é o recentemente lançado livro intitulado *PANC Gourmet – ensaios culinários*, uma obra de ensaios gastronômicos contemplando ingredientes PANC, de uma coletânea de pratos *gourmet* testados e aprovados por frequentadores do restaurante “Naiah Jardim Botânico”, composto por cerca de 50 ingredientes PANC elaborados pelo chef Henrique Nunes e apresentados na forma de entradas, pratos principais e sobremesas.

Outro trabalho de destaque relativo às Panc é o da nutricionista Neide Rigo, que pesquisa o tema há mais de dez anos e que publica alguns de seus resultados em seu blog *COME-SE on line*<sup>10</sup> no qual é possível encontrar inúmeros relatos, informações e receitas contendo Panc. Em outubro de 2017, o blog contava com mais de cinco mil seguidores e mais de 54.000 visualizações semanais. Colunista durante muitos anos para a revista *Caras* e atualmente escrevendo na coluna *Paladar* no jornal *Estadão*, de grande circulação de São Paulo, Neide Rigo explora o universo das plantas não convencionais antes mesmo de ter surgido o conceito Panc. Para Neide Rigo,

Panc não é um nome de batismo, nem uma categoria em que as plantas se enquadram para sempre, nem mesmo vale para todo o território nacional. Uma planta pode ser uma Panc em São Paulo, mas não na Caatinga, onde é consumida habitualmente (informação verbal).<sup>11</sup>

Duas vezes ao mês, Neide Rigo promove passeios pelas ruas de São Paulo para identificação, coleta e posteriormente preparo e degustação de Panc. O *Pancnacity*, como é chamado o passeio, reúne pessoas de diversas classes sociais que trocam experiências e promovem a utilização das Panc na alimentação. De acordo com Neide (2017),

ao se transitar pela Av. Paulista, por exemplo, pode se encontrar um verdadeiro showroom de espécies como beldroega, dente de leão, ora-pro-nóbis dentre outras. Eu fico muito feliz quando passo na avenida e vejo uma serralha brotando do nada, o que nos mostra que uma cidade como São Paulo tem sementes e alimentos para lhe oferecer [...] assim você tem a opção em ver a cidade como uma selva de pedra ou como sua aldeia (informação verbal).<sup>12</sup>

---

<sup>10</sup> [www.come-se.blogspot.com.br](http://www.come-se.blogspot.com.br)

<sup>11</sup> Entrevista concedida para jornal *Estadão* para a repórter Renata Mesquita em agosto de 2016.

<sup>12</sup> Idem acima

Recentemente, Neide idealizou um projeto intitulado *Comer é Panc*, que aconteceu no Sesc São Paulo, o qual teve como objetivo reunir profissionais da agronomia, nutrição e gastronomia para palestras, oficinas e vivências para desvendar o mundo dessas plantas.

Para Neide, o termo Panc é importante. Apesar de dizer que não gosta muito de siglas em seu prato, admite que a definição contribuiu para disseminar esses alimentos não somente na boca do pobre, mas também dos *chefs* de cozinha.

E eu, sinceramente, não teria sugestão melhor, então fica Panc mesmo pois daqui a pouco todo mundo já saberá do que estamos falando, ainda que seja uma convenção. Muitas das plantas tratadas nem sempre foram assim tão não-convencionais. Eram plantas alimentícias presentes no dia-a-dia das hortas de fundo de quintal, mas foram substituídas por outras mais fáceis no trato ou no prato. Por isto às vezes estranho um pouco o nome, mas, como já disse, não tenho sugestão melhor para agrupar estas espécies (RIGO, 2013).

Um evento que teve bastante repercussão foi o *É PANC!*, Encontro sobre plantas alimentícias não convencionais da Amazônia, o qual aconteceu em abril de 2017 em Belém, reunindo pessoas de diferentes áreas, pesquisadores, *chefs* de cozinha, mateiros e exploradores em torno do tema Panc. Os organizadores definiram o evento como um *mix* de oficina e *reality show*, no qual um número representativo de conhecedores das Panc – como o pesquisador Valdely Kinupp e o *chef* Alex Atala – debateram o tema e discutiram sua importância na alimentação atual. Alex Atala, renomado e respeitado *chef* e pesquisador em gastronomia, trabalha com as Panc e vislumbra um horizonte muito interessante com relação à utilização dessas plantas na alimentação. De acordo com Atala *apud in* Azevedo (2017),

a biodiversidade quando falada não tem valor. Quando provada, ganha valor. Falar de plantas alimentares não convencionais pode ser muito distante da nossa realidade hoje, mas vamos pensar em vinho. Há poucos anos, nós bebíamos poucos vinhos, de poucas regiões do mundo; hoje bebemos muito mais vinho e de várias regiões. E quando você começa a beber vinho, começa a prestar atenção em algumas coisas: Geografia - de onde vem, de qual região; Geologia - como é composto aquele solo que vai dar aquele resultado no vinho; clima - para cada clima, um efeito diferente também.

Atala *apud in* Azevedo (2017) ressalta a importância que o *chef* de cozinha desempenha hoje na promoção da visibilidade desses alimentos e adverte que o cozinheiro ou o *chef* são apenas algumas peças que compõem a obra, havendo outras pessoas e processos envolvidos que devem ser respeitados.

O chef talvez seja hoje mais pop, tenha mais força na voz do que qualquer outro elo da cadeia. E essa cadeia não começa na mão do chef, ela começa na natureza, na terra. Um homem produz ou coleta, um homem vende, outro cozinha, outro come. Vai criando esse ciclo que é a cadeia do alimento, que eu acho que não dá pra desassociar do futuro da humanidade. Hoje, neste momento que vivemos, o cozinheiro tem uma atenção especial e pode usar a voz dele pra chamar atenção não para ele, mas para o conjunto, para a cadeia do alimento (ATALA *apud in* AZEVEDO, 2017)

Outro *chef* e pesquisador das Panc é Ivan Ralston do restaurante Tuju, situado no bairro de Vila Madalena, em São Paulo. Antes mesmo de abrir o estabelecimento, o *chef* já pesquisava as Panc. Frequentava os encontros do Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo<sup>13</sup> e acabou se “encantando” tanto pelo que descobria que as plantas viraram as protagonistas de seu restaurante.

Quando o Tuju era ainda uma ideia na cabeça do chef Ivan Ralston, de uma escolha ele estava certo: o restaurante não teria plantas ornamentais. Qualquer pedaço de terra aproveitável seria dedicado a produzir ingredientes para a cozinha. São mais de 350 espécies comestíveis, entre tradicionais e outras pouco conhecidas, espalhadas pelos canteiros, na horta sobre o teto dos banheiros e nos carrinhos da estufa do segundo andar e da entrada do restaurante. Hoje, 100% das folhas usadas nos menus são produzidas ali ([www.tuju.com.br](http://www.tuju.com.br)).

No cardápio do restaurante, diversos pratos com Panc como *bruscheta* de língua com beldroega (*Portulaca oleracea*), folha de peixinho frito (*Stachys byzantina*) e a salada da horta refletem a reemergência dessas plantas, agora como ingredientes da alta gastronomia.

Também a *chef* Helena Rizzo, do restaurante Mani, em São Paulo, incluiu as Panc no cardápio de seu restaurante. Em 2013, realizou um jantar com outros *chefs* renomados como Alex Atala, Roberta Sudbrack e Rodrigo Oliveira intitulado (Re)conheça - Jardim de Inverno, no qual explorou as possibilidades das Panc em todos os pratos servidos no jantar. Para Rizzo,

usar estes ingredientes é bacana por vários aspectos. Primeiro, pelo gustativo. A maioria dessas plantas têm gostos incríveis, variam bastante o paladar. E também pelo fator nutritivo. Elas crescem em abundância. Só não são mais usadas por desconhecimento. Sem falar que, ao usá-las, contribuímos para um tipo de agricultura menos nociva — garante ela, que tem uma paixão especial pela taioba (RIZZO *apud in* BREVES, 2016).

---

<sup>13</sup> O Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo – C5 é uma associação civil sem fins lucrativos fundada em setembro de 2012 por cozinheiros, acadêmicos, jornalistas e estudiosos da culinária brasileira. Ele tem por objetivo congregar esforços para melhor se conhecer e difundir a culinária brasileira entre interessados na sua vitalidade e renovação.

Dentre os pratos oferecidos em seu restaurante, estão a bochecha de boi com tutano e purê de taioba (*Xanthosoma taioba*) e o sorvete de lírio do brejo (*Hedychium coronarium*).

Outros dois *chefs* que possuem considerável abrangência por seus trabalhos e também utilização das Panc são Roberta Sudbrack e Ari Kespers. Autora de uma cozinha contemporânea bastante focada nos produtos brasileiros, a *chef* Roberta Sudbrack é também entusiasta das Panc. Em 2016, a *chef* trouxe como “ingrediente-estrela” de seus menus a taioba (*Xanthosoma taioba*), comum em Minas Gerais. Para a *chef*, aos poucos as pessoas passam a ter mais contato com esses ingredientes e os cozinheiros começam a propor novas alternativas de uso. “É um aprendizado diário e muito gratificante, até porque, provavelmente, não tem fim. E isso é fantástico!” (CHEFS, 2017).

Ari Kespers começou sua imersão nas Panc há muitos anos, mas foi a sua mudança de Jundiaí/SP para o distrito de Monte Verde, Minas Gerais, em 2010, que o fez voltar o olhar para esse novo mundo da inclusão das plantas não convencionais na gastronomia. Proprietário da Provence, Cottage e Bistrô, situado em Monte Verde, Minas Gerais, Kespers relata:

aprendi muito com as pessoas daqui. Elas me apresentaram coisas que eu não conhecia, como o lírio do brejo, uma flor linda e cheia de possibilidades. Já fiz muitas coisas com ela, até sorvete! Agora, também tenho utilizado sua raiz. Com o tempo, trouxe algumas Panc para a minha horta. Cultivo peixinho, azedinha (*Rumex acetosa*), beldroega, capuchinha (CHEFS, 2017).

Em Julho de 2017, Ari Kespers convidou Roberta Sudbrack para fazerem um jantar a quatro mãos intitulado Panc na Mantiqueira. Toda renda do jantar foi revertida para as pesquisas sobre as Panc da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo – ESALQ-USP.

Além da mediação feita pelos *chefs* de alta gastronomia no Brasil, as Panc também passaram a ganhar destaque pela ação do movimento *Slowfood*. O movimento, fundado por Carlo Petrini, na Itália, em 1986, e transformado em associação internacional sem fins lucrativos em 1989, assume como uma de suas pautas a valorização de tradições alimentares. Em um manifesto publicado em 09 de novembro de 1989 e endossado por quinze países, Folco Portinari, um dos seus fundadores escreve:

O nosso século, que se iniciou e tem se desenvolvido sob a insígnia da civilização industrial, primeiro inventou a máquina e depois fez dela o seu modelo de vida.

Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a *Fastlife*, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer *Fastfood*.

O Homo sapiens, para ser digno desse nome, deveria libertar-se da velocidade antes que ela o reduza a uma espécie em vias de extinção.

Um firme empenho na defesa da tranqüilidade é a única forma de se opor à loucura universal da *Fastlife*.

Que nos sejam garantidas doses apropriadas de prazer sensual e que o prazer lento e duradouro nos proteja do ritmo da multidão que confunde frenesi com eficiência.

Nossa defesa deveria começar à mesa com o *Slowfood*. Redescubramos os sabores e aromas da cozinha regional e eliminemos os efeitos degradantes do *Fastfood*.

Em nome da produtividade, a *Fastlife* mudou nossa forma de ser e ameaça nosso meio ambiente. Portanto, o *Slowfood* é, neste momento, a única alternativa verdadeiramente progressiva.

A verdadeira cultura está em desenvolver o gosto em vez de atrofiá-lo. Que forma melhor para fazê-lo do que através de um intercâmbio internacional de experiências, conhecimentos e projetos?

*Slowfood* garante um futuro melhor.

*Slowfood* é uma ideia que precisa de inúmeros parceiros qualificados que possam contribuir para tornar esse (lento) movimento, em um movimento internacional, tendo o pequeno caracol como seu símbolo. (SLOWFOOD, 2013)

O movimento *Slowfood* assume, como um dos seus princípios básicos, a luta pelo direito ao prazer da alimentação feita com produtos artesanais de qualidade que sejam produzidos com respeito tanto ao meio ambiente quanto aos produtores: “todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e conseqüentemente têm a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível esse prazer” (SLOWFOOD, 2013).

Em 2017, o *Slowfood* promove ações em mais de 150 países, baseadas na convicção de que existe uma forte conexão entre o prato e o planeta. Diante disso, tem o seguinte como filosofia principal:

Bom, limpo e justo: é como o movimento acredita que deve ser o alimento. O alimento que comemos deve ter bom sabor; deve ser cultivado de maneira limpa, sem prejudicar nossa saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho. Somos Co-produtores e não simples consumidores, pois tendo informação sobre como nosso alimento é produzido e apoiando efetivamente os

produtores, nos tornamos parceiros no processo de produção (SLOWFOOD, 2013).

Dentre os trabalhos desenvolvidos pelo *Slowfood*, interessa-nos relatar o projeto a Arca do Gosto, devido à associação com as Panc, objeto desta dissertação. Arca do Gosto é um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais. O objetivo do projeto é documentar produtos gastronômicos especiais, que estão em risco de desaparecer.

Desde o início da iniciativa, em 1996, mais de mil produtos originais de dezenas de países foram integrados à Arca. Esse catálogo, que teve seu lançamento em forma de livro, no Brasil, em 2017, constitui um recurso para todos os interessados em recuperar espécies autóctones e reaprender sobre a riqueza de alimentos que a terra oferece (SLOWFOOD, 2013). Dentre os produtos cadastrados, encontramos diversas Panc, inclusive relatadas na região Sudeste do País como araruta (*Maranta arundinacea*), araticum (*Annona squamosa*), cariru (*Talinum triangulare*), grumixama (*Eugenia brasiliensis*), jenipapo, ora-pro-nóbis (*Pereskia sp*) dentre inúmeros outros.

Além da Arca do Gosto, o movimento *Slowfood* desenvolve inúmeras outras ações, campanhas, publicações e manifestos que contribuem para a divulgação das Panc. No site do movimento no Brasil, ([www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com)) encontram-se disponíveis diversas receitas culinárias contendo ingredientes considerados Panc, tais como, por exemplo, quiche de jatobá (*Hymenaea courbaril*) e taioba (*Xanthosoma taioba*), rocambole de araticum (*Annona squamosa*) e sorvete de macaúba (*Acrocomia aculeata*) (SLOWFOOD, 2013).

Trazendo a utilização de Panc na gastronomia para o cenário de Minas Gerais, percebemos que esses alimentos também vêm ocupando as mesas, cardápios, menus e até festivais gastronômicos no estado. Um evento que merece destaque é o Festival Igarapé Bem Temperado (IBT), que acontece desde 2006 na cidade de Igarapé/MG. Os criadores do festival foram o pesquisador e fotógrafo Carlos Oliveira Stan e a historiadora Cássia Resende Coelho que, a partir de pesquisas sobre a cidade de Igarapé, identificaram que há uma forte ligação da cidade com suas tradições alimentares, com os modos de fazer culinário da sua população. O festival

Igarapé Bem Temperado foi idealizado, portanto, para promover esse importante patrimônio cultural da cidade.

É um projeto de reconhecimento, valorização e difusão da gastronomia que preserva a tradição dos quintais. A mais de uma década contribui com o empoderamento de cozinheiras e cozinheiros, em sua maioria com idade acima de 60 anos. Promove ressignificação do patrimônio da cultura alimentar popular, fomenta a reintrodução de técnicas antigas e o uso de plantas alimentícias não convencionais, contribuindo positivamente para alimentação saudável, mais justa e ecologicamente correta (STAN; AGUIAR, 2017).

Interessante ressaltar que o Festival valoriza as cozinheiras antigas, tratando-as de “Mestras” da culinária local. São cozinheiras, em grande maioria, já senhoras, que integram todo um contexto de culturas e tradições antigas.

Mestra é quem aprendeu e sabe transmitir para novas gerações seu conhecimento. A deia de um mestre na cultura popular, além de se tratar de uma pessoa com vasto cabedal de conhecimentos de um dado ofício, em alguns casos, principalmente no ofício da culinária popular, trata-se de alguém que tem seus discípulos, que garante o prosseguimento daquilo que faz com excelência, que sabe compartilhar seu patrimônio. (STAN, 2016, p.31)

Poderíamos deduzir, a partir desse cenário, que tais mestras desempenham o papel de guardiões da memória coletiva, ao qual se refere Giddens (1995), promovendo o encontro do passado com o presente e exercendo papel importante na interpretação, orientação e reconstrução das atividades e saberes culinários (GIDDENS; BECK; SCOTT, 1995).

Ao longo de seu percurso, o festival, a cada ano de realização, homenageia uma ou algumas dessas mestras, como forma de reconhecimento pela sua trajetória de vida na constituição da cultura e tradição da cidade. Para Abdala *apud in* Stan (2016, p. 14), o festival

envolve reprodução de saberes e de cultivos, integra as memórias do passado no presente, produzindo sustentabilidade, segurança alimentar, e transformando a vida de mestras, mestres, suas famílias e a própria sociedade.

Aguiar salienta que o Igarapé Bem Temperado

é um labor incansável pelo avivamento da cultura alimentar de origem caipira, ou comida de quintal, que por ser rotineira e por não se alinhar com as dinâmicas da modernidade acabou por ser desprezada, considerada “comida de gente boba”, e foi se juntando com hortas, quintais, criações, fornos e fogões mingando ao longo dos anos (AGUIAR *apud in* STAN, 2017, p.13).

Para a pesquisadora, o festival acabou por se tornar uma porta de entrada para reconexão e celebração desses valores, fortalecendo as pessoas, os vínculos familiares e estes com a cidade. Os registros disponíveis sobre o Festival IBT (STAN, 2016/2017) mostram que, nas receitas que as mestras desenvolvem para o evento, há destaque para a utilização de Panc. Em duas edições do festival analisadas para essa pesquisa, grande maioria das receitas incluíam as Panc entre seus ingredientes, dentre eles serralha (*Sonchus oleraceus*), ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), gondó (*Erechtites valerianifolius*), cansanção (*Urera aurantiaca*) e beldroega (*Portulaca oleracea*).

De acordo com Aguiar (2016),

neste período, a sintonia da dinâmica e dos valores do projeto, com movimentos como o do Slow Food, da utilização das Panc (Plantas Alimentícias Não Convencionais), dos quintais urbanos, foi naturalmente aparecendo e reflete discussões que acontecem em âmbito global (AGUIAR, 2016, p.08).

Na avaliação de um dos idealizadores do evento, o festival já se transformou em um movimento de motivação e transformação do universo cultural da região, para os seus visitantes, participantes e também para os moradores e a comunidade. Ele atribui ao festival a mudança na forma como as pessoas têm revitalizado seus quintais, suas hortas, suas cozinhas, resgatando o vínculo com a terra e descobrindo os potenciais das Panc na alimentação. O evento que começou tímido, com pouco mais de trezentos e cinquenta pessoas em sua primeira edição, atingiu público médio de vinte mil pessoas no ano de 2016 (STAN, 2017).

A organização do Festival IBT lançou um livro de receitas em 2017, Festival Igarapé bem temperado, culinária e cultura desde 2005, que se configura como mais uma maneira de intermediar a aproximação das pessoas com o consumo alimentar das Panc, contribuindo, assim, para a reemergência do seu uso como a expressão de uma tradição importante da cultura alimentar mineira. A título de ilustração, transcrevemos uma receita de criação da mestra Albertina Souza Aguiar que relata: “eu aprendi a fazer umbigo de banana com minha mãe, minha mãe aprendeu com minha avó e assim veio passando. Eu já ensinei para minhas filhas e elas irão ensinar para minhas netas” (STAN; AGUIAR, 2017, p. 24).

## **PERNIL ASSADO COM GUISADINHO DE UMBIGO DE BANANA E FAROFA DE BANANA**

### **Ingredientes:**

1,5kg de pernil

4 umbigos de bananeira

4 bananas caturra maduras

½ kg de farinha de mandioca

Sal e pimenta a gosto

10 dentes de alho

1 cebola cortada em rodela finas

3 limões

2 colheres (de sopa) de bicarbonato

### **Modo de preparo:**

Tempere o pernil de véspera, fervente o pernil no tempero e depois coloque pra assar.

Descasque os umbigos de bananeira até a parte branca. Pique bem fininho, colocando imediatamente no limão com água e um pouco de bicarbonato. Leve ao fogo para ferver o umbigo com água, limão e bicarbonato. Trocas a água da fervura três vezes. Em todas as fervuras colocar limão e bicarbonato. Esse processo retira o amargo do umbigo. Escorra a água e em uma panela, refogue o umbigo, com óleo, alho, sal e pimenta.

Para a farofa, desfie 500gr de pernil. Doure alho e a cebola em rodela finas em um pouco de óleo ou azeite. Acrescente a carne desfiada, a banana picada em rodela, mexa e acrescente a farinha de mandioca. Prove e se necessário acrescente mais sal. Corte fatias de pernil e sirva com a farofa e o guisado de umbigo de bananeira. (STAN, 2017, p. 25)

A receita de Pernil assado com Guisadinho de Umbigo de Banana e Farofa de Banana da mestra Albertina Souza Aguiar nos remete à observação do historiador José Newton Coelho Meneses (2009) de que o homem contemporâneo encontra conforto nos “vestígios do passado”. De um modo geral, o homem tem apego à raiz do alimento. Sente-se seguro ao saber que as coisas são comidas há muito tempo e permanecem na alimentação. Pensado por esse viés, “a antiguidade nos assegura continuidade, radicalidade”<sup>14</sup> (Informação verbal).

Esses vestígios estão representados no relato da Mestra Albertina que conta que o saber fazer do Guisadinho veio da avó para mãe, depois para ela e seguirá como uma tradição com suas filhas que já foram iniciadas nos segredos da tradição de uso culinário do umbigo de banana. Há aí um dado orgulho identitário ressaltado por Meneses, do qual é tomada Mestra Albertina, devem ser tomadas as suas filhas e as pessoas comuns que agora podem seguir tal modo de fazer o Guisado com os saberes construídos no passado.

Apesar da receita nos parecer bem simples, está carregada de conteúdo cultural que pertence à cultura alimentar mineira. A revelação do “segredo” de como retirar o amargo do umbigo de bananeira também enfatiza o caráter de um saber culinário, tratado por anos, guardado pelas mestras e repassado para seus sucessores. Para a mestra Albertina, idealizadora da receita, esse tipo de comida é “daquelas que quando está sendo preparada enche a cozinha com aroma especial e fortalece os vínculos com a família e amigos” (STAN e AGUIAR, 2017, p24).

A reemergência das Panc na mesa contemporânea mineira passa também pela eleição de *chefs* que conduzem restaurantes na capital. Dentre os restaurantes mineiros que procuram utilizar Panc em seus *menus*, destacam-se o Glouton, no qual o *chef* e proprietário Leonardo Paixão utiliza tais ingredientes em seu *menu* com certa frequência. De acordo com Paixão *apud* Girão, “Elas estão cada vez mais fáceis de encontrar. Os produtores orgânicos as cultivam, duas ou três barracas do mercado sempre oferecem. Elas vêm se tornando bem acessíveis por causa da procura” (GIRÃO, 2015, p.01). Entre as Panc utilizadas em seu *menu* estão o a ora-

---

<sup>14</sup> Informe passado em Banca de qualificação - Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos Univ. Fumec – em Dezembro de 2017.

pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), gondó (*Erechtites valerianifolius*), como no *Tartare* de carne com castanhas, Maria-Gondó (*Erechtites valerianifolius*) e puré de limão.

Jaime Solares, *chef* e proprietário da Borracharia Gastrobar, é outro especialista nos “verdes diferenciados”. Segundo informação disponível em entrevista dada ao Jornal O Estado de Minas, ele costuma visitar hortas de produtores próximos de Belo Horizonte, local onde tem seu restaurante, para comprar os ingredientes que vai usar em seus pratos. Para Solares *apud* Girão, “normalmente, o prato que traz uma Panc é o que mais sai. As pessoas ficam curiosas. Os mais velhos comem para lembrar e os mais jovens querem experimentar” (GIRÃO, 2015, p.01).

De tão solicitada, a omelete de taioba (*Xanthosoma taioba*) já está quase entrando definitivamente no cardápio. Outra criação de Solares é a massa folhada recheada com refogado de pé de porco, castanha-de-baru (*Dipteryx alata*) e maria-gondó (*Erechtites valerianifolius*). O *chef* também prepara uma lasanha com folhas de peixinho-da-horta no lugar da massa.

Ao analisarmos a abordagem do tema Panc na TV, verificamos que há ocorrência de matérias sobre o tema em diferentes canais. Foram pesquisados os canais Rede Globo, GNT, TV Cultura, R7, dentre outras. O Canal Futura, por exemplo, pertencente à fundação Roberto Marinho, juntamente com Pindorama Filmes, desenvolveu o programa Um Pé de quê *on-line*, apresentado por Regina Casé. Criado em 2000, a atração, que já está em sua 17ª temporada, utiliza as plantas como ponto de partida para explorar, de forma interdisciplinar, diferentes áreas do conhecimento - temas como música, literatura, culinária, geografia, botânica, história e antropologia. Ao longo da programação, diversas plantas convencionais e não convencionais estiveram em pauta, como o lírio do brejo (*Hedychium coronarium*), já mencionado pela chef Helena Rizzo e a urtiga (*Laportea aestuans*), a qual é apresentada também na forma de receita de farofa.

O programa Fantástico *on line*, também pertencente à Fundação Roberto Marinho e transmitido pela rede Globo de televisão, iniciou, no final de 2016, a série Fonte da Juventude: as plantas que você pode comer e não sabia. Seu primeiro episódio foi dedicado ao questionamento de como garantir uma boa alimentação independentemente do nível social, tendo em vista o ritmo da modernidade. De

acordo com os entrevistados pelo programa, as Panc podem assumir papel fundamental para melhoria no quadro de má nutrição das populações, levando em consideração a facilidade de plantio e colheita, além do enorme potencial alimentício e nutricional.

O programa destacou o projeto Capão Cidadão, que juntamente com apoio de escola infantil do estado de São Paulo, desenvolveu uma horta comunitária urbana, contribuindo para a alimentação infantil.

Pretendeu-se, dessa forma, evidentemente estando longe de esgotar o assunto, demonstrar que há uma reemergência de hortaliças tradicionais na cultura alimentar contemporânea, a qual se dá por meio da mediação de diferentes atores tais como organizações estatais, pesquisadores, *chefs* de cozinha, produtores culturais e veículos da mídia. Esses atores sociais são agentes importantes para a construção e transmissão de uma “tradição inventada/falsificada” de consumo de algumas hortaliças identificadas como Panc. Essa reemergência se dá, predominantemente, em nome da tradição, enquanto os modos de preparo forem formas de ressignificação de sua aplicação na culinária contemporânea.

Outro processo que leva à ressignificação é a mediação cultural feita pelos gastrólogos, professores e entidades ligadas ao ensino acadêmico. O próximo capítulo deste trabalho irá abordar como ocorrem essas mediações e como se dão as construções de significados culturais por meio de seus atores na conservação de práticas alimentares. Para isso, analisaremos o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira – da história à mesa*, do Senac em Minas Gerais, cujo um de seus pilares de pesquisa está centralizado nessas plantas e que tem como um de seus alvos a retomada do cultivo e consumo de hortaliças da região nas hortas e quintais domésticos, escolas e Santuário do Caraça.

## **4 O LUGAR DAS PANC NA CULTURA ALIMENTAR DA REGIÃO DO CARAÇA**

Neste capítulo, procuramos caracterizar a região mineira entre serras com ênfase no Santuário do Caraça e região ao seu redor, escolhida como recorte regional da pesquisa de campo. Buscamos também analisar o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira – da história à mesa*, que atua no registro e ressignificação da alimentação da região, com olhar especial para as Panc. O capítulo finaliza com relatos de campo realizados no Santuário e municípios em seu entorno, os quais entendemos serem importantes fontes de informação para este trabalho.

Para descrever sobre o Santuário do Caraça, foram feitas pesquisas bibliográficas em meios eletrônicos além da biblioteca do próprio santuário. Para contextualizar o *Programa Primórdios* foram realizadas principalmente entrevistas com a idealizadora e coordenadora do programa, a pesquisadora Vani Pedrosa. Como complemento, coletamos informações de jornais e revistas em meios eletrônicos.

Os relatos de campo foram realizados no período de 28 de dezembro de 2017 a 02 de janeiro de 2018, totalizando dezessete visitas, nas quais foram ouvidas cerca de 30 pessoas, entre famílias e representantes do Caraça, como padres, funcionários e cozinheiras. Para a pesquisa, foi elaborado um roteiro de trabalho de campo e de observação preliminar que nos possibilitou incluir e incorporar outras observações.

Esse roteiro se estruturava basicamente em observações a respeito dos hábitos alimentares dessas pessoas relacionados à suas hortas e respectivos plantios. Usamos o critério da saturação da amostra de modo que, se houvesse uma recorrência clara nas respostas a partir dos questionamentos propostos, a pesquisa seria finalizada, o que de fato ocorreu.

### **4.1 Mediação e circulação cultural**

Entendemos que os hábitos bem como as escolhas alimentares sofrem constantes influências e mudanças, seja por atores internos, podendo ser estes os indivíduos dos meios familiares ou da própria comunidade, seja por intermédio da própria cultura, que pode atuar como representação de um passado alimentar ritualizado. Em um mundo globalizado, de relações tão distanciadas e ao mesmo tempo tão

instantâneas, tais escolhas se dão também por influências externas. Um questionamento que nos inquieta desde o início deste trabalho é a possibilidade das escolhas alimentares, principalmente em relação às Panc na região do Caraça, serem, de certo modo, norteadas por mediações culturais. Sendo assim, para buscarmos uma maior compreensão do que ocorre na região no âmbito alimentar, torna-se pertinente analisarmos alguns conceitos referentes à mediação e circulação cultural, os quais entendemos serem pontos chave de nossa pesquisa.

Diversas são as abordagens sobre o tema, o que tornaria infundável a discussão. Sendo assim, cuidamos de trazer alguns relatos em diferentes contextualizações, a título de elucidar e inspirar nossas análises referentes ao papel mediador existente na região do Caraça, tanto por agentes externos como também pela própria tradição.

Para entendermos melhor o conceito de mediador cultural, citamos Costa (2009), que traz à reflexão conceitos relacionados a mediação cultural e obras de arte. Para o autor, na história da produção e recepção de objetos culturais, os mediadores tendem a designar o conjunto de intermediários pelos quais as obras ou objetos poderiam se tornar conhecidos, compreendidos, recebidos. Os mediadores participariam, então, da circulação do sistema cultural.

O autor menciona a revista *L'Etudiant*, especializada no segmento de público jovem que pretende iniciar ou seguir uma carreira acadêmica, a qual traz, de acordo com a descrição do mediador cultural, as seguintes características:

O termo “mediador cultural” reporta, sobre o campo, a postos muito variados: encarregado da ação cultural, programador de espetáculos, animador cultural, assessor de imprensa... O ponto comum entre estes diferentes profissionais? Todos têm por missão favorecer o encontro entre as obras e o público e trabalham, em parte ou totalmente, ao contato deste público (COSTA, 2009, p.04).

De acordo com Costa (2009), o termo mediação traz, de forma explícita, a noção de acessibilidade, tendo em vista que, para haver uma mediação, é importante que se tenha alguma obra e algum público. “A mediação cultural agrupa o conjunto das ações que visam reduzir a distância entre a obra, o objeto de arte ou de cultura, os públicos e as populações” (BEILLEROT citado em COSTA, 2009, p. 05). O profissional da mediação estaria nesse processo, mediando essa relação.

Podemos entender esse mediador como aquele ator social que, na cadeia produtiva da cultura, trabalha com diversas linguagens, sabendo dialogar com as fontes de financiamento, os artistas (quando é o caso) e os públicos, para que tenhamos algum movimento na área cultural. De fato, essa figura faria uma mediação por se relacionar com diversos atores diferentes que, de algum modo, precisam entrar em sintonia num momento. No meio artístico, poderíamos, assim, imaginar tal profissional sendo aquele que trabalha em exposições como intermediário entre as obras de arte e o público presente.

A mediação assume, nesse caso, o sentido de impulso, acompanhamento, intermediário. “Faria parte dessa mediação desde a organização prévia de como a exposição deverá ser lida pelo público como até a questão dos textos explicativos e a equipe de recepção na produção executiva” (COSTA, 2009, p.06).

Por outro lado, extrapolando essa análise para além da mediação na produção artística, citamos Mota Neto (2008), para quem mediação cultural, tradução do original *passeurs culturels*, é um conceito que permite compreendermos as interações entre as culturas e a circulação de saberes imaginários e representações de um determinado grupo.

Os *passeurs culturels* são elementos – pessoas, objetos – que atuam como mediadores entre tempos e espaços diversos, contribuindo na elaboração e na circulação de representações e do imaginário. Por seu forte enraizamento cultural e sua grande mobilidade, esses mediadores atuam como catalisadores de ideias, sendo capazes de organizar sentidos e de criar um sistema de conexões dentro do universo cultural no qual transitam. A atuação desses mediadores permite entender como os diversos universos culturais se entrecruzam (FONSECA *apud in* MOTA NETO, 2008, p.93-94).

Podemos nos apropriar dessa definição trazendo-a para nossa linha de pesquisa, a alimentação. Parece-nos pertinente dizer que, assim como nas artes, os mediadores culturais que atuam na área da alimentação, seja na gastronomia ou simplesmente na culinária, acabam por fazer uma ponte entre o conhecimento, práticas ou modos de fazer e quem as recebe, analisa e executa. Como exemplo disso, podemos citar questões regionais do Caraça, as quais, por intermédio de ações do *Programa Primórdios*, foi possível não somente registrar, mas também o ressignificar e, ainda, marcar o recomeço de práticas culinárias e gastronômicas. Esse é o caso da horta histórica que atualmente fornece Panc diariamente para a cozinha do Caraça além da comercialização de mudas de Panc para os visitantes. Outro exemplo é a

produção de queijo na região entre serras, cujo *saber fazer* esteve por 70 anos adormecido e hoje ressurgiu, com boa qualidade e produtividade desse produto por parte da comunidade.

Desse modo, a noção de mediadores culturais possibilita a análise dos processos de elaboração, difusão e compartilhamento de representações sociais e imaginárias, formando mentalidades coletivas de hábitos e de práticas culturais. Esse campo possibilita a criação e circulação de saberes interculturais, que são preservados na culinária em decorrência da importante atuação dos ditos 'guardiões' desses saberes e seus adeptos, os quais, por meio da oralidade, das narrativas, do aconselhamento e dos preparos de alimentos, socializam saberes e tradições registrados na memória coletiva dos membros de sua família e até mesmo nas comunidades.

De acordo com Mota Neto (2008), a memória, nesse sentido, pode ser caracterizada como uma fonte indispensável dos saberes tradicionais, compreendendo-se a tradição como um conjunto de modelos, normas, padrões veiculados pela memória e costumes coletivos, com a função de ordenar a existência cotidiana. Para Zumthor *apud in* Mota Neto (2008), tradição é "uma colaboração que pedimos ao nosso passado para resolver nossos problemas atuais". No entanto, para que ressurgam e se fixem tais saberes, que, por vezes, estiveram adormecidos mesmo que nas memórias ditas tradicionais, o papel de mediação se faz necessário, trazendo-os à tona novamente mesmo que ressignificados, como poderemos verificar nos relatos acerca do *Programa Primórdios da Cozinha Mineira* e seus desdobramentos.

De um modo geral, a mediação também pode ser vista, conforme Rodrigues e Crippa (2011), como uma interferência realizada pelo mediador de modo direto ou indireto, que visa à apropriação das informações por parte das pessoas de modo satisfatório. Essa interferência não deve ser confundida com manipulação e é a representação de que o processo de mediação não é neutro, visto que o mediador faz uma seleção, edição, aumenta ou reduz a ênfase das informações e das ofertas de sentido (JÚNIOR *apud* RODRIGUES; CRIPPA, 2011). Por meio dessa análise, podemos supor que as mediações culturais, mesmo que realizadas de forma sensível, carregam consigo traços identitários de ambos os lados, seja emissor ou

receptor, o que torna imprescindível uma tentativa de neutralidade por parte de quem as pratica, o que entendemos ser um ideal inalcançável.

Com base em outras análises, podemos observar que a mediação cultural possibilita a aproximação, o acesso do indivíduo ou coletividade às obras ou a saberes culturais, sempre visando facilitar a compreensão destes (COELHO; DAVALLON *apud in* RODRIGUES; CRIPPA, 2011). Adotando o mesmo ponto de vista, Crippa (2008, p. 30) define a mediação como “a transferência da informação pelo mediador e a apropriação da mesma pelo público”, considerando que esse processo está sempre pautado nas trocas entre os sujeitos.

Jean Davallon *apud in* Rodrigues; Crippa (2011) retrata outro tipo de mediação que denomina como mediação pedagógica. De acordo com o autor, nesse processo, que normalmente ocorre em sala de aula, o mediador passa a ser o terceiro elemento, sendo especificamente o formador e não o transmissor de conteúdo. Dessa forma, “o mediador da mediação pedagógica necessita dispor-se de um conjunto de procedimentos específicos, quais sejam de escrita e/ou encenação” (RODRIGUES e CRIPPA, 2011, p.32).

Deponti e Almeida (2008) tratam como *mediação social* o processo que compreende uma relação mútua como uma via de mão dupla, sendo uma das mãos os mediadores, e a outra, os mediados. Dessa maneira, no processo de mediação, há reflexos para todos os lados, tanto mediadores como mediados afetam o processo e são por ele afetados. A mediação pode ser compreendida como um conjunto de saberes, ideias, valores, crenças, conhecimentos, modos de comportamento e visões de mundo que são transmitidos com o objetivo de construir novas posições e identidades. “A mediação se ancora no reconhecimento de um saber-fazer por parte dos mediados e na troca de conhecimentos ou saberes técnico e científico com mediadores” (DEPONTI; ALMEIDA, 2008, p.01).

Podemos observar até aqui que a mediação cultural abraça dois atores principais: mediadores e mediados, entre os quais, por meio de apropriações de conhecimentos, sejam eles tradicionais, técnicos, de forma sistematizada ou oral, ocorre uma troca de experiências a partir das quais, inevitavelmente, um influencia o outro. Interessa-nos muito, para este trabalho, analisarmos as questões das

escolhas alimentares relacionadas às Panc na região do Caraça sobre esse viés. Nossa hipótese é de que todas as escolhas alimentares sofrem mediações culturais, seja por atores internos, externos ou pela própria cultura. E, mais do isso, entendemos haver uma circularidade cultural, conforme tratado por Ginzburg (2008). Ou seja, podemos sugerir que a circularidade pode ser entendida como uma forma de troca de valores entre duas culturas diferentes nas quais uma determinada classe de pessoas procure conhecer características culturais de outra classe diferente da sua e delas se apropriar, possibilitando, assim, uma nova visão de mundo, porém sem abandonar seus antigos valores culturais, mas permitindo a entrada de novos valores e, com estes, a convivência.

O autor retrata, em sua obra intitulada *O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição* (2008), a questão da troca mútua existente nas relações sociais, quando feita de forma espontânea. Em seu livro, o autor faz referência a um moleiro chamado Domenico Scandella, dito Menocchio, que foi perseguido pela inquisição por pensar de maneira diferente e expressar sua própria “verdade” sobre o universo e a criação. “Em 28 de Setembro de 1583 foi denunciado ao Santo Ofício, sob a acusação de ter pronunciado palavras ‘heréticas e totalmente ímpias’ sobre Cristo” (GINZBURG, 2008, p. 32).

O moleiro, então suspeito de heresia, não se fazia compreender não pelo fato de ter um precário repertório alfabético, e sim por sua surpreendente cultura oral e por ter surpreendentes ideias diferentemente da grande maioria da camada popular do Sec. XVI. De acordo com a hipótese do autor, o moleiro passou por um processo de transformação contínua de ambas as culturas populares e eruditas.

Como exemplo dessa *circularidade cultural*, podemos citar a troca de informações que ocorre na contemporaneidade seja por intermédio da música, da literatura e até mesmo da alimentação. Cotidianamente somos convidados a experimentar novas culturas, por vezes distantes, e a exibirmos a nossa.

Não é de interesse para este trabalho esmiuçar a citada bibliografia, e sim entender o conceito levantado por Ginzburg (2008) e trazê-lo para a realidade deste trabalho, ou seja, discutir as relações das circularidades culturais na alimentação, principalmente com as Panc na região entre serras, em especial o Caraça.

Dessa maneira, entendemos serem mediadores culturais não somente o Santuário do Caraça e toda sua história, mas também Instituições como o Senac, as escolas Marphiza Magalhães e Maria de Lourdes Pereira, o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira* e todos envolvidos. Propomos descrever essa mediação mais à frente neste capítulo, e a própria cultura que se configura, nesse caso, também como uma mediadora, registrando e transmitindo as tradições através das gerações.

Entretanto, deve-se ter em mente que as mediações não são meros atos de intermediar, mas sim de contribuir para a produção de sentidos em si, tanto para quem transmite as informações quanto para quem as recebe e apropria-se delas. Entendemos que se estabeleça, por meio desses mediadores e das comunidades mediadas, uma relação constante de circularidade cultural que permeia principalmente os hábitos alimentares, que propusemos analisar.

#### **4.2 O complexo Santuário do Caraça**

Diante do desafio de entender o alimento e a alimentação na sociedade moderna por intermédio das Panc, optamos por fazer um recorte regional elegendo o Santuário do Caraça e o seu entorno como nosso foco específico de análises e pesquisas. Parece-nos haver uma enorme relação da alimentação da antiga casa de hospedagem para missionários, posteriormente colégio e hoje importante ponto turístico de Minas Gerais, com a comunidade em seu entorno, principalmente no que refere às hortaliças.

No entanto, o que pode parecer uma simples análise regionalizada da alimentação, consiste, para nós, em uma complexa reflexão em relação à alimentação que ocorria e ocorre na região, o que tornou a pesquisa que originou este trabalho ainda mais desafiadora, se levarmos em consideração o caráter da modernidade que revela trazer consigo uma série de interferências no cotidiano alimentar de grande parte das pessoas, resultante do constante intercâmbio de informações.

Citamos, como exemplo disso, os moradores do entorno do Santuário do Caraça, os quais tradicionalmente se alimentavam (e até hoje se alimentam) de hortaliças específicas que ocorrem na região. Porém, também já fazem uso de outros alimentos que foram inseridos ao longo do tempo na região, trazidos de outras culturas, resultando em uma ressignificação do uso desses alimentos e interferindo

continuamente nesse saber culinário tradicional. Citamos ainda outro exemplo, após coleta de informações de campo que estarão explicitadas mais à frente, a introdução ou inclusão de produtos, como o creme de leite e o amido de milho, além das massas industrializadas, no dia a dia alimentar das famílias, associados a hortaliças e até mesmo Panc existentes nos quintais. Isso nos faz pensar que a globalização tem, dentre suas facetas, o lado de alongamento do tempo e espaço de tal forma que as transformações locais podem partir não somente do regionalismo territorial, mas também de fatores extramuros. Padre Lauro Palú, atual diretor do Caraça, menciona fenômenos culturais advindos da experimentação e convívio de pessoas que vinham de diferentes partes do mundo ao Santuário:

A vinda de gente de todo lado, com suas tradições familiares, regionais e nacionais, a carência que precisava excitar a imaginação e a criatividade, o aproveitamento de todos os recursos alimentícios naturais, as culinárias de vários países que os Padres representavam e tentavam reproduzir para seu gosto e seu conforto, – tudo isso acabava chegando à mesa dos colegas e seminaristas e dali passava para suas famílias, por carta, por desenhos, pelo retorno dos que terminavam os cursos ou desistiam de segui-los [...] muita novidade chegava ao Caraça e aqui se acumulava e, em seguida, daqui se espalhava para todo lado, criando cultura, refinamento, exigências, facilidades, todo o universo fabuloso do que se cria e se come, do que se frita, se chupa, se requinta, se experimenta, se inventa, se tenta, se acerta e se conserva (PALÚ, 2016, p.5).

Parece-nos que, por mais que se tenha mantido esse contexto de trocas e experiências temporárias e físicas entre os moradores, visitantes e trabalhadores do Caraça, atualmente, tais relações e práticas sociais ocorrem de forma mais intensa e dinâmica.

Um turista que chega hoje ao Caraça poderá trazer consigo certa bagagem de informações sobre o lugar, previamente adquirida em mecanismos de busca antes mesmo de comprar sua passagem aérea, ao passo que os funcionários do Santuário poderão, pelos mesmos mecanismos de busca, obterem informações, mesmo que generalizadas, dos hábitos e costumes de determinada região de origem do turista. O “longe” já não é mais tão “longe”, as pessoas se desencaixam de seus lugares, do seu tempo e do seu espaço, para se reencaixarem em outros locais, com certa facilidade.

Sendo assim, para que possamos fazer uma análise satisfatória das relações alimentares no Caraça, faz-se necessário entendermos um pouco mais sobre a sua

história, a qual supomos ser um importante influenciador das relações alimentares da região em seu entorno, o que constitui nosso objeto de estudo neste trabalho. Vale ressaltar que não é objetivo deste trabalho realizar um aprofundado estudo histórico referente ao Caraça, e sim à alimentação na região com foco nas Panc. Por esse motivo, não nos aprofundamos em pesquisas bibliográficas considerando satisfatórias as informações coletadas, em sua maioria, no próprio *site* de Instituição, as quais julgamos serem fidedignas. Dados retirados do portal do próprio Santuário *on line* nos alimentarão de informações relacionadas à sua história.

Situado nos municípios mineiros de Catas Altas e Santa Bárbara, com 11.233 hectares, o Complexo Santuário do Caraça é uma propriedade da Província Brasileira da Congregação da Missão. Um empreendimento turístico múltiplo (pousada, restaurante, lanchonete, loja e atrativos naturais e culturais) marcando a identidade turística da região e condicionando ambiente favorável ao surgimento de outros negócios e empreendimentos na cadeia do turismo microrregional. Destacam-se quatro eixos básicos que constituem a integralidade do Caraça:

- Preservação, conservação e educação ambiental (RPPN, centro de visitantes e trilhas)
- Educação, cultura, ciência (Conjunto arquitetônico, museu e biblioteca).
- Centro Vicentino Missionário de espiritualidade, religião e peregrinação (Santuário e Curato)
- Complexo Turístico (pousada, restaurante, loja, lanchonete, bar roteiros e atrativos).

Além disso, trata-se de uma estrutura complexa, com múltiplas funções, papéis e personalidades, que deve harmoniosamente se integrar para compor uma unidade eficiente e qualificada. Vale ressaltar, de acordo com informações retiradas do site do Santuário, que o complexo corresponde:

a uma Instituição católica, da família Vicentina, com várias finalidades sociais, dentre elas a missionária e a atenção aos pobres; Família de educadores – colégio / seminário – formada pelos Padres, Coirmãos, ex-alunos, pesquisadores e colaboradores; Centro de peregrinação, cultura, educação, turismo e ecologia; Reserva Particular do Patrimônio Natural, componente da APA Sul da RMBH e da Reserva da Biosfera; Centro de educação ambiental e de produção do conhecimento científico, como produtivo campo de pesquisas acadêmicas; Patrimônio Cultural do Brasil, com tombamentos em nível federal, estadual e municipal; Uma das 7 Maravilhas da Estrada Real ([www.santuariodocaraca.com.br](http://www.santuariodocaraca.com.br)).

A primeira notícia que se tem do Caraça data de 1708, quando aparece em um mapa da Província de Minas. Em 1716, num registro histórico, aparece o Arraial do Inficionado do Caraça. Em relação ao seu nome *Caraça*, existem atualmente duas hipóteses:

A primeira delas sugere que “Caraça” seria o formato de um rosto humano na Serra do Espinhaço: é explicação corrente no tempo do Colégio e comentada por Dom Pedro II, em seu diário (11-13 de abril de 1881). O que pesa contra esta explicação é o fato do Caraça ter sido sempre citado no masculino e nunca no feminino (Serra da Caraça), como deveria ser já que caraça, compreendido como cara grande é palavra feminina.

Uma segunda possibilidade, explicada e adotada por Saint-Hilaire (1816) é de que “Caraça” seria o grande desfiladeiro existente na Serra do Espinhaço nesta região. Caraça, em tupi-guarani, significa desfiladeiro ou bocaina, como hoje é chamado o portentoso vale entre os Picos do Sol e do Inficionado (SANTUÁRIO DO CARAÇA, 2018).

Aos buscarmos informações sobre a origem do Santuário do Caraça, chegamos automaticamente ao Irmão Lourenço, seu fundador. Muitas dúvidas e lendas giram em torno de sua história, principalmente sobre seu passado antes de chegar à Serra do Caraça. De acordo com dados publicados no *Álbum comemorativo de 240 anos do Santuário do Caraça*, lançado em 2014, sabe-se que irmão Lourenço era português, e teria fugido para o Brasil, escondido em uma pipa de vinho, para escapar à perseguição do Marquês de Pombal, após um atentado contra o Rei de Portugal D. José I.

Apesar da origem de seu nome ser incerta, esse ‘fugitivo’ seria Carlos Mendonça Távora, que, por volta de 1760, estava no Arraial do Tejuco (hoje Diamantina-MG) trabalhando na mineração. Posteriormente, fez-se membro da Ordem Terceira de São Francisco e, assim, conseguiu status social e proximidade com os principais homens do lugar, especialmente com o Contratador João Fernandes de Oliveira, marido de Xica da Silva<sup>15</sup> (PALÚ; et al., 2014).

Independente da exatidão de tais informações e das versões que essa história pode ter, o fato é que, em 1768-1770, o Irmão Lourenço de Nossa Senhora compra a sesmaria do Caraça e ali se instala, no mais vivo desejo de se converter e dedicar sua vida à obra de Deus e à divulgação do Santuário do Caraça como lugar de retomada da vida à luz do projeto de Deus, sob a proteção de Nossa Senhora Mãe dos Homens. Constitui-se, assim, um “hospício” (do latim, *hospites*, os hóspedes) para acolher missionários e formadores de jovens. Com o desenvolvimento de seu Santuário, funda a Irmandade de Nossa Senhora Mãe dos Homens (1791-1885) e,

---

<sup>15</sup> Chica da Silva (1732-1796) foi uma escrava que viveu no Brasil na segunda metade do século XVIII. Manteve uma relação durante quinze anos com o rico contratador de diamantes João Fernandes de Oliveira. Atingiu uma posição de destaque na sociedade, época em que a questão da escravatura era muito evidente (FRAZÃO, 2016).

com a ajuda de seus membros, que chegaram ao longo do século ao número de 23.226, e às esmolas conseguidas em peregrinações por toda a Província, melhora, pouco a pouco, as instalações do Caraça, enriquecendo sua igreja e sua hospedaria (SANTUÁRIO DO CARAÇA, 2018).

Com o avanço da idade e as dificuldades enfrentadas para a continuidade de sua obra, o Irmão Lourenço resolve fazer a doação das terras e do Santuário à Fazenda Real, a fim de que a Coroa Portuguesa conseguisse padres que dessem continuidade ao centro de romaria e missão e, se possível, fundassem uma casa para educação de meninos. No dia 27 de outubro de 1819, com 96 anos, o Irmão Lourenço faleceu, sem ver os padres tomando posse de sua ermida, uma pequena capela barroca para uso dos ermitães e dos peregrinos que já subiam a Serra do Caraça em seu tempo (SANTUÁRIO DO CARAÇA, 2018).

Por volta de 1820, chegam ao Caraça dois padres, Padre Leandro Rebello Peixoto e Castro e Padre Antônio Ferreira Viçoso, munidos da Carta Régia que lhes concedia posse da herança de Lourenço. Eles realizaram algumas missões nos municípios próximos e depois trouxeram do Rio de Janeiro os primeiros alunos do que viria a ser, conforme desejo de irmão Lourenço o Colégio do Caraça. Em 1823 o Colégio já contava com 71 alunos, chegando a 161 em 1830. Uma vez criada, a instituição oferecia salas de aula e dormitório para os alunos, seminaristas e padres (PALÚ; et al., 2014).

A pequena construção deixada pelo Irmão Lourenço impossibilitava a criação de um colégio, devido à falta de espaço, tanto para os alunos (salas de aula e dormitório) quanto para os Padres professores. Por volta de 1830, então, aumentaram-se as instalações a fim de acolher os muitos alunos que se matriculavam. E muitas foram as matrículas: de 1820 a 1834, 1535 alunos entraram no Colégio do Caraça (SANTUÁRIO DO CARAÇA, 2018).

O colégio era conhecido por ter um ensino exemplar, capaz de mesclar formação humana e ensino de conteúdos responsáveis por favorecer a construção de um vasto conhecimento de mundo. Seriedade, disciplina e qualidade eram requisitos básicos. Além das matérias básicas, os alunos estudavam também Religião, Latim, Grego, Francês, Cosmografia, Caligrafia e Desenho.

De acordo com o site do Santuário,

pelo Colégio do Caraça passaram quase 11.000 alunos, dos quais muitos tiveram seus nomes reconhecidos no cenário nacional, político, civil e religioso: em média 500 padres, 21 bispos, 120 políticos, dos quais dois Presidentes da República: Afonso Pena (1906-1909) e Artur Bernardes (1922-1926), magistrados, médicos, engenheiros, cientistas, professores universitários, etc...

Durante vinte anos, formaram-se padres portugueses e brasileiros no colégio do Caraça. A partir de 1831, o Caraça não escapa das consequências das revoluções ocorridas no tempo do governo regencial e primeiros tempos do reinado de D. Pedro II. Em 1842, já tendo morrido Padre Leandro, padre Viçoso, em atitude brusca, foge levando para longe os alunos e escravos existentes no Caraça. Nesse momento, passa o Caraça a ser um berço vazio e abandonado, dando fim à fase do “Caraça Português”. Somente em 1856, após uma epidemia de varíola que atingiu a cidade de Mariana, assistiu-se novamente à reabertura do colégio do Caraça, recebendo então os alunos do seminário maior, porém, dessa vez, sob administração de padres franceses. A fase do “Caraça Francês” dura até meados de 1900, ano em que alguns dizem ser o ápice do colégio, sendo equiparado ao Ginásio Nacional<sup>16</sup> (PALÚ; et al., 2014).

Nesse período, ocorre a demolição da primitiva ermida e constrói-se, com material local, um grande templo neogótico, seguindo o estilo francês. A obra, que levou sete anos, teve seu fim em maio de 1883. Mesmo tendo sido erigida em estilo arquitetônico francês, a Igreja do Caraça foi construída sem mão-de-obra escrava e toda com material regional: pedra sabão (retirada de perto da Cascatona), mármore (das proximidades de Mariana e Itabirito), quartzito (da região do Caraça e vizinhanças) e um produto, responsável pela liga, à base de cal, pó de pedra e óleo. Construiu-se, assim, a primeira igreja neogótica do Brasil: toda ela desenhada, projetada e edificada por um Padre da Missão, na Serra do Caraça (SANTUÁRIO DO CARAÇA, 2018).

Em meados de 1903, assume a direção do Colégio do Caraça o primeiro padre brasileiro, Padre Francisco Silva, dando início assim a fase do “Caraça Brasileiro” a

---

<sup>16</sup> Até a década de 50, era designado “Colégio Padrão do Brasil”, visto que seu programa de ensino servia como modelo de educação de qualidade para os colégios da rede privada, que solicitavam ao Ministério da Educação o reconhecimento de seus certificados justificando a semelhança de seus currículos aos do Colégio Pedro II, seu antigo nome (MULTIRIO, 2018).

qual perdura até 1968. Devido ao baixo número de alunos e e à equiparação do Colégio do Caraça ao Ginásio Nacional, em 1912, declara-se fechado o colégio. No ano de 1905, havia sido fundada a Escola Apostólica Nossa Senhora Mãe dos Homens, com o objetivo de formar rapazes para a vida eclesiástica. Seis anos depois, o colégio para os leigos foi fechado. A partir de então, até 1968, a instituição funcionou apenas como seminário. Na madrugada de 28 de maio de 1968, um pequeno fogareiro motivou um incêndio que destruiu toda a ala dos alunos e a biblioteca. Após esse acontecimento, o Caraça nunca mais retomou suas atividades de seminário ou escola (PALÚ; et al., 2014).

Quatro anos mais tarde, como uma alternativa não só para preservar a memória desse importante ícone da cultura brasileira, mas também para proteger o patrimônio e oferecer à comunidade acadêmica mais de 12 mil hectares de matas e uma importante e curiosa diversidade de fauna e flora, o espaço, que já foi hospedagem para romeiros e colégio missionário reconhecido pelos imperadores portugueses, assume timidamente o status de Centro de Turismo.

O Caraça conta com alguns espaços históricos como o Museu Sacro, com peças e esculturas religiosas dos séculos XVIII e XIX, e a Pinacoteca, com uma pequena coleção de pinturas. Entre elas, está uma das únicas imagens que se tem do Irmão Lourenço de Nossa Senhora. Isso sem falar da rica biodiversidade local, que trouxe à região o título de Reserva Particular do Patrimônio Natural<sup>17</sup> - Santuário do Caraça (RPPN), em 1994.

Como Centro de Turismo, o Santuário do Caraça recebe, em média, 70.000 visitantes por ano, dos quais pelo menos 17.500 hospedam-se em sua Pousada. Isso faz com que seja, por sua relevância e implicação social, uma das mais importantes e mais visitadas Unidades de Conservação do Estado de Minas Gerais, além de ser uma das maiores: a Reserva Particular do Patrimônio Natural do Caraça responde praticamente por 51% das Reservas Particulares do Estado. Ao Santuário do Caraça vêm, em média, 200 escolas, tanto públicas quanto particulares, e 10.000 alunos por ano, a fim de terem contanto com a rica biodiversidade “caracense”, com sua história e suas riquezas próprias (SANTUÁRIO DO CARAÇA, 2018).

---

<sup>17</sup> Portaria do IBAMA, nº 32 de 20 de março de 1994.

Um de seus principais atrativos é a aguardada visita do lobo guará, quando vem se alimentar bem próximo a uma das entradas do Santuário. Essa tradição da visita do lobo começou no Caraça em maio de 1982, quando algumas lixeiras começaram a aparecer reviradas e derrubadas, o que, a princípio, imaginou-se serem cachorros. Começaram a observar e descobriram que o grande cachorro que revirava as lixeiras do Santuário do Caraça era o *Chrysocyon brachyurus*. (lobo guará). Aí, começaram a colocar uma bandeja de carne em cada portão e elas amanheciam mexidas. Foram aproximando as bandejas da escada da Igreja e, por algum tempo, os lobos foram alimentados lá embaixo, até que resolveram subir com a bandeja gradativamente. Essa prática de alimentar os lobos no Caraça só persiste aos dias atuais porque o seu hábito de caça não foi comprometido. Por esse motivo, o lobo-guará não tem hora de aparecer. Ou seja, o hábito do lobo de caçar não foi influenciado ou mudado devido ao fornecimento de carnes todos os dias. Por isso, ele aparece quando quer.

O momento de esperar a aparição do animal é conhecido como 'a hora do lobo', a partir das 18h30min. Enquanto o seu lobo não vem, o Caraça proporciona aos hóspedes o momento da informação, a educação ambiental (SANTUÁRIO DO CARAÇA, 2018).

Um lugar em que 11.000 alunos estudaram com todo afincamento e disciplina, onde estiveram pesquisadores renomados que passaram pelo Brasil, neste e nos séculos passados, e em que a história política, educacional e religiosa do país se encontrou com padres e com alunos, com velhos e com crianças, com santos e com sábios, é, no mínimo, provocador e um estímulo para a aquisição de conhecimento principalmente no que tange ao objeto deste trabalho, ou seja, a alimentação, em especial as Panc.

Dessa forma, nossa inquietude se voltou para a situação dessas Panc no cenário do Santuário, no passado e nos dias atuais. Sendo assim, achamos pertinente e necessário realizamos algumas pesquisas referentes às hortas bem como às pessoas envolvidas com essas hortas dentro do Caraça. Além disso, buscas documentais foram realizadas no acervo do Santuário, na tentativa de identificar registros que fizessem menção ao consumo de Panc no passado do Caraça. Alguns desses relatos serão expostos mais à frente, neste capítulo.

As análises realizadas em inúmeras cartas de ex-alunos e padres que estiveram no santuário desde sua fundação não nos forneceram registro algum referindo-se à alimentação especificamente com tais plantas. Por outro lado, bibliografias importantes, como o livro *Cozinheiro Nacional*, cujo exemplar com data de edição prevista entre 1874 a 1888 se encontra na biblioteca do Santuário, leva-nos a crer que já se fazia uso desses alimentos no passado, inclusive na região. Um bom exemplo que nos orienta quanto a isso é a tabela de produtos brasileiros (Tabela 1), na qual constam diversas Panc, que, conforme o livro, substituem produtos europeus.

**Tabela 1 – Produtos brasileiros e europeus**

<b>Produções brasileiras correspondentes às produções europeias</b>	
Abóbora d'água, chuchu	Pepinos
Abóbora, morangas, mogangos, <b>mangaritos</b> , cará, <b>cará do ar</b> , baratinga	Cenouras
Mandioca	Batatas
Palmito, talos de inhame, <b>talos de taioba</b>	Alcachofra
<b>Umbigo de bananeira</b> , gariroba	Alcachofra
Amendoim, sapucaias, castanha-do-pará, mendubirana	Amêndoas, nozes, avelãs
Bananas	Maçãs
<b>Broto de samambaia (<i>Pteridium aquilinum</i>)</b> , grelos de abóboras, palmito	Aspargos
Jiló	Berinjela
<b>Serralha</b>	Escarola
<b>Beldroega</b>	Barba-de-bode
Salsa	Cerefólio
Alho, alho-poró	Escalotes
Pinhões	Castanhas
<b>Labaça</b>	Azeda-do-reino, espinafre, acelgas

Carapicus (vulgo orelha de pau)	Cogumelos
Jerumbeba, quiabos, <b>ora-pro-nobis</b> , lobolobo	Nabos
<b>Mangaritos</b>	Túbaras
Mamão, croá	Melão
<b>Jacatupés</b> , batatas-doces	Beterraba
Pimentas, cumaris ou <i>kaviks</i>	Pimenta-da-Índia
Tomates	Uvas verdes
Laranjas azedas	Limão, vinagre
Cebolas de cheiro, folhas de cebola	Cebolinhas
Folhas de borragem	Mostarda
Conservas de pimentão em vinagre	Alcaparras
Gengibre	Raiz-de-rabo ou saramago (raifort [sauvage])

Fonte: Cozinheiro Nacional, 1889, p.3 e 4. (grifo do autor)

O livro traz registros ao nível nacional, porém, na região, pesquisas várias dessas plantas apareceram, o que nos estimula em relação à ideia de consumo na região. Tal hipótese se torna ainda mais inquietante ao analisarmos o livro *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*, de Auguste de Saint-Hilaire, datado 1830, no qual o botânico faz referências à região do Caraça e sua variedade alimentar.

Voltei à ermida com setenta espécies de plantas que ainda não possuía, e passei a noite a descrever as partes mais delicadas de grande número delas, ao clarão avermelhado de uma lâmpada fraca [...] a província de Minas, porém, oferecia-me tantas riquezas vegetais, que tomei a resolução de percorrê-la quase toda (SAINT-HILAIRE, 1830, p.197-198).

No entanto, a maioria dos registros de que se tem notícia, foram feitos de forma generalizada, ou com enfoque botânico e medicinal, o que nos insita a dar atenção às diversas lacunas deixadas, permitindo estudos com enfoque gastronômico e culinário dessas plantas, o que, entretanto, não constitui objeto deste estudo. Por isso, apesar de considerarmos de extrema relevância tal enfoque, não nos concentraremos em detalhar nem analisar minuciosamente os relatos de Saint-Hilaire, o que poderá ocorrer em outras pesquisas futuras. Buscamos aqui

unicamente verificar citações específicas de Panc como registro temporal dessas plantas, a título de comprovação de sua ocorrência e, até mesmo, uso no passado na região do Caraça.

Sendo assim, voltando ao foco deste estudo, vale observar que o botânico Saint-Hilaire, que visita o Caraça no ano de 1816, menciona diversas espécies de plantas, as quais foram identificadas com potencial alimentício encontradas na região.

Encontrei, entre outras, algumas plantas da família das ericáceas, várias umbelíferas de folhas simples [...] uma surpreendente variedade de melastomáceas de folhas pequenas; uma soberba utriculária de flores róseas quase do tamanho das do *antirrhinum majus*; uma apocinácea [...] uma *sauvagesia* de caules lenhosos (SAINT-HILAIRE, 1830, p.197).

O botânico utiliza de nomes científicos para plantas e suas famílias que fornecem alimentos cotidianamente conhecidos como as citadas *umberíferas* que dão o funcho, aipo, cominho, coentro e salsa além de outras consideradas Panc como a *antirrhinum majus* conhecida como boca de leão e as *apocináceas* que, dentre as variedades, encontramos o jasmim-manga (*Pluméria Rubra*) e o chuchu do mato (*Araujia sericífera*). Além disso, refere-se também à família “*melastomáceas* de pequenas folhas” da qual fazem parte a azedinha roxa, ou vinagreira da mata (*Aciotis circaeifolia*), e o mirtilo-brasileiro ou pixirica (*Clidemia hirta*). Entretanto, mesmo existindo a hipótese de ocorrência de tais alimentos na região, é necessário ressaltar que não há comprovação de que tais Panc foram realmente encontradas pelo botânico, visto que, conforme Meneses (2017),

como naturalista de um círculo científico em que o campo tem valor fundamental, sua observação é acurada e busca envolver aspectos amplos que influenciam a construção da paisagem que observa [...] Obviamente que seu relato aborda a alimentação categorizando-a de acordo com grupos sociais, situações, ambientes, estações climáticas, qualidade das terras para cultivo, etc (MENESES, 2017, p.02-03).

Além dessas plantas, conforme mencionado por Saint-Hilaire *apud* Meneses (2017), ao descrever a alimentação em uma de suas passagens pela região de Catas Altas do Mato Dentro, atual Catas Altas, localizada a 27 km do Caraça, ocorria o consumo de serralha (*Sonchus oleraceus*) a qual também fora encontrada em nossas pesquisas de campo atuais.

Os habitantes do Brasil, que fazem geralmente três refeições por dia, têm o costume de almoçar ao meio dia. Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da Província de Minas. O feijão preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume

constitui quase a única iguaria do pobre. Se a esse prato grosseiro ainda se acrescenta mais alguma coisa, é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas, e a planta geralmente preferida é a nossa **serralha**, que se naturalizou no Brasil (SAINT-HILAIRE apud MENESES, 2017, p.10, grifo do autor).

Carrato (1963) também faz referência à provável utilização de hortaliças não convencionais na antiga casa de hospedagem, inclusive o *broto de samambaia* (*Pteridium aquilinum*), o qual foi citado em nossa pesquisa de campo por famílias que moraram no Caraça antigamente.

A comida do Hospício deve ser simples [...] o cardápio deve ser uniforme, simples, já se beneficiando dos gêneros e legumes da terra. Talvez pratos mais frequentes à base de farinha de milho, carne-seca e, principalmente, carne de porco, toucinho, cará, mandioca, **taio**, **brotos de samambaia**; as ervas verdes, como a couve, o agrião, o **caruru**, a **chicória silvestre** (CARRATO, 1963, p.339, grifo do autor)

Relatos e registros como de Saint-Hilaire (1830) e Carrato (1963) nos levam a supor que tais alimentos existiam e, por vezes, eram consumidos no Caraça, entretanto, em sua maioria, em situações de necessidade e não de escolha. Conforme menciona o Padre Lauro Palú, atual Diretor do Santuário e ex. aluno, “em época de aluno aqui, tínhamos que comer o que aparecesse. A gente comia mesmo que não gostasse” (informação verbal).

Por meio de depoimentos como o do Pe. Lauro é de se supor que tais alimentos estivessem disponíveis, nascendo por aí nos matos do Caraça como se costuma acontecer com as Panc, porém sua utilização não era sistematizada. Poderíamos assim supor que seu consumo acontecesse em grande parte por necessidade e por escassez de outros alimentos. Sendo assim, talvez justifique a falta de registros por parte dos ex-alunos e padres.

Outro mediador cultural importante para a região entre serras é Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac. A Instituição, que atualmente possui uma relação muito forte com o Caraça, contribuiu, de forma considerável, para o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira*, além de exercer importante papel não somente na formação profissional em diversas área do comércio, mas, principalmente, na gastronomia nacional, em especial em Minas Gerais. Por esse motivo, entendemos ser pertinente trazer um pouco de sua história, a qual se complementarà ao abordarmos o *Programa Primórdios*, mais à frente.

Fundado em 1946 por meio do Decreto-Lei no 8.621 e por iniciativa da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), o Senac surge com o desafio de capacitar os trabalhadores para o setor terciário, visto que, após a II Guerra Mundial, a industrialização era uma realidade no País, o que resultou na necessidade de mão de obra.

Desde 1946, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac é o principal agente de educação profissional voltado para o Comércio de Bens, Serviços e Turismo do País. Hoje, está presente em mais de 2.200 municípios, de Norte a Sul do Brasil, onde mantém infraestrutura de ponta composta por mais de 600 unidades escolares, empresas pedagógicas e unidades móveis (SENAC DEPARTAMENTO NACIONAL, 2018.).

Seu portfólio contempla cursos presenciais e a distância, em diversas áreas do conhecimento, que vão da Formação Inicial e Continuada à Pós-graduação e permitem ao aluno planejar sua carreira profissional em uma perspectiva de educação contínua.

Em se tratando especificamente da área de objeto deste estudo, ou seja, a gastronomia, em 1957, o Senac cria os primeiros cursos de habilitação e treinamento para profissionais em hotelaria, o que posteriormente resulta no lançamento do curso de cozinheiro. A partir de então, a Instituição vislumbra o crescimento do setor e percebe a necessidade de capacitação de profissionais tanto de salão (garçons, *maitres* e *cumins*), quanto de cozinha (auxiliares de cozinha, cozinheiros e *chefs*). Com isso, por intermédio de uma parceria desenvolvida juntamente com o renomado *chef* francês *Paul Bocuse*, em 1977, criou um curso voltado para hotelaria.

Com o decorrer do tempo, o Senac foi se aprimorando quanto instituição de ensino e se consolidando como referência no setor de formação de profissionais para área da alimentação fora do lar. Quase duas décadas depois da parceria com Bocuse, amplia suas ações criando o curso de Cozinheiro *Chef*, em parceria com o *Culinary Institute of America* (CIA). Segundo Costa *apud in* Braga (2017), esse foi o primeiro curso de gastronomia pago no País e teve apenas professores americanos que eram *chefs* de cozinha e que se mudaram para o Brasil. Até então, além do curso de cozinheiro do Senac, eram oferecidos, no Brasil, apenas cursos de culinária com o objetivo de ensinar as moças a como serem boas donas de casa usando truques

básicos de cozinha, além de cursos livres de capacitação para cozinheiros (COSTA *apud in* BRAGA, 2017).

Para melhor cumprir a sua missão de educar para o trabalho e de proporcionar o crescimento de pessoas e organizações, o Senac ainda oferece publicações dirigidas às mais diversas áreas do conhecimento, dentre elas moda, beleza, turismo, informática, inclusive, a gastronomia. Em seu catálogo de publicações lançado em 2015-2016, que reúne 19 anos de atuação na área editorial, dentre os 1.397 livros catalogados, mais de 250 são voltados à área da gastronomia, sem contar publicações de áreas como turismo e hotelaria, que também abrangem a gastronomia. Dentre essas publicações destacam-se importantes autores como Montanari (2008) e sua obra *Comida como Cultura* e Petrini (2009) com a obra *Slowfood – princípios da nova gastronomia*, já referenciados e citados neste trabalho, além de outras obras de caráter específico em técnicas culinárias e que referenciam toda uma cadeia de aprendizado como é o caso dos livros *Chef Profissional* (2012) e *Garde manger - a arte e o ofício da cozinha fria* (2012), ambos do *Instituto Americano de Culinária* (CIA) e com edição Senac.

Trazendo para o eixo regional deste trabalho, o Senac em Minas tem importante atuação na formação profissional, contando atualmente com 34 unidades localizadas em todo o Estado, 180 opções de curso presencial e a distância, 3 faculdades oferecendo graduação e MBA, 12 carretas-escola especialmente adaptadas para levar educação profissional a todo o Estado, disponibilizando ferramentas de apoio às atividades acadêmicas, como materiais didáticos desenvolvidos por uma equipe especializada e infraestrutura adequada (SENAC MINAS GERAIS, 2018).

Alguns dos diferenciais oferecidos especificamente na área da gastronomia é o restaurantes-escola, situado na unidade central de Belo Horizonte, aberto ao público em geral, ofertando, durante a semana, um *buffet* completo com temas variados, preparado em sua totalidade por alunos dos cursos de cozinheiro, sob a orientação e supervisão dos professores e docentes da Instituição. Além disso, todo o serviço de sala tal como a montagem das mesas e o atendimento dos comensais é também realizado por alunos do curso de garçons sob a supervisão de seus orientadores e professores. Além do restaurante escola, vale destacar a Pousada Senac Tiradentes

e o Hotel Senac Grogotó, primeiro hotel-escola da América Latina. Os espaços são destacados por aliar teoria e prática na preparação de profissionais.

### **4.3 O Programa Primórdios da Cozinha Mineira: mediadores culturais na aproximação das tradições alimentares**

A vocação da cozinha ensinada pelo Senac, que contempla regionalizar os saberes e tradições culinárias, está presente, em grande parte, nas unidades espalhadas pelo País. Em Minas, ela se revela, de modo especial, por intermédio do *Programa Primórdios da Cozinha Mineira – da história à mesa*, atuando, de forma significativa, como mediador cultural.

O *Programa Primórdios* tem como objetivo mapear, ressignificar e preservar os hábitos, técnicas e produtos alimentares dos primeiros habitantes de Minas Gerais. Trata-se de uma atividade de extensão, com participação dos alunos do curso de Graduação Tecnológica em Gastronomia do Senac, que realizam pesquisas nas regiões das Serras da Piedade até o Caraça. Tais pesquisas e estudos são estruturados de acordo com nove seguintes pilares alimentares:

1. Horta histórica;
2. Pomar histórico;
3. Farinhas, pães e quitandas;
4. Queijaria;
5. Doçaria;
6. Bebidas alcóolicas, cafés e chás;
7. Carnes e derivados;
8. Receitas tradicionais;
9. Ambiente, utensílios e técnicas.

Entretanto, o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira*, que hoje carrega a bandeira Senac, e conta com parceria de diversas outras entidades como a Universidade Federal de Minas gerais (UFMG), Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, EMATER, dentre outras, é de autoria e coordenação de Vani Maria Fonseca Pedrosa, quem, além de estar à frente do programa, tem forte ligação com a região na qual ele ocorre. Por esses motivos, torna-se necessário e

fundamental para que avancemos neste trabalho, fazemos um preâmbulo de sua trajetória no Caraça, de modo a entendermos como ocorre a institucionalização do *Programa Primórdios da Cozinha Mineira*. Trataremos de descrever, com maior riqueza de detalhes, como se inicia o *Programa Primórdios* e especificamente como se desenvolve o pilar da Horta Histórica, alvo desta dissertação.

Com famílias paterna e materna muito tradicionais, Vani Pedrosa sempre esteve presente na região, o que a favoreceu em suas pesquisas. Formada em economia e especialista em pesquisas gastronômicas, Vani Pedrosa chega ao Caraça em junho de 2013, com a incumbência de reestruturar o restaurante do Santuário.

De acordo com a pesquisadora, nessa época, as verduras usadas na casa vinham da fazenda do Engenho, parte do complexo do Santuário, situada a 11km da sede. Dentre as principais, destacava-se a azedinha (*Rumex acetosa*) além da couve, mostarda, almeirão, *yacon*, cheiros verdes como salsa e cebolinha e beterraba. As outras verduras vinham do Ceasa Minas (Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S.A.).

A horta histórica encontrava-se e atualmente permanece, nos fundos do Santuário, e fornecia apenas a azedinha (*Rumex acetosa*) e alguns temperos como manjeriço, salsa e cebolinha que não podiam faltar, mesmo se acabassem os vindos da Fazenda do Engenho.

Pedrosa destaca o que a impressionou, na ocasião, quanto a essa hortaliça.

Lembro que me impressionou muito a quantidade de azedinha plantada, o consumo e os comentários dos visitantes que a solicitavam regularmente nas refeições o que eu nunca tinha visto em outros lugares, nem no entorno do Caraça, o que me fez entender que seu uso era muito grande e antigo na casa. O consumo de azedinha no Caraça superava o consumo da alface, verdura mais consumida em outros restaurantes (informação verbal).<sup>18</sup>

Importante ressaltar que, nesse momento, ainda não se havia iniciado, de forma concreta, o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira*, assim como o processo de revalorização de hortaliças tradicionais / Panc. Dessa forma, o local onde se encontrava a horta era considerado improdutivo, visto que o clima não favorecia a

---

<sup>18</sup> Informe repassado em entrevista realizada em Dezembro de 2017.

produção de alimentos de gênero “convencional”, como alface, brócolis, tomate, além de outros.

Segundo Vani Pedrosa, alguns padres entendiam que a horta não era produtiva e deveria ser desativada. No entanto, “Pe. Lauro, então diretor do Santuário se ajoelhou aos pés do Padre Luís Carlos do Vale e pediu que, por favor, não acabasse com esta horta, ‘ela é uma horta histórica e foi citada por S. Hilary, definitivamente não sei o que fazer com ela’” (informação verbal).<sup>19</sup>

Por meio de estudos bibliográficos realizados no Caraça, principalmente a partir do livro *Cozinheiro Nacional*, do qual se encontra um exemplar na biblioteca do Santuário, a pesquisadora encontrou uma tabela de substituições e equivalências de verduras que possivelmente eram utilizadas na época do livro<sup>20</sup> (tabela 1). Com uma inquietude que se tornou cotidiana, a pesquisadora saía diariamente após o expediente em busca de respostas aos seus questionamentos: “Isso veio de onde? Isso tem no Caraça? Isso tem na região? Se tem na região é real e não particular do Caraça”. E na busca de respostas a tais questionamentos buscava evidências para tal. Vani Pedrosa salienta o papel fundamental do que chama de “mais antigos”, principalmente sua mãe, ou conforme Giddens (1995), dos *guardiões*, na descoberta das pistas e informações necessárias.

Pelo fato de minha mãe ter sido criada por minha bisavó, minha mãe teve forte ligação com o Séc. XIX. Sendo assim, contribuiu e muito para minhas pesquisas. Foi me dando pistas de onde verificar as informações que ia pesquisando, no Caraça, sua biblioteca e região (informação verbal).<sup>21</sup>

Sendo assim, por meio de pesquisas juntamente com outros profissionais, foi possível identificar diversas dessas plantas que constavam no livro e que, de certa forma, pareciam ter sido negligenciadas ou esquecidas, como é o caso da Beldroega (*Portulaca oleracea*), Labaça (*Rumex obtusifolius*), Abóbora d’água (*Lagenaria siceraria*), Taioba do talo roxo (*Xanthosoma violaceum*), Capiçoba (*Erechtites valerianifolius*), Serralha (*Sonchus oleraceus*), Dente de leão (*Taraxacum officinale*), Caruru (*Amaranthus deflexus*) e Mangarito (*Xanthosoma riedelianum*).

<sup>19</sup> Informe repassado em entrevista realizada em Dezembro de 2017.

<sup>20</sup> A tabela de equivalência encontra-se mais à frente neste capítulo.

<sup>21</sup> Informe repassado em entrevista realizada em dezembro de 2017.

De acordo com Vani Pedrosa, nem mesmo os funcionários do Caraça conheciam a maioria dessas plantas, a não ser alguns funcionários bem antigos, o que nos leva a crer que, durante um determinado período de tempo, tais alimentos provavelmente foram deixados negligenciados.

Ao ver o grande número de verduras antigas em desuso, e a azedinha tão solicitada pelos visitantes, apresentei a sugestão ao Pe. Luís para resolver o problema da Horta, criando a horta histórica com as verduras antigas que já estavam aclimatadas e deixar as outras usuais para o Engenho que tinha clima mais adequado (informação verbal).<sup>22</sup>

A partir de então, inicia-se, de forma mais organizada, porém ainda não estruturada como um pilar, a Horta Histórica. Entidades como a Emater são acionadas e, por intermédio de seu pesquisador Georgeton Silveira, passam a contribuir com a *expertise* rural e agrícola. Comunidades próximas ao Caraça, como Sumidouro, também contribuíram com mudas de Panc antigas e assim se inicia um portfólio a ser plantado no mesmo local físico onde sempre esteve a horta citada por Saint-Hilaire.

Em conversa com o Professor Leandro Catão, que na época (2003) coordenava o Curso de gastronomia do Senac em Belo Horizonte, ao apresentar o projeto, Vani Pedrosa relata que, além do pilar da horta histórica, os outros oito pilares precisavam também ser desenvolvidos e ressignificados. No entanto, com a condição de que todo o processo não virasse um livro na estante, mas sim conhecimento devolvido para as comunidades.

Minha intenção era que todo este saber fosse distribuído para a comunidade, porque é uma riqueza muito grande e isto tem que estar no entorno do Santuário também. As pessoas precisam saber o que elas têm pois acham que o Caraça está separado, longe, deslocado de tudo e sem ligação com eles, o que parece ser o que acontece. A preocupação sempre foi de devolver, distribuir para a comunidade. Como se fosse “pago pela generosidade da informação que me deram”. Que não fosse apropriado por um só, que não fosse desvirtuado e que servisse de conhecimento para todos. (informação verbal).<sup>23</sup>

Sendo assim, o Senac passa, ainda de forma superficial, a participar mais de perto dos pilares do Programa e de suas atividades.

As ações direcionadas à horta histórica e às Panc ganham maior visibilidade quando acontece a gravação de um programa de TV para a Rede Globo, em março de 2014,

---

<sup>22</sup> Idem acima.

<sup>23</sup> Informe repassado em entrevista realizada em dezembro de 2017.

no qual são apresentadas algumas dessas plantas pela pesquisadora, como Mentuz (*Coronopus didymus*), a Labassa (*Rumex obtusifolius*). Após a veiculação do programa, visitantes do Santuário passaram a perguntar e procurar mais informações sobre a alimentação e, conseqüentemente, sobre as Panc. Segundo Vani Pedrosa,

foi a partir daí que percebi o grande interesse pelo tema e propus ao Pe. Luís Carlos que fizéssemos um Seminário para distribuir as mudas para agricultores regionais, o que cumpriria uma missão do Caraça: ser difusor de cultura e fé. A proposta foi aceita (informação verbal).<sup>24</sup>

Doravante, a estruturação do *Programa Primórdios da Cozinha Mineira* e da horta histórica começa a ganhar corpo e novos parceiros passam a contribuir. Com ajuda da Emater, o Caraça desenvolve e organiza fisicamente uma estufa, preparando também o solo para receber os exemplares de Panc recolhidos no Santuário e na região. No momento, a horta contava com cerca de cinquenta tipos de Panc, em sua maioria hortaliças. Dentre elas, além da já conhecida e utilizada Azedinha (*Rumex acetosa*), a Capiçoba (*Erechtites valerianifolius*), Capuchinha (*Tropaeolum majus*) e Vinagreira (*Hibiscus acetosella*). Após a estruturação e plantio das Panc na horta histórica, conforme já mencionado por Vani Pedrosa, organizou-se um Seminário, de modo a orientar, identificar, ressignificar e promover o plantio dessas plantas. Inicia-se então mais um processo que identificamos como sendo de mediação cultural.

Uma reinauguração formal da horta histórica ocorreu juntamente com o Seminário, quando, além de palestras e apresentações a respeito das Panc, mudas foram distribuídas para a comunidade local, como forma de estímulo ao plantio. Produtoras e produtores dos municípios de Sumidouro, Brumal e Santa Bárbara, além de professores, pesquisadores e alunos de gastronomia, bem como curiosos e simpatizantes pelo tema estiveram presentes, o que, acredita-se, contribuiu para promover a circulação cultural.

No mesmo ano, em 2015, o SEBRAE inicia, na região, um trabalho de educação empreendedora em parceria com a Prefeitura da cidade de Santa Bárbara por meio do Seminário de distribuição de mudas de Panc, o qual já havia acontecido

---

<sup>24</sup> Idem acima.

previamente. A entidade solicitou ao Caraça, por intermédio de Vani Pedrosa, que recebesse a Escola Municipal Marfiza, que fazia parte do projeto<sup>25</sup>.

Assim como para os agricultores, mudas de Panc foram também distribuídas para os alunos da escola, de modo a incentivar a construção de uma horta e para que, futuramente, fossem comercializadas essas hortaliças em feiras de empreendedorismo. Segundo Pedrosa, “três meses após a visita dos alunos e a distribuição de mudas, fui chamada para conhecer e me surpreendi com o tamanho da horta, o cuidado e capricho depositados e os resultados para educação inclusiva, além do empreendedorismo” (informação verbal).<sup>26</sup>

Também no ano de 2015, Vani Pedrosa é convidada a se juntar ao Senac e coordenar o *Programa Primórdios*. Para a pesquisadora, desde sua adesão ao programa, o Senac deu condições para que este se desenvolvesse.

O Senac foi fundamental para que pudéssemos promover e dar visibilidade ao projeto. Além disso, nos deu condição de executar o programa, visto que a educação profissional trabalha em toda cadeia, formatando as pesquisas e colocando nas mãos do produtor que normalmente tem dificuldade de ter acesso a ela. O Senac transportou o conhecimento acadêmico diretamente ao produtor, e não somente o conhecimento acadêmico, mas também a técnica, o formato de uso, básico e prático de se fazer (informação verbal).<sup>27</sup>

O *Programa Primórdios da Cozinha Mineira* conta com uma grade de docentes e pesquisadores de diversas áreas do conhecimento como Antropologia da Alimentação, Nutrição, História da Gastronomia, Estudos Culturais Contemporâneos e Economia, além de professores de prática culinária. Tal programa encontra-se, atualmente, em curso, sendo que alguns pilares já foram desenvolvidos, promovidos e continuam acontecendo na região, ao passo que outros têm calendário de início para 2018 como é o caso do pilar das carnes e derivados.

Como exemplo de pilares já trabalhados, podemos citar o *Pilar das bebidas alcólicas, cafés e chás*, no qual a cidade de Catas Altas, situada a 27 km do Caraça, tem papel fundamental. Com base no conhecimento sobre as bebidas existentes no Santuário do Caraça e na origem destas – mais de dois séculos de história referente à produção de bebidas fermentadas – foi desenvolvido, juntamente com a Universidade Federal de Viçosa (UFV), todo processo de produção de vinhos

<sup>25</sup> O papel da Escola Marphiza como mediadora cultural será descrito mais à frente neste capítulo.

<sup>26</sup> Informe repassado em entrevista realizada em dezembro de 2017.

<sup>27</sup> Idem acima.

ou fermentados a partir de frutas como a jabuticaba (*Plinia cauliflora*). Tal fruta, que é considerada uma Panc, tem enorme recorrência na cidade de Catas Altas, inclusive estando presente há 17 anos na *Festa do Vinho de Catas Altas*, que acontece em meados do mês de maio na cidade. Após o desenvolvimento e produção dos vinhos, um Seminário também foi organizado e apresentado, sobre o qual um documento contendo todo o processo produtivo, com embasamento técnico e prático de Instituições com expertise no assunto, foi entregue à comunidade, de modo a melhorar a produtividade e, conseqüentemente, o produto.

Iniciativa semelhante foi adotada na cidade de Cocais, localizada a 62km do Caraça. Identificada como forte produtora de farinhas no passado, a cidade, por meio do *Pilar das farinhas, pães e quitandas* e seus desdobramentos, contribuiu com conhecimento técnico, teórico e prático para a ressignificação do saber fazer não somente das farinhas e pães, mas em quitandas na região, aumentando o número de quitandeiras na cidade para mais de 50.

O *Pilar dos queijos* trabalhou com o conhecimento prático do saber fazer queijos, que, de acordo com Vani Pedrosa, estava extinto ou adormecido há muitos anos. O portal Uai registrou o lançamento do queijo que carrega a chancela *Entre Serras da Piedade ao Caraça*, que ocorreu no 41º Torneio Leiteiro na cidade de Santa Bárbara, em 2017. De acordo com o portal,

o queijo existe há mais de 200 anos, mas sua fabricação estava extinta há 70 anos. A produção artesanal por produtores locais foi resgatada por meio do Programa Primórdios da Cozinha Mineira do Senac, que contou com o apoio técnico da Emater e das Prefeituras Municipais de Barão de Cocais, Caeté, Catas Altas e Santa Bárbara. O queijo representa a história de Minas Gerais, uma vez que a região foi a primeira do Estado a ser altamente popularizada (QUEIJO, 2017).

Durante o evento, alguns produtores de queijo da região que foram beneficiados por intermédio do *Programa Primórdios e o pilar dos queijos* estiveram presentes juntamente com suas produções para apresentação e degustação. Atualmente, mais de doze produtores de leite da região têm sua produtividade já escoada para o mercado.

Após toda essa explanação, percebe-se que, pela intermediação dos que consideramos serem mediadores culturais, como o Senac e a pesquisadora Vani Pedrosa, de fato ocorreu, na região entre serras, uma revalorização e uma

ressignificação da gastronomia e da culinária de acordo com os pilares mencionados.

A partir de então, julgamos pertinente verificar, fazendo uso da metodologia da observação participativa, o que o *Programa Primórdios da Cozinha Mineira* e seus desdobramentos têm feito especificamente com as Panc sobre o ponto de vista de dois atores institucionalizados: o Santuário do Caraça e a Escola Municipal Marphiza Magalhães, ambos já mencionados. Além de seus informantes, fizeram parte também de nossa pesquisa de campo, entrevistas com os sujeitos locais, moradores das comunidades do entorno do Santuário do Caraça como Sumidouro, Santa Bárbara, Florália e Brumal que possuem quintais e hortas e que, de alguma forma, consomem hortaliças Panc.

No contato com os informantes elencados buscou-se: responder questões referentes ao uso, no passado e no presente, de Panc; identificar os tipos mais comuns, suas formas de preparo e entender qual papel essas hortaliças desempenham na tradição culinária de cada família.

É também importante entendermos as escolhas alimentares não somente pela perspectiva da cultura e tradição que permeiam tais localidades e seus habitantes, mas também tentarmos analisar tais escolhas partindo do alimento em si. Sendo assim, verificaremos sua ocorrência e frequência na região trazendo à tona comparações nutricionais de algumas dessas Panc em relação a hortaliças ditas convencionais como alface e couve, por exemplo, de modo a contribuir na análise das escolhas alimentares pelo viés da saúde.

Optamos, dentre o leque de possíveis Panc que ocorrem na região, eleger algumas delas, a Azedinha (*Rumex acetosa*), Beldroega (*Portulaca oleracea*), Taioba (*Xanthosoma taioba*), Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), Capiçoba (*Erechtites valerianifolius*), Picão preto (*Bidens pilosa*) e o Caruru (*Amaranthus deflexus*), para verificarmos *in loco*, por meio de observação participativa, se ocorrem, como ocorrem e como se dão suas escolhas como alimento.

#### 4.4 Atores locais, suas hortas e a Escola Marphiza

Direcionando nosso olhar para dentro do Caraça, encontramos uma figura importante em nossa pesquisa de campo, o Sr. Geraldo Vicente da Silva, atualmente com 75 anos e que trabalhou na horta do Caraça, na Fazenda do Engenho por 40 anos. Ele comenta que plantavam de tudo um pouco entre raízes, legumes e folhas como as de alface, almeirão rúcula, cebolinha salsinha, beterraba, cenoura, chuchu.

Em relação às Panc, Sr. Geraldo relata que sempre existiam na horta a azedinha (*Rumex acetosa*) e outras que os padres de sua época, que conheciam muitas plantas, solicitavam com frequência, como, por exemplo, o picão preto (*Bidens pilosa*), 'Maria Gome' Maria Gondó - *Erechtites valerianifolius*), o peixinho da horta (*Stachys byzantina*) e até o broto de samambaia (*Pteridium aquilinum*), que, segundo ele, nascia com frequência no Santuário, caminho para a sede. No entanto, Sr. Geraldo ressalta que algumas delas não se plantavam.

Ora-pro-nobis é muito natural, nasce pelos cantos dos matos, taioba também. Picão é coisa boa... come demais! Isso dá no mato, limpa o terreno e isso nasce. Maria gome, por exemplo, tinha demais na roça de milho (informação verbal).

Comenta ainda certa dificuldade no cuidado da horta, visto que não havia encanamento de água, sendo muito difícil molhar a horta.

Agente ia lá na nascente da água, onde ela brota e fazia cava no terreno e a água vinha por natureza (gravidade). Quando estivesse chegando perto da horta, nós fazíamos uns poços e carregada com balde pra molhar (informação verbal).

Analisando também a situação das hortas atuais, percebemos certa dificuldade por parte das pessoas que trabalham no Santuário tanto para cuidar quanto utilizar as Panc. Percebemos que não existe um pré-requisito ou conhecimento prévio de como cuidar da horta. Dorinha, responsável em cuidar da horta histórica há cerca de três anos, comenta sobre os problemas que encontra em seu cuidado diário.

Esta horta aqui é bem difícil de cuidar. A terra tem muita minhoca e o que acontece... elas vão trabalhando debaixo do chão e enfraquece a raiz da planta, empurrando a raiz pra cima e a planta fica na flor da terra, muito fofa. Tem que sempre estar mudando a planta de um lugar para outro. Quando podar, podar a horta toda e quando molhar também molhar ela toda (informação verbal)<sup>28</sup>.

---

<sup>28</sup> Idem acima.

Em relação à utilização das Panc da horta, Dorinha relata que são muito pouco aproveitadas. “Perde muita coisa aqui. Ofereço taioba, por exemplo, e escuto: ‘hoje não, deixa pra amanhã... tem muita aqui que veio do engenho e não dá tempo de picar’. Sempre quando tem eles não querem e quando falta, eles querem todo dia” (informação verbal)<sup>29</sup>.

Por outro lado, um bom exemplo de mediação cultural que aconteceu no Caraça é em relação à Beldroega (*Portulaca oleracea*). Apesar de ser uma hortaliça comestível e que ocorre com muita facilidade, praticamente em todo o País, antes da intervenção do *Programa Primórdios*, era considerada uma planta daninha, ou seja, imprópria para o consumo.

Maria Antônia Dias (conhecida como Tunica) que esteve, durante seis anos, trabalhando na horta do Caraça, em período anterior ao Programa, comenta: “Muitas destas plantas nunca tínhamos usado. A beldroega mesmo sempre achei que fosse mato e arrancava tudo” (informação verbal)<sup>30</sup>. Durante nossa pesquisa de campo dentro do Santuário do Caraça, percebemos que o cardápio não varia muito. Mesmo em data especial como o réveillon, registramos a utilização dos mesmos alimentos inclusive as Panc. Apenas a azedinha (*Rumex acetosa*) foi vista durante toda a estadia, apenas no almoço, jantar e ceia de fim de ano. Tunica enfatiza que a melhoria do cardápio, principalmente em relação ao uso das Panc é uma necessidade.

A maioria das cozinheiras não sabe o que tem na horta e não existe registro de receitas. Tudo de cabeça, não tem receita de nada na cozinha. Vem o cardápio e as meninas perguntam ‘o que é isso Tunica? Como faço?’ Só que cada um faz de um jeito né (informação verbal)<sup>31</sup>.

Para Tunica, a utilização das Panc na cozinha ainda sofre influência de cinco fatores: (1) comodidade e (2) falta de interesse de algumas cozinheiras; (3) falta de mão de obra, (4) falta de conhecimento e (5) pouco tempo para preparar. Dessa forma, são sempre usadas cruas em saladas.

Não dá conta de preparar, pois tem que higienizar direitinho, picar e fazer. Não dá tempo, aí acaba não tendo. Só quando a casa está vazia, com

---

<sup>29</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>30</sup> Idem acima.

<sup>31</sup> Idem acima.

menos de cem pessoas é que conseguimos preparar algo diferente. Casa vazia permite usar (informação verbal)<sup>32</sup>.

Apesar de uma horta bem cuidada e com produtividade de Panc regular, para o Padre Gonzaga, responsável pela horta do Engenho, perdem-se muitas Panc por falta de procura e até de conhecimento. “Às vezes a gente avisa o que está em quantidade. Mesmo assim, não costumam pedir” (informação verbal)<sup>33</sup>.

Percebe-se, pelos relatos referentes às hortas do Santuário do Caraça e pelas pessoas envolvidas, o potencial existente no que tange à utilização das Panc. Por mais que tenhamos situações de desperdícios e não utilização delas em sua totalidade ou potencialidade, é importante ressaltar o papel que o Programa Primórdios desempenha na mediação cultural trazendo à tona o conhecimento relacionado a tais alimentos dentro do Caraça, possibilitando, assim, mesmo que ainda de forma não sistematizada, o cultivo e o consumo das Panc no Santuário.

E, fora do Caraça, O *Programa Primórdios da Cozinha Mineira* já atua na Escola Municipal Marphiza Magalhães acerca de dois anos. A presença das Panc na horta cultivada na escola se tornou tão intrínseca à comunidade da escola que se torna fundamental para este trabalho apresentarmos informações relacionadas ao processo que deu origem a essa nova situação.

O trabalho começou com um projeto de empreendedorismo que já acontece na escola, cuja ideia era desenvolver um projeto de horta, a princípio convencional, com uma turma do 6º ano. No entanto, por intermédio de conversas e pesquisas, descobriu-se que o trabalho estava sendo realizado no Caraça pela pesquisadora Vani Pedrosa e o *Programa Primórdios*. “Nos pareceu ser uma boa ideia visto que poderíamos empreender com uma horta diferenciada. Fomos então ao Caraça conhecer” comenta Claydes Regina R. Araújo, diretora da escola.

Na turma que foi ao Caraça, as crianças tinham em torno de 11 anos e se encantaram com tudo que foi visto. Saímos com cerca de 10 a 12 mudas de lá como a de bertalha, vinagreira, peixinho da horta ao qual 3 meninos já conheciam e comentavam “já comi....minha avó tem na casa dela”, além de cará moela, lobeira, etc...(informação verbal)<sup>34</sup>.

---

<sup>32</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>33</sup> Idem acima.

<sup>34</sup> Idem acima.

Durante a visita feita pelos alunos da escola ao Caraça, aconteceu uma palestra informativa não somente sobre a utilização dessas plantas na alimentação, mas também sobre seu papel na tradição e cultura alimentar do Caraça e da região. Após a visita, iniciou-se a produção da horta, além de um trabalho de introdução dessas plantas na casa dos alunos e de identificação de outras Panc que já estavam presentes na casa destes como na de seus parentes, principalmente os mais antigos, como os avós. Como exemplo, foram identificadas e levadas para a horta da escola a Maria Gondó (*Erechtites valerianifolius*) e a Taioba (*Xanthosoma taioba*).

Em conversa, a professora de matemática e de culinária da escola, Ângela Adriane Pereira, relata:

Nossa intensão era a de envolver a comunidade escolar como um todo. O primeiro passo nosso foi levar as mudas para dentro da escola para as crianças conhecerem estas plantas, não somente por seus aspectos físicos e suas origens, mas também aspectos nutricionais. Fizemos este trabalho através de tabelas comparativas entre hortaliças mais comuns e as que estavam chegando como, por exemplo, a taioba e a vinagreira. Posteriormente aconteceram palestras a respeito da importância destes alimentos na tradição alimentar da região o que gerou pesquisas por parte dos alunos dentro e fora da escola (informação verbal)<sup>35</sup>.

Em um segundo momento, a escola realizou uma roda de conversa entre alunos, pais, avôs e avós para contarem, a sua maneira, a importância desses alimentos na alimentação, dos preparos e das histórias de vida. “Alguns relatos nos mostraram até como estas famílias pararam de utilizar estas hortaliças em virtude do acesso e contato com outros alimentos de outras regiões, em muitos casos industrializados infelizmente”, comenta Claydes Regina R. Araújo. (informação verbal)<sup>36</sup>.

No projeto inicial, era para uma turma apenas (do sexto ano) realizar esse encontro. Entretanto, a aceitação foi tamanha que todas as turmas também o realizaram. A horta de Panc passou a ser requisitada de modo que escalas e turnos com todas as turmas tiveram que ser arranjados para que a maioria das crianças tivesse acesso à horta, seja por meio de pesquisas, cuidados, ou viveiro de mudas, que até hoje são comercializadas em dias de eventos na escola.

De acordo com a professora Ângela Adriane Pereira, a partir do momento em que as plantas atingiram potencial de colheita, aconteceram as degustações.

---

<sup>35</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>36</sup> Idem acima.

Fiquei impressionada com a aceitação. Talvez por estarem em ambiente escolar e por terem participado do processo, ou seja, partindo da horta “deles” para o prato “deles”. Eles colhem, lavam, picam e preparam, inclusive temperam! E isso faz o envolvimento da criança (informação verbal).

As crianças degustaram a Vinagreira roxa (*Hibiscus acetosella*), Maria Gondó (*Erechtites valerianifolius*) Taioba (*Xanthosoma taioba*), dentre outras, sendo a Azedinha (*Rumex acetosa*) – a mesma com consumo histórico no Caraça - eleita a preferida pelas crianças.

Porém, algumas crianças passaram a levar para as refeições temperos prontos e industrializados, que não são utilizados na escola, alegando que a comida era ‘sem tempero’. No entanto, bastou a realização de uma simples ação de degustação *in natura* dessas hortaliças para que os alunos se convencessem que de não eram necessários tais temperos. “A azedinha e a vinagreira foram as campeãs” (informação verbal)<sup>37</sup>.

Como sequência do trabalho, professores começaram a tentar fazer outras preparações com essas Panc, de modo a instigar e estimular o paladar e o consumo além de seu estado cru em saladas. Ao descobrirem que a vinagreira roxa (*Hibiscus acetocella*) era o Hibisco, aquele comercializado seco para infusão e chás, a Prof<sup>a</sup>. Ângela Adriane Pereira imaginou que este não seria bem aceito pelos alunos se servido dessa forma. Foi quando surgiu a ideia de fazer um *chup-chup* (saquinho plástico com líquido saborizado e congelado) a partir do chá. “Preparei, apresentei e a aceitação foi ótima. Não sobrou nenhum” (informação verbal)<sup>38</sup>.

Sendo assim, a Escola Marphiza iniciou o trabalho de introdução dessas hortaliças na alimentação das crianças como forma de incentivo e ressignificação das Panc. Além disso, a circulação cultural passou a permear não somente a sala de aula, mas as casas dos alunos retornando posteriormente à escola com novos conceitos e informações.

A professora Ângela Adriane Pereira relata que, toda vez em que ocorre feiras na escola, como a *Feira de Empreendedorismo*, acontece alguma preparação culinária com a utilização de Panc para ser ofertada aos visitantes, pais, alunos e

---

<sup>37</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>38</sup> Idem acima.

professores. “Quando eu vou para o fogão nenhuma criança quer ficar na barraca apresentando a parte teórica. Todos querem cozinhar. Tenho que fazer grupinhos para caberem na nossa cozinha que é pequena” (informação verbal)<sup>39</sup>.

Para a professora, isso foi uma surpresa, visto que não imaginava tamanho interesse por parte dos alunos pela culinária.

Eu não esperava que as crianças quisessem cozinhar. Eu esperava que elas quisessem fazer qualquer outra coisa menos cozinhar. Mas todas queriam cozinhar. Percebi que ainda existe um prazer nestas crianças mesmo elas vivendo em época onde não se tem mais o costume de se ver os pais cozinhando (informação verbal)<sup>40</sup>.

O depoimento da professora nos parece reforçar questões já abordadas por Giddens (1995) sobre a modernidade. A alimentação na modernidade se tornou experimental e até mesmo instantânea, uma vez que o capitalismo imprime, a todo instante, uma nova relação do indivíduo com seu alimento, sendo este último cada vez mais processado e distante da comensalidade. E, pelo visto, isso acontece não somente nos centros urbanos, mas também no interior e em comunidades menores. “Eu vejo muitas mulheres falando que é status não saber cozinhar e que não precisa disso pra viver. Terrível vemos isso”, relata a professora Ângela Adriane Pereira. (Informação verbal)<sup>41</sup>.

O ato de cozinhar para essas pessoas parece-nos representar submissão, o que facilita assim ações como das grandes empresas de alimentação congelada, além dos *fastfood's*. Podemos imaginar, de acordo com Hobsbawn e Ranger (1997), que tradições falsificadas foram culturalmente inventadas para que sejam preferidos alimentos processados. Entretanto, percebemos também uma força contrária a esse movimento contribuindo para a desconstrução desse orgulho de não saber cozinhar. O mesmo relato demonstra que existe, mesmo que de forma tímida, e também de acordo com afirmações de Giddens (1995) em relação à tradição, um desejo dessas crianças em vivenciar o ato de cozinhar e de se alimentar da forma como, possivelmente, já lhes fora apresentada, no passado, talvez por seus avós. A horta da escola se torna fundamental para esse processo de ressignificação do ato de comer.

---

<sup>39</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>40</sup> Idem acima.

<sup>41</sup> Idem acima.

Os trabalhos com a horta foram divididos em grupos de acordo com o perfil de cada aluno. Um grupo se destinava a pesquisas teóricas, outro a pesquisas gastronômicas, enquanto outro grupo era responsável pelo cuidado físico da horta. No entanto, sempre ocorria o revezamento dos alunos de grupo para estimular a troca de experiências e vivências.

A interação entre os grupos de alunos foi fundamental para que o projeto da horta se perpetuasse. Alunos de pesquisa perceberam que os alunos responsáveis pelo cuidado com a terra eram também de extrema importância, assim como os que se dedicavam aos preparos culinários e gustativos. E o melhor é que não houve uma intencionalidade nisso. Foi tudo muito natural. [...] humanizou a escola (informação verbal)<sup>42</sup>

No entanto, mesmo que o projeto da horta histórica na escola procure envolver, de forma contínua, professores, alunos e familiares, existem alguns obstáculos que lhe dificultam uma maior abrangência. Devido ao tamanho da horta em relação ao número de alunos atendidos (em média 600 alunos), a utilização das Panc na alimentação da escola se dá poucas vezes no ano. No entanto, de acordo com a professora Ângela Adriane Pereira, quando isso acontece, é um sucesso. “Sempre que vamos colocar avisamos as crianças e dá briga. Todos querem comer” (Informação verbal)<sup>43</sup>.

A professora relata ainda que existe um “tráfico” de azedinha (*Rumex acetosa*) dentro da escola. “As crianças que cuidam da horta são chamadas na janela e abordadas por alunos que estão dentro de sala: ‘lhe dou 25 centavos por uma folha de azedinha’” (informação verbal)<sup>44</sup>. Além disso, a diretora da escola, Claydes Regina R. Araújo, reforça dizendo que as crianças fazem escambo de Panc entre elas: “já escutei inúmeras vezes os alunos organizarem suas trocas de hortaliças, ‘você me dá duas azedinhas que eu te dou vinagreira’”(Informação verbal)<sup>45</sup>. Ações desse tipo por parte dos alunos nos demonstram a importância que a horta de Panc exerce na relação deles, não somente com questões como alimentação, mas também com os próprios professores.

A professora Ângela Adriane Pereira reforça:

---

<sup>42</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>43</sup> Idem acima.

<sup>44</sup> Idem acima.

<sup>45</sup> Idem acima.

Os últimos dois anos foram os melhores anos da minha vida profissional pois a partir da horta criou-se uma afetividade, um outro elo com os alunos. Não sou mais aquela professora que ensina equação apenas, mas também uma cozinheira que cozinha, como a avó deles, etc...aproximou muito as crianças de mim (informação verbal)<sup>46</sup>.

Durante a coleta de informações realizada no trabalho de campo, percebemos também o quão são importantes as Panc na vida da professora Ângela Adriane Pereira. A professora, que é natural da cidade de Rio Piracicaba, localizada acerca de 55 km de Santa Bárbara, relatou- nos a questão da utilização das Panc como forma de sobrevivência de sua família no passado.

Na minha época de criança e de meus irmãos se não existissem estas plantas que nascessem espontaneamente, provavelmente toda minha família teria ficado desnutrida ou ter morrido. Minha família era muito pobre. Tínhamos pouquíssimas condições (informação verbal)<sup>47</sup>.

A professora relata que sua refeição basicamente era de arroz, feijão, angu e as Panc.

Estas plantas nasciam nos quintais da minha avó por exemplo. Meus pais tinham muito conhecimento de plantas. Minha mãe catava brotos de chuchu, todas as pontinhas e fazia refogado, ora com maria gondó, ora com taioba. Sempre variando. Tudo que dava na horta era comido (informação verbal)<sup>48</sup>.

Em relação a questões referentes à culinária da escola, existe um cardápio desenvolvido pelas nutricionistas do município e que é igual para toda a rede de escolas municipais de Santa Bárbara. A escola recolhe qualquer tipo de alimento que não esteja dentro da filosofia de alimentação adotada, como, por exemplo, biscoitos, produtos industrializados, dentre outros. Além disso, complementam a alimentação fornecida sempre que possível utilizando as Panc de sua horta.

Entre as vagas para os alunos da escola Marphiza, 10% é dedicada a crianças de “inclusão”, ou seja, que possuem alguma deficiência física, motora, mental ou déficit de atenção. De acordo com Claydes Regina R. Araújo, a horta de Panc exerce papel fundamental, principalmente para o convívio dessas crianças no ambiente escolar. A diretora destaca o exemplo do aluno Gabriel (o nome original foi alterado como forma de preservar sua integridade), que possui uma deficiência intelectual grave, com treze anos, ainda não aprendeu a ler nem escrever.

---

<sup>46</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>47</sup> Idem acima.

<sup>48</sup> Idem acima.

Era anti-social e se escondia para não conversar com ninguém. Não conseguíamos conversar com ele. Falávamos com ele, ele baixava a cabeça, dizia algumas coisas que ninguém entendia e se mostrava muito agressivo (informação verbal)<sup>49</sup>.

Para a diretora da escola, a partir do momento em que Gabriel começou a ir para a horta, “se transformou em um menino que todos admiram dentro da escola”. A relação dele com a escola se modificou, ele passou a ser um dos principais cuidadores e supervisores da horta.

Da mesma maneira que se percebe o papel de sociabilidade que a horta exerce na vida de Gabriel, pode-se imaginar o quão foi importante para a vida de Marcelo (também com o nome original preservado) que, diferente de Gabriel, foi criado em apartamento e, de repente, depara-se vindo para o interior sem nunca ter se envolvido com uma horta. Marcelo estava com doze anos quando iniciou o trabalho com a horta, participando do grupo que realizava as pesquisas teóricas referentes à horta e suas plantas. No momento em que teve de ir para a parte do cuidado físico da horta, ficou resistente. O aluno relata que sentia medo de mexer com a terra: “eu achava que a terra era movediça e se eu pegasse nela, ela iria me engolir e eu ia afundar” (informação verbal)<sup>50</sup>. Mais uma vez, percebe-se o papel socializador da escola e de sua horta na vida dos alunos, pois, após um tempo, Marcelo também se tornou um dos responsáveis pela horta chegando ao ponto de solicitar a sua mãe que quebrasse parte do cimento (concreto) do quintal de sua casa para plantar.

Entretanto, conforme relata Claydes Regina R. Araújo, nem tudo corria bem e o aprendizado se deu até mesmo nas dificuldades como no caso em que perderam parte da horta devido a ações de pragas. “Nossa ideia era não utilizar nada de produto químico. Sendo assim, quando a horta estava infestada de pulgões, os próprios alunos bolaram um remédio a base de fumo para solucionar o problema” (Informação verbal)<sup>51</sup>.

Outro problema surgiu por meio da indisponibilidade de água para irrigação da horta. No entanto, como a escola Marphiza sempre se preocupou em estimular os alunos a desenvolverem projetos em diversas áreas, rapidamente surgiu um projeto de captação de água de chuva que foi apresentado, aceito e executado na escola.

---

<sup>49</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>50</sup> Idem acima.

<sup>51</sup> Idem acima.

Por intermédio de ações de estímulo à idealização de bons projetos, a Escola Marphiza passou a ser procurada por outros municípios que se sentiram estimulados a conhecer seus projetos e replicá-los. De acordo com Claydes Regina R. Araújo, “nove municípios diferentes como João Monlevade, Itabira e São Gonçalo já nos visitaram pra vislumbrar nossos projetos, dentre eles o da horta. O mais legal é que os próprios alunos é que os apresentam” (informação verbal)<sup>52</sup>.

A diretora da escola enfatiza ainda a importância que a horta histórica da escola desempenha também na comunidade da região de Santa Bárbara. A partir de um desafio lançado pelo prefeito de Santa Bárbara, Leris Braga, para 2018, o qual consistia no desenvolvimento de projetos em diversas áreas com potencial de se tornarem políticas públicas, a Escola Marphiza conseguiu aprovação do projeto *Horta Inclusiva*, tomando, como exemplo, o que já ocorria com seus alunos. “A pegada é a de trabalhar com plantas não convencionais e inclusão de crianças, inclusive com necessidades especiais” (informação verbal)<sup>53</sup>. O projeto apresentado foi aprovado no segundo semestre de 2017 com previsão de início para 2018. Ao todo, 14 escolas do município receberão ajuda para introdução de uma horta de Panc.

Nossos alunos já possuem *expertise* em relação aos trabalhos com a horta dentro da escola. Portanto, eles mesmos estarão repassando este conhecimento para outros alunos das demais escolas, juntamente com acompanhamento pedagógico dos professores (informação verbal)<sup>54</sup>.

Além disso, existe uma horta comunitária na cidade de Santa Bárbara que já trabalha com hortaliças convencionas, contribuindo para a alimentação de pessoas de baixa renda. Por meio do projeto *Horta Inclusiva* da Escola Marphiza, pretende-se introduzir Panc na rotina dessa horta, de modo a incluir tais hortaliças na alimentação dessas pessoas.

Foi pesquisada também outra escola na região, a Escola M. Maria de Lourdes Pereira, na cidade de Florália, que faz uso de Panc como forma de socialização e alimentação. Ao visitarmos a escola, fomos recebidos pela diretora Vânia Aparecida Santos, que nos mostrou a horta, além de nos contar um pouco como tudo começou e a relação do projeto com os alunos. “Iniciamos o processo recebendo mudas de

---

<sup>52</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>53</sup> Idem acima.

<sup>54</sup> Idem acima.

Panc vindas do Caraça e que posteriormente foram sendo multiplicadas e outras plantas incorporadas” (informação verbal)<sup>55</sup>. Foram identificadas na horta da escola várias Panc como a capuchinha (*Tropaeolum majus*), chuchu de vento (*Cyclanthera pedata*), azedinha (*Rumex acetosa*), almeirão roxo (*Lactuca canadensis*), vinagreira roxa (*Hibiscus acetosella*), caruru (*Amaranthus deflexus*), taioba (*Xanthosoma taioba*) e peixinho da horta (*Stachys bysantina*). Percebe-se também na escola Maria de Lourdes o papel de mediação cultural exercido pelos professores e cantineiras em relação aos alunos e, mais do que isso, em relação às famílias dos alunos. Um bom exemplo disso é o fato de a alimentação da escola ser complementada com Panc da própria horta, como acontece na Escola Marphiza. De acordo com Vânia Santos,

os meninos, a princípio, não comem todas as hortaliças, mas aos poucos vão sendo introduzidas na alimentação deles. As vezes as cantineiras e professoras não contamos o que é, para os meninos comerem. Mas como eles tomam conta da horta, acabam descobrindo e ficando mais animados, pois estão comendo o que eles mesmos plantaram (informação verbal).

O cuidado com a horta parte de oficinas com os alunos, e nessas oficinas eles aprendem não só plantar, como também colher. Aprendem como molhar as plantas e a adubar. Eles utilizam composto e cobertura morta, não usam adubo químico e, além disso, possuem um minhocário. Como a escola funciona em tempo integral e recebe crianças do ensino infantil ao quarto ano, essas oficinas são uma ótima atividade para preencher o tempo entre as tarefas cotidianas, contribuindo para um novo aprendizado fora da sala de aula. De acordo com a diretora, os meninos aprenderem muito, pois, apesar de morarem em uma área rural, poucos têm esse contato com a terra. Vânia Santos ainda ressalta a importância do desdobramento cultural do projeto.

Na feira do empreendedor, fizeram vinagre de capuchinha, que ficou com cor e um sabor muito particulares e atingiu a atenção de muitos. Muitas famílias começaram a se interessar, a pedir e doar mudas. Cada aluno passa a replicar isso em casa e atingem também vizinhos e até mesmo outros familiares e amigos (informação verbal)<sup>56</sup>.

Além das escolas Marphiza Magalhães na cidade de Santa Bárbara e a Escola M. Maria de Lourdes Pereira no município de Florália, nossa pesquisa de campo coletou informações relacionadas às Panc em hortas caseiras, especialmente em

<sup>55</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>56</sup> Idem acima.

casas com famílias mais antigas, tradicionais (relacionando aqui tradição à temporalidade cronológica na região) não somente em Santa Bárbara, mas também em Sumidouro, Brumal e Florália, municípios próximos ao Santuário do Caraça.

O contato com as famílias foi organizado com o objetivo de coletarmos informações sobre nosso objeto de estudo, na tentativa de entendermos os hábitos alimentares dessas famílias no passado e na atualidade, em especial relacionados ao consumo de Panc. Dessa forma, foram pesquisadas 18 hortas a saber:

**Tabela 2 – Relação das hortas e locais**

	HORTA	LOCAL
1	Escola M. Marphiza Magalhães	Santa Bárbara - MG
2	Dona Geralda	Santa Bárbara - MG
3	Dona Neném e Sr. José Quintão	Santa Bárbara - MG
4	Luis do logurte	Santa Bárbara - MG
5	Escola M. Maria de Lourdes Pereira	Florália - MG
6	Vânia Santos	Florália - MG
7	Dona Marina dos Anjos da Silva	Florália - MG
8	José Maria	Santa Bárbara - MG
9	Dona Zezé	Santa Bárbara - MG
10	Bar da Ana – Ana Lúcia Magalhães	Santa Bárbara - MG
11	Dona Ninita	Brumal - MG
12	Sr. José Geraldo da Silva (pesque pague)	Sumidouro - MG
13	Dona Izaltina	Sumidouro - MG
14	Mirtis	Sumidouro - MG
15	Sr. Juventino e Dona Delma Maria	Sumidouro - MG
16	Sr. Geraldo e Dona Socorro	Sumidouro - MG
17	Horta Histórica	Santuário do Caraça
18	Horta do Engenho	Fazenda do Engenho – Caraça

Fonte: Autor

Nossa hipótese era a de que tais plantas, as Panc, estivessem presentes nas hortas dessas famílias há muitas gerações, fazendo parte da alimentação cotidiana dessas

peças. O que percebemos foi uma forte ocorrência de diversas delas nas hortas, sendo algumas encontradas em todas as hortas visitadas como é o caso da Taioba (*Xanthosoma taioba*), Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), Picão preto (*Bidens pilosa*), Beldroega (*Portulaca oleracea*), Azedinha (*Rumex acetosa*) e Capiçoba (*Erechtites valerianifolius*). Interessante notar que, quase em sua totalidade, essas plantas não estavam organizadas como forma de plantio, em leras ou canteiros, mas fazendo parte da vegetação de forma espontânea, o que só reforça seu caráter de facilidade de ocorrência, acesso, persistência e adaptação ao meio em que vivem.

Observamos hortas de diversos tamanhos, formatos, divisões, algumas organizadas por cercas, outras apenas divididas por plantações em terrenos inclinados, outros planos. Percebemos diferentes tipos de cuidados, sendo algumas hortas bem limpas, com processos de irrigação bem estruturados e, até mesmo, com presença de espantalhos, e outras mais “largadas” ou “esquecidas” tendo sua aparência e formas de cuidado mais precários. Algumas delas eram localizadas nos fundos dos terrenos, atrás das casas, como é o caso da horta da Dona Geralda, de 74 anos, na cidade de Santa Bárbara. Por outro lado, também na mesma cidade, encontrou-se a horta da Dona Zezé, atualmente com 80 anos, que era incorporada ao redor de toda sua casa. Para aqueles que tinham mais espaço, observamos uma maior sistematização de produção de hortaliças, em sua maioria, “convencionais”, até mesmo para o comércio, como é o caso da horta do Sr. José Geraldo da Silva, localizada no município de Sumidouro, próximo ao Caraça. Quase que em sua totalidade as hortas dividiam espaço com a criação de animais como galinhas e porcos e, inclusive, com as hortas ditas urbanas, ou seja, localizadas dentro das cidades, como a horta do José Maria, em Santa Bárbara.

De modo geral, percebeu-se que o ofício da horta, a atividade de plantio e seu cuidado diário fazem parte da vida dessas pessoas, principalmente os mais velhos que provavelmente herdaram tal cuidado e apreço de seus antepassados. Para a maioria delas, a alimentação cotidiana era basicamente proveniente do quintal e da horta sendo complementada com pouquíssimos outros produtos como arroz, feijão e angu. Dona Ninita, por exemplo, com seus 74 anos, cultivava horta em sua casa em Brumal há 50 anos. Ela nos relatou que aprendeu a plantar e cultivar com seus pais, os quais, por sua vez, haviam aprendido com seus avós. Menciona que a horta sempre esteve presente em sua vida, e se emocionou muito ao se lembrar das

dificuldades que viveram quando sua mãe faleceu no parto do quarto filho e seu pai teve que cuidar sozinho dos filhos.

Ela, com apenas 8 anos, teve que colaborar muito com os afazeres domésticos. “Era no quintal onde eram colhidos a maioria dos alimentos que comíamos” (informação verbal)<sup>57</sup>. Dentre as plantas relatadas por ela, estavam o picão preto (*Bidens pilosa*), taioba (*Xanthosoma taioba*), ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), além de outras como a couve e abóbora.

Identificamos hortaliças Panc em todas as hortas visitadas durante a pesquisa de campo, tanto em Santa Bárbara como em Florália, Brunal e Sumidouro. Em sua grande maioria, não em quantidades grandes, visto que eram espontâneas e nasciam de forma desordenada, em muitos casos no meio das plantações convencionais.

Dentre as Panc encontradas, podemos citar com mais frequência, conforme já mencionado, o Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), Picão preto (*Bidens pilosa*), Beldroega (*Portulaca oleracea*), Azedinha (*Rumex acetosa*) e Capiçoba (*Erechtites valerianifolius*) e a Taioba (*Xanthosoma taioba*), que encontramos em tamanho muito maior do que o que é comercializado. (fotos 01 e 02).

Fotografia 1 - Taioba (*Xanthosoma taioba* - Horta da Dona Ninita – Brunal MG



Fonte: Autor, 2018.

---

<sup>57</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

Fotografia 2 - Taioba (*Xanthosoma taioba* - Horta da Dona Ninita – Brumal MG

Fonte: Autor, 2018.

Também foram identificadas e relatadas pelos moradores, porém não em sua totalidade nas hortas, a vinagreira roxa (*Hibiscus acetosella*), peixinho da horta (*Stachys bysantina*), caruru (*Amaranthus deflexus*), bertalha coração (*Anredera cordifolia*), almeirão roxo (*Lactuca canadensis*), cará moela (*Dioscorea bulbifera*) e seralha (*Sonchus oleraceus*).

Para nossa surpresa, tivemos relatos de duas Panc que eram consumidas no Caraça há mais de 65 anos. Dona Marina (74 anos), residente em Florália, comentou que ainda criança morava no Caraça, quando seu pai trabalhava na carvoaria. Segunda ela, era muito comum comerem o que chamou de “*avramoura*”, posteriormente identificada como erva moura (*Solanum americanum*) ou Maria pretinha. Além dela, Dona Ninita, também com a mesma idade e residente em Brumal, relata que, quando criança, morava “ao pé do morro” no Caraça e nos conta que, naquela época, havia escassez de alimentos, sendo as folhas e frutos da erva moura consumidas além do *broto de samambaia* (*Pteridium aquilinum*), já mencionada por Carrato (1963) anteriormente, também como opção para saciar a fome. Salienta ainda que era necessário “ferventar a planta pelo menos 3 vezes e retirar o pelo antes de comer” (informação verbal)<sup>58</sup>.

---

<sup>58</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

Dorinha, responsável pela horta do Caraça, também comenta sobre a sua alimentação no passado com as Panc, em especial a samambaia.

Quando criança sempre comi. No meu tempo comíamos mais verdura mesmo. Meu pai buscava muita samambaia no mato, quando trabalhava aqui no Caraça e levava pra nós em casa. Tinham que ferventar, escorrer três águas e na última “afogava”. Maria Gondó, Capeba e erva moura também sempre tinha (informação verbal).

Outra Panc que recebeu um nome específico devido à tradição alimentar de uma família foi a Capiçoba (*Erechtites valerianifolius*). Para Dona Geralda (74 anos), residente em Santa Bárbara, essa hortaliça sempre esteve presente em sua alimentação. Ela se recorda muito emocionada da hortaliça, conhecida na família como “*cudicinhãna*”. Dona Geralda, que aprendeu o ofício de plantio com seu pai, relata que ele quase diariamente lhe pedia: “Oh Benzinho, faz o ‘*cudisinhãna*’ para mim”. O preparo é um refogado de óleo, alho e sal com a folha picada (informação verbal)<sup>59</sup>. Também identificamos, em nossas visitas, a associação do nome *cucuniária* ou *cuculiária*, referindo-se à capuchinha (*Tropaeolum majus*), a qual foi encontrada em grande parte das hortas visitadas não somente domésticas, mas também no Caraça.

Em relação aos modos de preparo das Panc pelas famílias pesquisadas, percebemos que, em grande maioria, tais plantas eram preparadas “afogadas”, uma forma coloquial de se referir ao que chamaríamos de refogadas. Tais plantas eram preparadas, às vezes, sozinhas ou, em outras ocasiões, misturadas com outras hortaliças mais comuns como couve, por exemplo, até mesmo para facilitar o consumo por parte das crianças, como relata Dona Neném do Torresmo (73 anos) de Santa Bárbara.

A meninada de hoje não quer saber de comer verde não. Eu preparo todos os dias, mas quem come aqui em casa sou só eu e as vezes o Zé (José Quintão – marido). Aí eu faço uma mistura de picadinho de picão, almeirão, serralha, caruru, serralha e couve, para os meus filhos e netos, e falo para eles que tudo é couve (informação verbal).

Ela nos conta que costuma preparar ainda a taioba (*Xanthosoma taioba*) junto com picão preto (*Bidens pilosa*). “Como a taioba é meio ‘babenta’, eu faço com o picão que é mais seco para absorver um pouco da baba” (informação verbal)<sup>60</sup>. Interessante notar que a mesma forma de preparo foi relatada por Dona Socorro (78

<sup>59</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>60</sup> Idem acima.

anos), porém na cidade de Sumidouro, localizada bem próxima à entrada do Santuário do Caraça.

No dia a dia comemos de tudo, couve, almeirão, alface, serralha, 'maria gome', picão e caruru que comemos muito. Vou na horta, pego o que tiver e faço. Folha escorregando não gosto não. Ora-pro-nobis não como. A taioba faço junto com o picão, picado junto e uma ajuda o outro. O picão é uma folha enxuta, e a taioba é encharcada, molhada. Mas a turma dos mais novos aqui não querem saber de nada disso, preferem salgadinhos, biscoitos, essas coisas (informação verbal).

Apesar da variedade de Panc consumida por Dona Socorro em seu dia a dia, percebe-se que as novas gerações não dão tanta atenção assim a tais alimentos. Marcilene, filha de Dona Neném do Torresmo, reforça que o consumo de Panc na família é muito reduzido.

Picão é mais para remédio, antigamente comia, hoje não come mais. Acho que é porque é amargo. Quando faz com outras coisas, tipo couve, até que eu como. Mãe come de tudo, mas assim, a nova geração tem mais frescura para comer esse tipo de coisa (informação verbal)<sup>61</sup>.

Curioso revelar que não foram encontrados registros físicos desses preparos como cadernos de receitas, o que nos leva a crer que tal conhecimento em relação ao saber fazer e modos de preparo se dava de forma oral entre as gerações e que, de certa forma, foi se perdendo, restando unicamente o mesmo preparo 'afogado/refogado'. Da mesma forma, não registramos momentos em que as famílias estivessem juntas nas refeições e na comensalidade como forma de estímulo ao preparo e consumo dessas plantas. Parece-nos haver, assim como relatado por Poulain (2013) e Bauman (2001), um distanciamento do ato de se alimentar mesmo nas comunidades mais tradicionais, ao passo que o "comer junto" já não é tão junto assim e o ato de se alimentar passou a ser um ato solitário.

Assim como não foram identificados registros de receitas e preparos culinários, o mesmo se deu em relação às origens das Panc. Na maioria dos casos relatados, essas plantas estavam no próprio local já há muito tempo. E o que facilitava a sua identificação e a sua escolha como alimento para o consumo eram os conhecimentos passados de pai para filho. Pouquíssimas eram trazidas de fora, como é o caso da horta da Dona Geralda, cujo marido era caminhoneiro e sempre que podia lhes trazia algumas mudas de Panc de outros locais.

---

<sup>61</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

Sr. Geraldo (75 anos), esposo de Dona Socorro, residente durante toda sua vida em Sumidouro, sempre trabalhou com mudas de hortaliças para venda na região, inclusive fornecendo para o Caraça. Ele comenta que somente as convencionais como alface, couve e salsinha é que têm saída. Ele, que compra as sementes no Ceasa de Belo Horizonte, justifica as escolhas de acordo com os pedidos: “eu faço as mudas que as pessoas procuram. Estas ‘diferentes’ (se referindo as Panc) ninguém procura muito, até mesmo porque nascem em qualquer lugar” (Informação verbal).

Comentários como esses do Sr. Geraldo e de sua esposa Dona Socorro, além de Marcilene, levam-nos a pensar em duas vertentes em relação ao consumo de hortaliças na contemporaneidade. A primeira diz respeito à possível influência da agroindústria e dos meios de comunicação em relação às escolhas alimentares, o que, por vezes, sobressai-se às tradições culinárias, fazendo com que as novas gerações prefiram alimentos de ‘fácil acesso e industrializados’ conforme já mencionado por Lima (2015).

Tal hipótese se constrói em virtude dos relatos dos entrevistados e das observações etnográficas, procedimentos de pesquisa que nos mostraram a predominância de alimentos como massas, biscoitos e refrigerantes na alimentação, principalmente em se tratando dos mais novos, filhos e netos, além do que, na maioria das hortas visitadas, concentrava-se o cultivo de hortaliças ditas ‘convencionais’ como alface e repolho.

A outra vertente é a possibilidade de exploração e alimentação das Panc na região, visto que ocorrem com muita frequência em toda parte, porém, em sua grande maioria, permanecem ainda invisíveis, principalmente para as gerações atuais. Tanto é que, na horta da família do Sr Geraldo e da Dona Socorro, foram encontradas diversas Panc como o peixinho da horta (*Stachys byzantina*), vinagreira roxa (*Hibiscus acetosella*), beldroega (*Portulaca oleracea*), taioba (*Xanthosoma taioba*), picão preto (*Bidens pilosa*), caruru (*Amaranthus deflexus*), azedinha (*Rumex acetosa*), maria gondó (*Erechtites valerianifolius*) e a ‘cuculiária’, nome mencionado pela Dona Socorro, o qual identificamos posteriormente como capuchinha (*Tropaeolum majus*).

Além destas, foram encontradas as convencionais como alface, couve, salsinha e cebolinha e algumas aromáticas como alecrim e sálvia, esta última relatada como medicinal, consumida como chá. No entanto apenas o casal faz uso delas na família.

Outro aspecto que nos faz refletir sobre a falta de registros culinários no que diz respeito à utilização das Panc, tanto por parte dos ex-alunos e padres do Caraça quanto das famílias de seu entorno, é o fato destas terem sido consumidas por eles em momentos de escassez. Parece-nos fundamental e pertinente considerar que, pelo fato de uma grande parte dessas pessoas, de certa forma, ‘terem comido tais plantas por que precisavam’, não construíram um apelo afetivo por tais alimentos.

Para o Sr. José Geraldo, dono de um pesque pague e uma horta comercial em Sumidouro, antigamente se comia muito, porém hoje nem tanto. O produtor relata que seu pai foi carteiro no Caraça, ganhava cerca de um cruzeiro por dia e tinha que andar muito a pé para entregar toda a correspondência.

Com 14 anos meu pai faleceu e não tínhamos nada para comer, então a gente comia o que tinha no quintal. Quem cozinhava era minha mãe que fazia as verduras refogadas: serralha, maria gondó, taioba, folha de batata Doce, folha de beterraba, ora-pro-nobis, caruru, samambaia, umbigo de banana, picão, tudo servido com angú [...] . Antigamente, eu comia tudo quanto há para matar a fome. Hoje em dia não como mais, pois posso escolher. A taioba é uma das poucas que como até hoje. (Informação verbal)<sup>62</sup>.

As hortaliças ali existentes são para fins comerciais e abastecem a cidade de Santa Bárbara. Na horta do Senhor José Geraldo, encontramos as convencionais como o jiló, alface, almeirão, couve, rúcula, agrião, mostarda, quiabo, inhame e gengibre. Das hortaliças Panc, Maurício, filho de Sr. José, comenta que costumam fornecer taioba (*Xanthosoma taioba*) e a maria gondó (*Erechtites valerianifolius*), que fazem muito sucesso. No entanto, foram identificadas diversas outras Panc na horta, as quais nem sequer costumam ser consumidas pela família e muito menos comercializadas como a beldroega (*Portulaca oleracea*), picão preto (*Bidens pilosa*), erva-moura (*Solanum americanum*), caruru (*Amaranthus deflexus*), labaga (*Arctium lappa*) e tanchagem (*Plantago australis*). Percebe-se que as escolhas alimentares dessa família giram em torno de outras opções consideradas mais atraentes ao paladar.

---

<sup>62</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

A cultura alimentar acaba sendo remodelada pela fartura de hortaliças, o que exclui aquelas que fizeram parte de momentos de escassez, tornando-as, assim, 'comida de pobre'.

Outro questionamento que julgamos ser pertinente para este trabalho é o fato das escolhas alimentares, em especial as Panc, ocorrerem não somente em decorrência das tradições e costumes alimentares da região, mas também por fatores nutricionais. Grosso modo, não se escolhia apenas pelo sabor ou por costumes locais, mas também por que faziam bem à saúde, algumas sendo boas para gripe e outras para o coração, por exemplo. Mesmo que de forma superficial, vale apontar aqui algumas das características nutricionais que compõem as Panc' que propusemos pesquisar na região entre serras. Torna-se necessário enfatizar que tais escolhas se deram não somente pelo histórico de ocorrência e consumo na região, mas também pela disponibilidade de tempo para realização das pesquisas deixando outras plantas para serem pesquisadas em momentos futuros e oportunos. Ressaltamos que não temos interesse, neste trabalho, de realizar análises profundas do caráter nutricional dessas plantas, mas sim de compará-las a outras hortaliças ditas "convencionais", uma vez que nosso foco principal trata-se da escolha alimentar dessas plantas na região sob a perspectiva da cultura.

Sendo assim, dentre as diversas Panc encontradas na região entre serras, em especial no Caraça e seu entorno, elegemos para análise a Azedinha (*Rumex acetosa*), Beldroega (*Portulaca oleracea*), Taioba (*Xanthosoma taioba*), Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*) e o Caruru (*Amaranthus deflexus*). Em comparação a hortaliças ditas "convencionais" e de consumo quase que diário pela maioria das pessoas, escolhemos a alface crespa (*Lactuca sativa var. crispa*) e a couve (*Brassica oleracea*). Destacamos alguns macro e micro nutrientes existentes nesses alimentos no intuito de compará-los, evidenciando os benefícios decorrentes do consumo de cada uma deles.

**Tabela 3 - Tabela nutricional comparativa (Porções de 100gr)**

	calorias (kcal)	Proteínas (g)	lipídeos (g)	carboidratos (g)	fibras (g)	calcio (mg)	fósforo (mg)	ferro (mg)	vit C (mg)	vit A (mg)
Alface crespa	11	1,3	0,2	1,7	1,8	38	26	0,4	15,6	7,4
Taioba	31	2,4	0,6	5,7	1,5	98	49	2	11	300
Azedinha	28	2,1	0,3	5,6	0,8	66	41	1,6	119	x
Beldroega	20	1,6	0,4	2,5	x	140	493	3,25	26,8	250
Ora-pro-nobis	26	2	0,4	5	0,9	79	32	3,6	23	250
Caruru	42	0,6	0,2	8,3	1,8	410	103	8,9	64	953
Couve	25	1,4	0,1	4,5	x	330	66	2,2	108	750

Fonte: Manual de hortaliças não convencionais MAPA, 2013.

Podemos observar, na tabela acima, que as Panc possuem potencial nutricional muito elevado, se comparadas às outras hortaliças. Tais informações só reforçam nossa hipótese de que as escolhas de Panc para alimentação, no passado da região pesquisada, também se davam por questões nutricionais. Comia-se porque eram saborosas, de fácil acesso e também porque provocavam sensação agradável no corpo. Alguns depoimentos ainda nos mostram que tais hortaliças eram utilizadas para fins medicinais. Dona Neném do Torresmo relata que o picão preto é uma ótima hortaliça contra a anemia se consumida como chá, suco ou refogada. “Eu não tomo remédio, como verdura”, comenta Dona Neném (informação verbal)<sup>63</sup>.

Outras hortaliças também foram identificadas fazendo parte da alimentação cotidiana da maioria das famílias pesquisadas. Na casa do Sr Juventino e Dona Delma Maria, em Sumidouro, percebemos que já não fazem o uso das Panc na alimentação por questões de escolha, reforçando nossa hipótese de *comida em tempos de escassez*, já mencionada anteriormente. Encontramos na bela horta da casa uma grande diversidade de hortaliças Panc das quais já não fazem uso como serralha (*Sonchus oleraceus*), almeirão roxo (*Lactuca canadensis*), maria gomes (*Erechtites valerianifolius*), caruru (*Amaranthus deflexus*), picão preto (*Bidens pilosa*), mostarda (*Brassica juncea*), ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), taioba (*Xanthosoma taioba*) e também azedinha (*Rumex acetosa*), peixinho da horta (*Stachys byzantina*) (que reconheceram como “*lambari de horta*”) e erva-moura (*Solanum americanum*).

<sup>63</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

Dona Delma comenta que não costuma fazer as hortaliças por não gostar de comê-las nem de cozinhá-las, preparando-as apenas quando o marido lhe pede. “Eu como apenas repolho e couve e quando tem verdura, faço geralmente refogado e com angú, só para agradar o marido” (informação verbal)<sup>64</sup>. Reforça que seus filhos comem de tudo e gostam das hortaliças, mas os netos não comem mais, preferindo biscoitos recheados e outras comidas industrializadas como massas.

Sr. Juventino, seu marido, menciona que antigamente o consumo de hortaliças era maior: “na época de meus pais se comia muito mais verduras. Talvez por isso os mais velhos têm mais saúde né” (informação verbal)<sup>65</sup>.

Dona Izaltina (88 anos), também em Sumidouro, comenta que sempre comeu muita verdura e que elas são fundamentais para uma boa saúde.

Verdura está em primeiro lugar, a carne vem para somente compor. Meus pais me ensinaram a fazer e a comer de tudo. Antes, as pessoas comiam mais verdura do que as outras coisas, como: caruruáçú, picão, maria gondó, samambaia, taioba e serralha. Não precisava de remédio (informação verbal)<sup>66</sup>.

Algumas dessas plantas conseguimos identificar em seu quintal, além de alimentos mais comuns como chuchu, jiló, couve, espinafre, gengibre e hortelã. De acordo com Dona Izaltina, seus filhos, netos e bisnetos também estão acostumados a comê-las e, apesar de hoje terem mais opções, ainda comem e gostam das hortaliças: “comem porque me vê comendo. Se não preferem macarrão” (Informação verbal)<sup>67</sup>.

Depoimentos como esses nos permitem pensar que a alimentação com as Panc também se faz pelo exemplo, no dia a dia, principalmente por meio dos mais velhos, sinônimos de respeito e de conhecimento. Ao trazer de volta para seu cotidiano contemporâneo o conhecimento passado por sua avó Dona Izaltina, seu neto acaba por carregar, juntamente com novos ideais inventados na modernidade, traços do tradicional. Dessa forma, a tradição age como mediadora cultural dela mesma, visto que todo aprendizado que é replicado ou repassado por intermédio desses “guardiões” têm, em parte, seu alicerce nos costumes antigos, tradicionais.

---

<sup>64</sup> Informe repassado em entrevista realizada no período de pesquisa de campo.

<sup>65</sup> Idem acima.

<sup>66</sup> Idem acima.

<sup>67</sup> Idem acima.

## 5 CONCLUSÃO

No presente trabalho, buscamos analisar os hábitos alimentares da região entre serras, em especial o Santuário do Caraça e seu entorno, relativos ao consumo de Panc. Nossas inquietudes e questionamentos procuraram responder como se dá a presença das tradições e culturas alimentares na modernidade contemporânea, em especial no que diz respeito ao uso dessas plantas. Buscamos verificar a ocorrência de Panc no cotidiano alimentar da região, considerando o contexto tradicional e sua presença na culinária atual, perguntando se acontecem ressignificações de seu valor e seu uso principalmente em virtude das transformações da vida moderna e dos impactos da globalização.

Fato é que, por meio de análises realizadas durante as pesquisas para esta dissertação, percebemos que a relação do indivíduo com a comida encontra-se instável e em constante mudança, visto que o caráter reflexivo da modernidade tornou o local e o global intrinsecamente ordenados.

Os movimentos de globalização encurtaram as distâncias e a relação tempo e espaço se tornou desencaixada, ou seja, a territorialidade se globalizou a ponto de termos referências que chegam à mesa que têm se tornado deterritorializadas. Percebe-se, nos dias atuais, um deslocamento dessa territorialidade no âmbito da alimentação devido à constante troca de informações e das experiências entre culturas facilitadas pelas novas tecnologias.

Dessa forma, o 'comedor-consumidor', já tratado no primeiro capítulo desta dissertação, que deixa de pensar em ou dar importância à origem dos alimentos, importando-se apenas com seu custo benefício, acaba por sofrer influências das indústrias alimentares que, a todo instante, modelam suas escolhas padronizadas no consumo de "interesses", traçando uma nova identidade globalizada no indivíduo contemporâneo, o que resulta em geladeiras repletas de produtos prontos e/ou congelados e dispensas carregadas de saquinhos de produtos alimentícios sem nenhuma identidade.

A relação com o alimento na modernidade se tornou instantânea e a comensalidade parece não existir. As escolhas alimentares se dão pelos rótulos e prazos de validade, e não mais pelo "*feeling*" olfativo ou gustativo tão presentes no passado.

Além da miscigenação entre alimentos de origens diferentes, o que ocasiona a perda de significado do alimento, percebe-se, como já analisado no primeiro e constatado no terceiro capítulo desta dissertação, um aumento considerável do uso de produtos industrializados, o que nos parece contribuir para a redução significativa do consumo de determinados alimentos como as hortaliças. Já não prevalece o desejo de perpetuar o cultivo de hortas principalmente pelas pessoas mais novas, filhos e netos de agricultores familiares da região.

Entretanto, apesar das constantes interações decorrentes do mundo globalizado, ou mesmo devido a elas, novas tradições ou tradições falsificadas ou, ainda, tradições inventadas parecem surgir com certa frequência, criando novos sentidos de pertencimento a um local, contribuindo para a construção de identidades coletivas e gerando sentimento de orgulho por um passado revisitado. É justamente nessas reemergências que depositamos novas inquietudes, dispostos a tentar entender como ocorrem as relações e as escolhas alimentares a partir de um cenário globalizado, no interior do estado de Minas Gerais.

Partimos da hipótese de que, se o ato de alimentar é uma ferramenta de expressão social, carregado de cultura, para o qual o homem cria práticas e atribui significados ao que come, com quem come, quando e quanto come, além de toda ritualística que o cerca, provavelmente este seja o caso da retomada do consumo e da inclusão das Panc nas mesas e nas refeições contemporâneas. O que pudemos perceber é que tal retomada é possível, podendo ocorrer não somente nas escolas, incentivando o consumo desde as crianças mais novas, do ensino fundamental ao médio, mas também em Instituições com potencial de articulação e utilização como o Caraça, além dos centros urbanos com seus restaurantes e *menus* “estrelados”.

Consideramos que essas plantas, muito mais do que alimento, são referência de identidade culinária, do saber fazer dos antepassados e de um modo de produção doméstico baseado nas hortas e nos quintais.

Percebemos também que essas plantas vêm ocupando um novo lugar à mesa, no entanto, trata-se de um novo revestido de tradição, de lastro com um evocado passado que teria em si a marca da tradição mineira, rural, regional à qual se quer pertencer. Ao mesmo tempo em que se percebe no mercado a oferta de produtos de circulação oriunda de diversas partes do globo, em muitos casos carregados de

apelo midiático e comercial direcionados pela industrial de alimentos, ocorre, em paralelo, mesmo que ainda de forma tímida, uma reemergência do consumo de alimentos com apelo local e tradicional, com a revalorização e preservação da identidade cultural.

Notamos que o Caraça, ao longo de sua história, oportunizou trocas de culturas diversas, preservando suas práticas alimentares e de produção de alimentos, o que julgamos ter influenciado, direta ou indiretamente, as regiões no seu entorno. Atuando com guardião desses pilares alimentares, passou a ser fonte de pesquisa e inspiração até o momento em que, por intermédio da pesquisadora Vani Pedrosa, materializou-se e potencializou-se o processo de ressignificação desses saberes culinários e gastronômicos, dando início ao que consideramos serem as mediações culturais, as quais reverberaram na região. Escolas de Santa Bárbara, como é o caso da Escola Municipal Marphiza Magalhães, abraçam a ideia e passam a invadir os lares das crianças e seus familiares, retomando um saber, dessa vez ressignificado, que, em grande parte, já existia nesses lares.

Tais experiências nos mostraram nitidamente como ocorre a circulação cultural por meio da ação de mediação cultural que todos os envolvidos no processo, que se iniciou na reestruturação da horta histórica do Caraça, exerceram. Isso se dá no modo de estimular a ressignificação desses alimentos e conseqüentemente sua utilização na alimentação. Não se trata de excluir o saber fazer de outrora, e sim contribuir para um novo saber fazer no qual a tradição e a modernidade encontram-se, associam-se e entendem-se, orientando e modulando ações futuras.

Importante frisarmos o papel de mediação cultural que a Escola Marphiza exerce não somente na vida dos professores, mas principalmente dos alunos e seus familiares. Por meio de ações como da *Horta Inclusiva* na escola, uma ressignificação na alimentação foi possível, visto que os alunos e alunas da escola, ao chegarem a suas casas, são estimulados a conversarem com seus pais e avós sobre tais alimentos, tornando tais alimentos mais suscetíveis de voltarem a compor a alimentação cotidiana. Percebe-se, por intermédio de ações como essas, o caráter multiplicador das mediações culturais. Quantas pessoas direta ou indiretamente são atingidas ou sensibilizadas por meio de ações de uma escola como a Marphiza, que atende em média 600 alunos? Quantas famílias passaram a dar maior valor às Panc

a partir de então e quantos preparos culinários estão sendo realizados incluindo Panc dentre seus ingredientes? Certamente são incalculáveis os benefícios de ações como essas que se iniciaram no Caraça de outrora e permanecem, agora, nos dias atuais, fortes e com propensas perspectivas futuras.

O mesmo podemos dizer em relação às hortas domésticas e famílias visitadas nas cidades de Santa Bárbara, Florália, Brumal e Sumidouro. Percebe-se que as Panc têm forte ocorrência nas hortas vizinhas ao Santuário do Caraça, o que nos leva a crer que exista um cenário muito promissor aos trabalhos de mediação cultural e permanência dessas plantas na alimentação dessas famílias. No entanto, grande parte do consumo de Panc pelas famílias, conforme se verificou no trabalho de campo, tem competido diariamente com as ofertas de alimentos prontos, carregados de produtos industrializados, que são vendidos a preços atraentes nos supermercados principalmente para os mais jovens, porém sem nenhum apelo nem vínculo territorial ou regional.

Seja pela falta de incentivo dos mais velhos, que, por vezes, já estão em idade avançada, seja pela falta de informação dos mais novos, percebemos certa ausência de Panc, nas mesas e nos pratos, principalmente dos mais jovens. O que resta de resistência de consumo, dá-se em sua maioria, pelos mais velhos, que já não veem seus herdeiros com a mesma “pegada”. Com isso, hortaliças como ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*) e taioba (*Xanthosoma taioba*) vêm dando lugar a lasanhas e biscoitos, “recheados de más intenções”.

Ao contrário do que foi observado nas experiências realizadas no Caraça, o Programa *Primórdios* e seus desdobramentos nas escolas da região, não nos parece ocorrer mediação cultural por meio de atores externos nessas famílias e suas hortas. A mediação ali se dá pela própria cultura, que resiste a gerações por meio de seus guardiões. Entretanto, tais tradições vêm perdendo força, em virtude dos diversos fatores globais já mencionados anteriormente. A cada dia, vê-se menos interesse dos mais novos pelas heranças alimentares provenientes das hortas e seus cuidados necessários e diários. Além disso, podemos considerar um forte elemento que permeia a cultura interiorana contribuindo para esse esvaziamento de interesse que é a associação das Panc à comida dita ‘de pobre’ ou ‘de escassez’. Conforme já trabalhado ao longo desta dissertação e verificado por intermédio das

pesquisas de campo, os indivíduos da região pesquisada consideram que alimentos como beldroega (*Portulaca oleracea*), picão preto (*Bidens pilosa*), taioba (*Xanthosoma taioba*), ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*) e capiçoba (*Erechtites valerianifolius*) são comida de roça, ou seja, de pobre. Comiam porque era o que tinha ou porque precisavam. Sendo assim, eles não querem “passar o atestado de pobres”, e sim querem comer como na cidade, no renomado restaurante, comer comida de rico, onde, a princípio, as Panc não têm lugar.

O que se vê nesses lares é o abandono de alimentos tradicionais, sobretudo entre os jovens. Isso ocorre, em parte, porque querem comer ‘como na cidade’ e, assim, diferenciarem-se de seus pais, os quais consideram excessivamente tradicionais ou atrasados. Curiosamente, entretanto, os habitantes da cidade, de férias no campo, parecem buscar esses mesmos alimentos dos quais os jovens locais parecem ter vergonha.

A associação do consumo de hortaliças, principalmente as Panc, com períodos de escassez alimentar ou com alternativas de alimentação em situações de vulnerabilidade social e nutricional também foi identificada em grande parte dos relatos das famílias da região, o que, de certo modo, parece refletir nas escolhas desses alimentos por parte das gerações mais novas, como filhos e netos. Em alguns casos, observou-se que tais alimentos não poderiam compor as refeições por serem considerados ‘comida de pobre’, de mato, de serem alimentação de animais como porcos e galinhas.

Em virtude do que se relatou nesta pesquisa, há de se pensar que, se os mais velhos, detentores da tradição, muitas vezes compartilhada apenas na oralidade, no conhecimento tácito, o que dificulta muito a perpetuação desses conhecimentos, não estimularem seus herdeiros, filhos e netos a darem continuidade ao saber fazer e comer desses alimentos, possivelmente, devido ao caráter avassalador da globalização, que carrega consigo interesses comerciais nem sempre nobres, tais tradições culinárias e de permanência dessas hortas tendem a desaparecer. Faz-se necessária, portanto, uma intervenção mais robusta por parte de mediadores culturais externos, de modo a materializar esses saberes e devolvê-los à comunidade assim como já ocorre por intermédio do *Programa Primórdios*.

Da mesma forma, entendemos que o Santuário do Caraça, mesmo sendo detentor de enorme tradição alimentar, inclusive como matriz dos pilares trabalhados pelo *Programa Primórdios*, também se mostra fragilizado em relação à continuidade dos trabalhos com as Panc.

Não presenciamos a utilização de Panc durante nossa pesquisa no local, mesmo apesar das hortas estarem repletas delas. As entrevistas levaram a comprovar que o reduzido consumo das Panc acontece ali cotidianamente. Parece haver uma falta de comunicação entre as partes envolvidas no processo desde a coleta até a preparação final dos pratos. É sabido que existe a possibilidade e liberdade de criação de preparações e receitas com as Panc. No entanto, falta informação para quem pratica a culinária no Caraça. Da mesma forma, o processo de escolha e requisição de Panc, além da compra de outros insumos realizado atualmente, não favorece nem estimula a inserção desses alimentos no cotidiano de produção alimentar do Santuário. Seu fornecimento, mesmo que ocorrendo internamente, depende, quase que em sua totalidade, da boa vontade dos envolvidos. O que, de fato, nos parece nem sempre acontecer.

Apesar das justificativas dadas pelos entrevistados parecerem ser, em parte, pertinentes, percebemos que existe uma falta de informação, estímulo e treinamento para que o cenário das Panc no Caraça – que é muito promissor - realmente aconteça e permaneça. Um primeiro passo já foi dado, o que refletiu consideravelmente no seu interior e também extramuros. No entanto, não se deve permitir o acomodamento, principalmente em se tratando de uma Instituição com significativos peso e relevância na região. As hortas do Santuário necessitam de cuidados diários, para que possam potencializar a utilização de Panc, cada vez mais, na alimentação local.

Além disso, as Panc têm um potencial expressivo dentro do Santuário, seja como produtos turísticos como visitas guiadas às hortas, com posterior degustação, venda de mudas, livros informativos e, até mesmo, oficinas de culinária com utilização dessas plantas.

Por meio de nossas pesquisas para este trabalho, foi possível verificar que nosso recorte regional nos apresentou uma realidade, de certa forma, já idealizada, em que, de fato, existe forte ocorrência e uso das Panc por parte da população, no

entanto pelas pessoas mais velhas. Comprovamos também que as influências da globalização alimentar também ocorrem em cidades interioranas onde os produtos industrializados disputam as prateleiras e as refeições dessas famílias, conforme relatos das avós entrevistadas se referindo aos seus netos e bisnetos.

Analisando-se os mediadores culturais e seus projetos, verificou-se a importância da circularidade cultural para que seja possível o ressurgimento e a ressignificação das práticas alimentares com as Panc, a fim de que estas se tornem, assim, parte integrante do cotidiano das comunidades analisadas.

Contudo, como consideração final para este trabalho, mesmo que de forma superficial, o que percebemos, de fato, sobre as relações alimentares relativas ao uso das Panc, é que ainda se trata de um campo de pesquisa com muitas lacunas. Da mesma forma que o conhecimento referente às Panc em si é muito recente, o conhecimento referente a sua utilização como alimento, sendo no passado ou presente, tradicional, convencional ou não convencional, também o é. Sendo assim, entendemos existir uma dicotomia constante quando o assunto é a cultura alimentar de consumo de Panc.

De um lado, existe uma forte tendência à valorização e uso desses alimentos por parte dos *chefs* e seus restaurantes, principalmente se situados em áreas urbanas, onde as Panc são novidade. De outro, vemos uma tímida, porém crescente tendência ao desaparecimento de tais alimentos nas mesas das famílias de produtores, principalmente entre os jovens, ora por falta de conhecimento, ora por fantasmas referentes ao consumo destas no passado.

Se, por um lado, poderíamos dizer que as Panc tendem a se '*gourmetizar*', passando do *status* de comida de pobre à comida de rico, estando presentes nos menus dos *chefs* e dos grandes restaurantes, por outro, sustentaríamos a ideia de que as Panc nunca se '*gourmetizarão*', visto que essas plantas estão por aí, nas ruas, meio fios, jardins, lotes e terrenos, enfim, ao fácil acesso de todos.

Importante enfatizar o papel que os *chefs* e cozinheiros exercem, em suas diferentes escalas e níveis de cozinha, na valorização desses alimentos. Na medida em que uma Panc figura como papel principal de um preparo culinário, seja este pertencente

à alta, média ou baixa gastronomia, se é que existem tais classificações, ocorre um olhar e uma significação diferente para esses alimentos.

Entretanto, se ofertarmos o mesmo preparo culinário com Panc em um restaurante ou bar na cidade de Santa Bárbara, por exemplo, para um morador que possua horta, este não o consumiria, muito provavelmente devido a fatores já mencionados referentes ao que motiva a população local a realizar determinadas escolhas alimentares em detrimento de outras. Possivelmente, quem iria comprar e pagar por pratos em cuja composição utilizou-se picão preto (*Bidens pilosa*) ou caruru (*Amaranthus deflexus*), por exemplo, seria o de fora, o visitante e não o local, que arranca tais plantas de sua horta ou que já se alimentou delas em períodos de escassez de alimento ou fome.

Percebe-se quão rica é a tradição e cultura alimentar enraizada no conhecimento dos mais antigos, os quais irradiam alegria ao discorrerem sobre suas histórias de vida com as hortas e as Panc. Entretanto, torna-se nítida a alienação culinária dos mais novos, conforme já mencionado neste trabalho, exceto os das escolas pesquisadas, que passaram por um processo de mediação em relação às Panc.

Ao passo que a tradição retorna ressignificada, reinventada, falsificada, ela esbarra com o novo, o diferente, o instantâneo, o deslocado, o sem terreno, levando-nos a uma dúvida cruel: convencional, tradicional ou Panc?

- Toda planta é mato até que vá para o prato!

## REFERÊNCIAS

ALBAGLI, Sarita. Conhecimento, inclusão social e desenvolvimento local. **Revista IBICT**, Brasília, v. 1, n. 2, p. 17-22, abr./set. 2006.

AZEVEDO, Laís. Alex Atala vem a Belém falar sobre Panc's. **Diário do Paraná On Line**, Paraná, 15 abr. 2017 Disponível em: <<https://goo.gl/Ye3uvp>>. Acesso em: 12 out. 2017.

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro : Zahar Editora, 2001.

\_\_\_\_\_. **Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadorias**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 2008.

BOURDIN, Alain. **A questão local**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2001.

BRAGA, Ana Cristina Rabelo de Freitas. **O que faz de um chef um chef: formação e arranjos simbólicos**. 2017. 97 f. Dissertação (Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos) – Programa de Pós-graduação em Estudos Culturais Contemporâneos, Universidade FUMEC, Belo Horizonte, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de hortaliças não convencionais**. 2. ed. Brasília: MAPA/ACS, 2013. 99 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar da população brasileira**. 2. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 158 p. Disponível em: <<https://goo.gl/QPM5hk>>. Acesso em: 22 set. 2017.

BREVES, Livia. Somos todos PANCs: as plantas alimentícias não convencionais dão o sabor da gastronomia moderna. Rio de Janeiro, **O Globo**, 04 jun. 2016. Disponível em: <<https://goo.gl/nA4hEu>>. Acesso em: 02 nov. 2017.

CARRATO, José Ferreira. **As Minas Gerais e os primórdios do Caraça**. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1963. 339 p.

CHEFS fazem jantar com pancs na Mantiqueira. **TERRA**, 24 jul. 2017. Disponível em: <<https://goo.gl/iRWwoU>>. Acesso em: 03 nov. 2017.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA ARNAIZ, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2011. 495 p.

COSTA, Leonardo Figueiredo. Um estudo de caso sobre mediação cultural. IN:

ENECULT, 5, 2009, Salvador, BA. **Anais...** Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, Salvador, BA: UFBA, 2009. p.1-12. Disponível em: <[www.cult.ufba.br](http://www.cult.ufba.br)>. Acesso em: 22 jan. 2018.

COZINHEIRO nacional: ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para sobremesa. São Paulo: Editora Ateliê, Ed. SENAC São Paulo, 2008. 492 p.

CRIPPA, Giulia. Exposições e dispositivos do gênero no espaço público: silêncios da mediação cultural. In: COLÓQUIO MEDIAÇÕES E USOS DE SABERES E INFORMAÇÃO, 1, 2008, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: Rede MUSSI, 2008. p. 491-506.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. São Paulo: Ed. Univ. do Sagrado Coração, 1999.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DEPONTI, Cidônea Machado; ALMEIDA Jalcione. **Sobre o processo de mediação social nos projetos de desenvolvimento**: uma reflexão teórica. Porto Alegre : PGDR, 2008. Disponível em: <<https://goo.gl/R4Qasf>>. Acesso em: 22 jan. 2018.

É PANC! Encontro sobre plantas alimentícias não convencionais da Amazônia. Disponível em: <[www.amazoniapanc.com](http://www.amazoniapanc.com)>. Acesso em: 10 out. 2017.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Apresenta os produtos, serviços e demais informações sobre a EMBRAPA. Desenvolvido por EMBRAPA, 2018. Disponível em <[www.embrapa.br/hortalicas](http://www.embrapa.br/hortalicas)>. Acesso em: 28 out. 2017.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS – EPAMIG. **Hortalicas não convencionais**. Prudente de Moraes : EPAMIG, 2012.

FESTIVAL Igarapé Bem Temperado completa 13 anos de valorização da cozinha de quintal. **Jornal Estado de Minas**, Belo Horizonte, 21 set. 2017. Disponível em: <<https://goo.gl/A89kwu>>. Acesso em: 28 out. 2017.

FONTE da juventude: as plantas que você pode comer e não sabia. **G1**, 11 dez. 2016. Disponível em: <<https://goo.gl/ftBqWn>>. Acesso em: 04 nov. 2017.

FRAZÃO, Dilma. Chica da Silva: escrava brasileira alforriada. **Ebiografia**, 18 jul. 2016. Disponível em: <<https://goo.gl/ykWKwW>>. Acesso em: 12 fev. 2018.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo : Unesp, 1991.

GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; SCOTT, Lash. **Modernização reflexiva**. São Paulo: Unesp, 1995.

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes**: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição. São Paulo: Cia das Letras, 2008.

GIRÃO, Eduardo Tristão. Maria-gondó, taioba e ora-pro-nóbis caem no gosto dos belo-horizontinos. **Jornal Estado de Minas**, Belo Horizonte, 13 nov. 2015. Disponível em: <<https://goo.gl/o5aR8x>>. Acesso em: 10 out. 2017.

GLOBO. Santuário do Caraça. Disponível em: <[www.redeglobo.globo.com](http://www.redeglobo.globo.com)>. Acesso em: 29 dez. 2017.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 1992.

HOBBSAWN, Eric; RANGER Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

KINUPP, Valdeli Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Inst. Plantarum, 2014.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

LIMA, Romilda de Souza. Refletindo sobre as escolhas alimentares na contemporaneidade. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v.4, n.1, São Paulo, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Rio Grande do Sul, ano 7, n.16, 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf>>. Acesso em: 07 set. 17

MADEIRA, Nuno Rodrigo; et al. **Manual de produção de hortaliças tradicionais**. Brasília: EMBRAPA, 2013.

\_\_\_\_\_. **Nuno Madeira**. São Paulo: 2017. Entrevista concedida no evento Comer é Panc.

MATTIROLO, O. **Phytoalimurgia Pedemontana**. Turim: Blu Edizioni, 2001.

MENESES, José Newton Coelho. Modos de fazer e a materialidade da cultura "imaterial": o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio e Memória**. UNESP – FCLAs – CEDAP, v. 5, n.2, 2009.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Estudos Sociais**. São Paulo, v. 16, n. 47, 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>>. Acesso em: 10 set. 2017.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 207 p.

\_\_\_\_\_. **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo. Ed. SENAC São Paulo, 2003.

MOTA NETO, João Colares da. Mediadores culturais e processos educativos no cotidiano do terreiro: contribuições da história cultural à educação na Amazônia. **Revista Cocar**, Belém, v.2, n.4, 2008. Disponível em: <<https://goo.gl/9MVBfi>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

MULTIRIO. **A criação do Colégio Pedro II**. Disponível em: <<https://goo.gl/7FNhXi>>. Acesso em: 12 fev. 2018.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo : Ed. Brasiliense, 2000.

O QUE são Panc's? **Canal Futura**. Disponível em: <<http://futura.org.br/trilhas-do-conhecimento/o-que-sao-pancs/#>>. Acesso em: 02 out. 2017.

PALÚ, Lauro. O porquê do Caraça aqui. **Revista Gastronomia e Turismo**. Belo Horizonte, v.2, p. 5-9, 2016.

PALÚ, Lauro; et al. **Santuário do Caraça 240 anos**: álbum comemorativo. Minas Gerais : Ed. Arte Gráfica Formato, 2014.

PETRINI, Carlos. **Slow food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida**: um manifesto. Rio de Janeiro : Ed. Intrínseca, 2008.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.

QUEIJO Minas artesanal da região entre Serras da Piedade ao Caraça será lançado em Santa Bárbara. **Jornal Estado de Minas**, Belo Horizonte, 06 jul. 2017. Disponível em: <<https://goo.gl/d4i73Y>>. Acesso em: 04 jan. 2018.

RAPOPORT, Eduardo H.; MARZOCCA, ANGEL; DRAUSAL, BÁRBARA S. **Malezas comestibles del cono sur**: y otras partes del planeta. Argentina : Fundación Normatil, 2009. 216 p.

RIGO, Neide. **Neide Rigo fala sobre as pancs**. GloboPlay, 29 ago. 2017. Entrevista concedida a Pedro Bial. Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/6113266/>>. Acesso em: 28 out. 2017.

\_\_\_\_\_. Pancs são pops. 24 jul. 2013. **Blog Come-se**. Disponível em: <<https://come-se.blogspot.com.br/2013/07/pancs-sao-pops.html>>. Acesso em: 29 set. 2017.

\_\_\_\_\_. **Você já ouviu falas em Panc's?**: 2016. Entrevista concedida a Renata Mesquita.

RODRIGUES Bruno César; CRIPPA Giulia. Mediação cultural, arte-educação e web 2.0: um novo conceito de museu de Arte? **Revista Museu Virtual**, Rio de Janeiro, v.2, 2011. Disponível em: <<https://goo.gl/9CA1pE>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Voyages dans l'intérieur du Brésil**: première partie: voyage dans les provinces de Rio de Janeiro. Paris : Grimbert et Dorez, Libraires, 1838.

SANTUÁRIO DO CARAÇA. Apresenta informações e serviços do Santuário do Caraça. Desenvolvido por Eduardo Almeida, 2018. Disponível em: <[www.santuariodocaraca.com.br](http://www.santuariodocaraca.com.br)>. Acesso em: 15 dez. 2017.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC. Departamento Regional de Minas Gerais. Apresenta os produtos e serviços do SENAC em Minas. Desenvolvido por SENAC MG, 2017. Disponível em: <[www.mg.senac.br](http://www.mg.senac.br)>. Acesso em: 15 dez. 2017.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC. Departamento Nacional. Apresenta os produtos e serviços do SENAC Nacional. Desenvolvido por SENAC DN, 2017. Disponível em: <<http://www.dn.senac.br/>>. Acesso em: 15 dez. 2017.

SILVEIRA, Georgeton Soares Ribeiro; BERTOLINI, Lygia de Oliveira Figueiredo; PEDROSA, Marinalva Woods. Resgate das hortaliças não convencionais em Minas Gerais. **Informe Agropecuário EPAMIG**, Belo Horizonte. v. 37, n. 295, p. 12-20, 2016.

SLOWFOOD BRASIL. **Filosofia**. Disponível em: <[www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com)>. Acesso em: 22 set. 2017.

SOBRAL, José Manuel; RODRIGUES, Patrícia. O fiel amigo: o bacalhau e a identidade portuguesa. **Revista Etnográfica**, Portugal, v. 17, n. 3, 2013, p.616-649. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/etnografica/3252>>. Acesso em: 05 nov. 2017.

STAN, Carlos Oliveira; AGUIAR, Letícia Aguiar. **Igarapé bem temperado**: culinária: patrimônio culinário e sustentabilidade. Igarapé: IBT, 2016.

\_\_\_\_\_. **Igarapé bem temperado**: culinária: a cozinha que vem dos quintais. Igarapé: IBT, 2017.

TUJU. Apresenta os produtos, serviços e outras informações do restaurante Tuju. Disponível em: <[www.tuju.com.br](http://www.tuju.com.br)>. Acesso em: 10 out. 2017.

UM pé de quê? Apresentação Regina Casé. **Canal Futura**. Disponível em: <<http://futura.org.br/>>. Acesso em: 22 set. 2017.

VERNEQUE, Rui da Silva. Tradição e pesquisa no resgate de hortaliças não convencionais. **Informe Agropecuário EPAMIG**, Belo Horizonte, v.37, n. 295, 2016.

VIALTA, Airton; et. al. **Brasil Food Trend's 2020**. São Paulo : FIESP; ITAL, 2010. 173 p.

## APÊNDICE A – FOTOGRAFIAS DE FAMÍLIAS

Dona Geralda – Santa Bárbara



Dona Zezé – Santa Bárbara



Dona Ninita – Brumal MG



Dona Izaltina – Sumidouro MG



Sr. Juventino / Dona Delma Maria /  
Sr. Vicente de Paula – Sumidouro MG



Sr. Geraldo – Sumidouro MG



Sr. José Geraldo da Silva – Sumidouro



Adriano (filho) – Sumidouro



Dorinha – Caraça



Pe. Gonzaga - Caraça



Dona Neném do Torresmo e Sr. José Quintão  
– Santa Bárbara MG



Claydes Araújo - Santa Bárbara MG



Vânia A. Santos – Diretora da Escola M.  
Maria de Lourdes Pereira – Florália MG



Dona Marina dos Anjos – Florália MG



## APÊNDICE B – FOTOGRAFIAS DE HORTAS E PANC

Horta da Fazenda do Engenho – Caraça MG



Horta da escola M. Maria de Lourdes Pereira – Florália MG



Horta Sr. Geraldo e Dona Socorro – Sumidouro MG



Horta Escola M. Marphiza Magalhães – parcial Santa Bárbara MG



Horta Dona Ninita – Brumal MG



Horta do Sr. José Geraldo da Silva – Pesque Pague – Sumidouro MG



Peixinho da horta (*Stachys byzantina*)



Capiçoba (*Erechtites valerianifolius*)



Taioba (*Xanthosoma taioba*)



Beldroega (*Portulaca oleracea*)



Picão preto (*Bidens pilosa*)



Azedinha (*Rumex acetosa*)



Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*)



Caruru (*Amaranthus deflexus*)



Almeirão roxo (*Lactuca canadensis*)



Chuchu de vento (*Cyclanthera pedata*)



Capuchinha (*Tropaeolum majus*)



Vinagreira roxa (*Hibiscus acetosella*)



Maria pretinha (*Solanum americanum*)



Serralha (*Sonchus oleraceus*)



Urtiga Braba (*Laportea aestuans*)



(Maria Gomes (*Talinum paniculatum*))



Tanchagem (*Plantago australis*)



Labaça (*Rumex obtusifolius*)

