

Resgate da identidade gastronômica pela percepção dos moradores de Ouro Preto e distritos**Gastronomy culture rescue under perception from residents from Ouro Preto and districts**

Recebimento dos originais: 30/10/2018

Aceitação para publicação: 27/11/2018

Cristiane Villas Boas Neves

Nutricionista pela Universidade Federal de Ouro Preto
Departamento de Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto
Campus Universitário Morro do Cruzeiro, S/N
Ouro Preto/MG 35400-000
E-mail: crisvilasboasneves26@gmail.com

Élida Tonelli

Graduada em Turismo pela Universidade Federal de Ouro Preto
Departamento de Turismo, Universidade Federal de Ouro Preto
Campus Universitário Morro do Cruzeiro, S/N
Ouro Preto/MG 35400-000
E-mail: elidatonelli@yahoo.com.br

Gabriela F.S. Hurtado

Nutricionista pela Universidade Federal de Ouro Preto
Departamento de Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto
Campus Universitário Morro do Cruzeiro, S/N
Ouro Preto/MG 35400-000
Email: gabi.hurtado@hotmail.com

Gabriela de Melo Cândido

Nutricionista pela Universidade Federal de Ouro Preto
Departamento de Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto
Campus Universitário Morro do Cruzeiro, S/N
Ouro Preto/MG 35400-000
E-mail: gabicandmelo@hotmail.com

Larissa Bolina

Graduada em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Ouro Preto
Departamento de Alimentos, Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto
Campus Universitário Morro do Cruzeiro, S/N
Ouro Preto/MG 35400-000
E-mail: larissabolina@hotmail.com

Michele Corrêa Bertoldi

Engenheira de Alimentos, Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela
 Universidade Federal de Viçosa
 Universidade Federal de Juiz de Fora, *campus* Governador Valadares
 R. São Paulo, 745, Governador Valadares-MG, Brasil
 E-mail: michele.bertoldi@ufjf.edu.br

RESUMO

Ouro Preto recebe inúmeros turistas durante todo o ano por possuir grandes atrativos culturais. Contudo, a identidade gastronômica da região não está consolidada ainda, sendo pouco explorada na região. O principal objetivo foi identificar os ingredientes e pratos típicos da gastronomia ouropretana. Os dados foram obtidos através de pesquisa exploratória. As entrevistas em domicílio foram realizadas no município de Ouro Preto (n=100) e nos doze distritos (n=476). Nos domicílios, o entrevistado foi a pessoa que apresentou maior idade (mínima de 40 anos) e responsável pela elaboração dos pratos na residência. Os legumes citados como típicos da região ouro-pretana com maior frequência foram o chuchu (20%-100%) e a moranga (18%-66,7%). As verduras citadas como típicas, em todos os locais estudados, foram a couve (82% - 100%), a taioba (18,8% - 66,7%), o almeirão (31,7% - 75,0%) e a alface (28,0% - 87,5%). Com exceção de Cachoeira do Campo, o ora-pro-nóbis também foi citado em todas as regiões (16%-88,9%), com maior frequência em Antônio Pereira. A banana (23,0% - 70,0%), a laranja (63,8 - 90,0%), a jabuticaba (17,4% - 87,5%) e a manga (16,0% - 87,5%) foram consideradas frutas típicas em todas as regiões. A galinha caipira foi a carne considerada típica em todas as regiões, mencionada em grande frequência (60% - 100%). Carne de boi (20,0% - 72,0%) e porco (28,0% - 70,0%) foram mencionadas em todas as regiões, com exceção de Miguel Burnier. Com exceção de Santo Antônio do Leite, carne de pato foi mencionada como típica em todas as regiões estudadas (16,0% - 87,5%), sendo a frequência mais expressiva em Miguel Burnier (87,5%), Engenheiro Correia (63,6%) e Santo Antônio do Salto (52,0%). Cebolinha (41,5% - 86,0%), salsinha (55,6% - 100%), cebola (45,0% - 100%), manjerição (13,6% - 37,5%) e alho (16,7% - 63,6%) foram considerados temperos típicos da culinária ouro-pretana em todas as regiões. O angu (15% - 89%), a couve fina (19% - 63%), bambá de couve (19% - 67%), tutu de feijão (15% - 29%) e frango com quiabo (15% - 35%) foram os pratos considerados típicos em quase a totalidade da região estudada, embora não tenham sido indicados com frequência elevada. O estudo evidenciou a presença marcante de ingredientes e pratos típicos da culinária mineira sem, contudo, identificar ingredientes e pratos típicos de Ouro Preto e distritos.

Palavras-chave: culinária, comida típica, ingredientes característicos

ABSTRACT

Ouro Preto receives many tourists throughout the year for having great cultural attractions and by its gastronomy. However, the gastronomic identity is not consolidated yet, being little explored in the region. The main objective was to identify the typical ingredients of the Ouro Preto gastronomy. Data were obtained through exploratory research. Interviews in residences were conducted in the city of Ouro Preto (n = 100) and in twelve districts (n = 476). In the residence, the respondent was the person who presented the highest age (minimum 40 years) and who was responsible for the elaboration of the dishes in the residence. The vegetables cited as typical of the Ouro Preto region with the highest frequency were chuchu (20% -100%) and moranga (18% -66.7%). The green vegetables mentioned as typical in all the studied places were cabbage (82% - 100%), taioba (18.8% - 66.7%), almeirão (31.7% - 75.0%), and lettuce (28.0% - 87.5%). With the exception of Cachoeira do Campo, the ora-pro-nóbis was also cited in all regions (16% -

88.9%), most frequently in Antônio Pereira. Banana (23.0% - 70.0%), orange (63.8 - 90.0%), jaboticaba (17.4% - 87.5%) and mango (16.0% - 87.5%) were considered typical fruits in all the regions. The hen was the meat considered typical in all the regions, mentioned in great frequency (60% - 100%). Beef (20.0% - 72.0%) and pork (28.0% - 70.0%) were mentioned in all regions, except for Miguel Burnier. With the exception of Santo Antônio do Leite, duck meat was mentioned as typical in all studied regions (16.0% - 87.5%), with the most expressive frequency found in Miguel Burnier (87.5%), Engenheiro Correia (63.6%) and Santo Antônio do Salto (52.0%). Onion (41.5% - 86.0%), parsley (55.6% - 100%), onion (45.0% - 100%), basil (13.6% - 37.5%) and garlic (16.7% - 63.6%) were considered typical seasonings of the Ouro Preto cuisine in all regions. Angu (15% - 89%), cabbage (19% - 63%), bambá de couve (19% - 67%), tutu de feijão (15% - 29%) and frango com quiabo (15% - 35%) were the dishes considered typical in almost the entire region studied, although they were not indicated with high frequency. The study evidenced the marked presence of typical ingredients and dishes of the Minas Gerais gastronomy, without, however, to identify typical ingredients and dishes from Ouro Preto and districts.

Keywords: culinary, typical food, characteristic ingredients

1 INTRODUÇÃO

A Gastronomia é uma culinária desenvolvida dentro dos princípios científicos ou técnicas alicerçadas em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo (LEITE, 2004).

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. As constantes modificações introduzidas aos hábitos e práticas alimentares impulsionam a renovação e criação de novos pratos. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, enquanto comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos costumes, usos, protocolos, condutas e situações (MACIEL, 2005).

Apesar dos contrastes econômicos e socioculturais entre países pobres e ricos, as tendências observadas através de estudos epidemiológicos sobre consumo alimentar, assinalam a reprodução de características similares, ou seja, o padrão alimentar antes característico dos países desenvolvidos é atualmente observado nos países em desenvolvimento (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, 1990). A riqueza que originou a formação cultural do Brasil também se estendeu à culinária do país, proporcionando-lhe grande diversidade de cores e sabores. Assim como a formação do povo brasileiro, sua gastronomia também origina da influência da ascendência dos índios nativos, portugueses e escravos africanos (ELIAS, 2004).

Ouro Preto é uma das principais referências históricas do Brasil, sendo um dos principais pontos de visita de estrangeiros e brasileiros e patrimônio cultural da humanidade. A cidade possui

tradicionais e expressivos bares e restaurantes que servem os mais famosos e típicos pratos mineiros, como o frango ao molho pardo acompanhado de arroz branquinho, angu e couve, o feijão-tropeiro, o frango com quiabo e as sobremesas como doces de frutas e de leite, sempre servidos com queijo Minas. Entretanto, Ouro Preto oferece vários pratos típicos da gastronomia mineira, mas nenhum característico que expresse a identidade da cidade. A partir dessas pesquisas as instituições perceberam a necessidade em buscar meios para consolidação de uma identidade específica da gastronomia ouropretana, e a partir de então, iniciar uma política de mercado eficaz.

A criação de produtos gastronômicos pode ser um diferencial em Ouro Preto e seus distritos, tornando-os assim um destino mais atraente e diversificado, atraindo demanda real e potencial de turistas e se destacando no cenário mineiro, nacional e internacional. A existência de festivais gastronômicos no município, realizados concomitantemente com os festivais de Inverno e de Jazz, já consolidados, tem reforçado o desenvolvimento do setor, fomentando o turismo regional. Entretanto, percebe-se ainda uma necessidade de estudos acerca da cultura gastronômica da região, de forma a identificar e divulgar a identidade gastronômica da região, como ocorreu com os doces artesanais elaborados em São Bartolomeu.

Neste contexto, o estudo teve como objetivo identificar a identidade cultural e gastronômica de Ouro Preto, no que se refere aos ingredientes comumente utilizados na culinária ouro-pretana, sob a percepção dos moradores da região.

2 MATERIAL E MÉTODOS

As informações foram obtidas por pesquisa exploratória, através da entrevista direta pela aplicação de questionários semi-estruturados, no período entre maio a dezembro de 2011. As entrevistas foram realizadas conforme recomendações do Comitê de Ética em Pesquisa e iniciaram após sua aprovação (SISNEP/CAAE 0005.0.238.000-11).

As entrevistas em domicílio foram realizadas no município de Ouro Preto (n=100), incluindo área rural e urbana, e nos doze distritos (n=476), incluindo Amarantina (n=51), Antônio Pereira (n=25), Cachoeira do Campo (n=51), Engenheiro Correia (n=25), Glaura (n=34), Lavras Novas (n=50), Miguel Burnier (n=25), Rodrigo Silva (n=50), Santa Rita de Ouro Preto (n=46), Santo Antônio do Salto (n=42), Santo Antônio do Leite (n=50) e São Bartolomeu (n=27). Nos domicílios, o entrevistado foi a pessoa que apresentou maior idade (mínima de 40 anos) e responsável pela elaboração dos pratos na residência.

3 RESULTADOS

Brazilian Applied Science Review

Os ingredientes considerados típicos por moradores de Ouro Preto e seus doze distritos, mencionados com frequência superior a 15%, estão apresentados nas Tabelas 1 (legumes), 2 (verduras), 3 (frutas), 4 (carnes) e 5 (ervas e temperos), bem como os pratos típicos da região estudada, segundo a percepção da comunidade local (Tabela 6).

Tabela 1: Frequência dos legumes considerados típicos da culinária ouro-pretana, segundo os entrevistados residentes no município de Ouro Preto e nos doze distritos.

Legumes	Ouro Preto	Amarantina	Miguel Burnier	Cachoeira do Campo	Lavras Novas	Engenheiro Correia	Glaura	São Bartolomeu	Santo Antônio do Salto	Santo Antônio do Leite	Santa Rita	Rodrigo Silva	Antônio Pereira
Chuchu	20,0%	33,3%	87,5%	66,7%	70,0%	59,1%	82,9%	55,6%	82,0%	42,0%	56,5%	59,6%	100,0%
Moranga	18,0%	45,8%	75,0%	31,4%	50,0%	50,0%	56,1%	44,4%	50,0%	48,0%	37,0%	42,6%	66,7%
Abóbora japonesa	18,0%	52,1%	75,0%	21,6%		31,8%		37,5%	12,0%	26,0%	19,6%	21,3%	66,7%
Abóbora d'água						22,7%				28,0%		23,4%	44,4%
Abóbora de porco			37,5%			18,2%	14,60%		12,0%				44,4%
Batata inglesa		27,1%	75,0%			40,9%	17,1%	22,2%	16,0%	18,0%			44,4%
Mandioca													33,3%
Inhame		18,3%	12,5%	21,6%		31,8%	17,10%	25,9%	14,0%	26,0%	17,4%	34,0%	
Cenoura Baroa		16,7%	12,5%	23,5%	32,0%	45,5%	19,50%			36,0%	41,3%	27,7%	
Cenoura		35,4%	37,5%		22,0%	22,7%	12,20%				26,1%	17,0%	
Beterraba			50,0%										
Abobrinha				17,6%	20,0%			22,2%	14,0%				
Vagem	20,0%	22,9%	12,5%					29,6%					
Batata Doce			25,0%			18,2%							
Jiló	34,0%		12,5%	23,5%	26,0%	36,4%				24,0%	28,3%		

Brazilian Applied Science Review

Tomate	12,5%	36,4%	
Pepino	37,5%	27,3%	
Rabanete	12,5%		
Couve flor	42,0%	19,5%	18,0%
Nabo	21,0%		
Amendoim		37,5%	

Tabela 2: Frequência das verduras consideradas típicas da culinária ouro-pretana, segundo os entrevistados residentes no município de Ouro Preto e nos doze distritos.

Verduras	Ouro Preto	Amarantina	Miguel Burnier	Cachoeira do Campo	Lavras Novas	Engenheiro Correia	Glaura	São Bartolomeu	Santo Antônio do Salto	Santo Antônio do Leite	Santa Rita	Rodrigo Silva	Antônio Pereira
Couve	82,0%	95,8%	100,0%	94,1%	100,0%	100,0%	97,6%	96,3%	96,0%	98,0%	95,7%	100,0%	100,0%
Almeirão	40,0%	70,8%	75,0%	60,8%	32,0%	54,5%	31,7%	33,3%	36,0%	60,0%	47,8%	66,0%	55,6%
Alface	28,0%	77,1%	87,5%	64,7%	48,0%	68,2%	39,0%	37,0%	36,0%	74,0%	60,9%	57,4%	55,6%
Ora-pro-nóbis	58,0%	25,0%	50,0%		24,0%	36,4%	46,3%	22,2%	48,0%	16,0%	28,3%	25,5%	88,9%
Broto de Samambaia		42,0%	75,0%			50,0%						23,4%	
Serralha			50,0%			36,4%					23,9%	31,9%	55,6%
Cariru arnica			62,5%		22,0%		24,4%		28,0%				55,6%
Taioba	24,0%	18,8%	37,5%	23,5%	20,0%	50%	29,3%	29,6%	36,0%	32,0%	21,7%	40,4%	66,7%
Mostarda		18,8%	62,5%	21,6%	46,0%	36,4%		37,0%	32,0%	16,0%	28,3%	21,3%	44,4%
Repolho			25,0%										
Umbigo de banana		16,7%	50,0%			45,5%							
Mentruete								22,2%					

Tabela 3: Frequência das frutas consideradas típicas da culinária ouro-pretana, segundo os entrevistados residentes no município de Ouro Preto e nos doze distritos.

Frutas	Ouro Preto	Amarantina	Miguel Burnier	Cachoeira do Campo	Lavras Novas	Engenheiro Correia	Glaura	São Bartolomeu	Santo Antônio do Salto	Santo Antônio do Leite	Santa Rita	Rodrigo Silva	Antônio Pereira
Banana	23,0%	39,6%	62,5%	39,2%	70,0%	54,5%	48,8%	40,7%	54,0%	64,0%	37,0%	46,8%	77,8%
Laranja	67,0%	70,8%	75,0%	80,4%	90,0%	86,4%	70,7%	70,4%	68,0%	52,0%	87,0%	63,8%	66,7%
Jaboticaba	36,0%	39,6%	87,5%	62,7%	18,0%	45,5%	22,0%	40,7%	28,0%	54,0%	17,4%	38,3%	66,7%
Goiaba			25,0%			22,7%	29,3%		30,0%	24,0%	15,2%	15,0%	44,4%
Manga	40,0%	29,2%	87,5%	29,4%	16,0%	40,9%	31,7%	40,7%	34,0%	24,0%	15,2%	27,7%	33,3%
Ameixa		31,3%	25,0%	21,6%		40,9%		25,9%			26,1%	21,3%	22,2%
Jambo													22,0%
Gabiroba			25,0%		16,0%	18,2%						34,0%	
Abacate					16,0%	18,2%						17,0%	
Maçã												15,0%	
Mamão										18,0%			
Angá					18,0%		17,1%					19,1%	
Araçá					30,0%	18,2%				20,0%	21,7%		
Pera			25,0%										
Caqui			25,0%										
Cana de açúcar			37,5%										
Maracujá										16,0%	17,4%		
Abacaxi			37,5%										

Tabela 4: Frequência das carnes consideradas típicas da culinária ouro-pretana, segundo os entrevistados residentes no município de Ouro Preto e nos doze distritos.

Carnes	Ouro Preto	Amarantina	Miguel Burnier	Cachoeira do Campo	Lavras Novas	Engenheiro Correia	Glaura	São Bartolomeu	Santo Antônio do Salto	Santo Antônio do Leite	Santa Rita	Rodrigo Silva	Antônio Pereira
Galinha Caipira	60,0%	77,1%	100,0%	76,5%	52,0%	81,8%	78,0%	77,8%	78,0%	72,0%	76,1%	70,2%	100,0%
Porco	48,0%	52,1%		64,7%	46,0%	36,4%	31,7%	18,5%	28,0%	70,0%	60,9%	38,3%	
Boi	39,0%	41,7%		37,3%	68,0%	40,9%	19,5%	44,4%	20,0%	72,0%	50,0%	34,0%	44,4%
Pato	18,0%	18,8%	87,5%	19,6%	16,0%	63,6%	48,8%	29,6%	52,0%		16,0%	51,1%	
Peixe													22,2%

Tabela 5: Frequência das ervas e temperos considerados típicos da culinária ouro-pretana, segundo os entrevistados residentes no município de Ouro Preto e nos doze distritos.

Ervas e Temperos	Ouro Preto	Amarantina	Miguel Burnier	Cachoeira do Campo	Lavras Novas	Engenheiro Correia	Glaura	São Bartolomeu	Santo Antônio do Salto	Santo Antônio do Leite	Santa Rita	Rodrigo Silva	Antônio Pereira
Cebolinha	59,0%	75,0%	62,5%	47,0%	80,0%	54,5%	41,5%	66,7%	46,0%	86,0%	52,2%	61,7%	77,8%
Salsinha	57,0%	70,8%	62,5%	90,2%	70,0%	81,8%	68,3%	55,6%	72,0%	58,0%	65,2%	78,7%	100,0%
Cebola	45,0%	70,8%	87,5%	84,3%	58,0%	72,7%	68,3%	77,8%	70,0%	70,0%	63,0%	80,9%	100,0%
Manjeriçao	27,0%	18,8%	37,5%	17,6%	34,0%		34,1%	25,9%	36,0%	26,0%	23,9%	29,8%	
Alho	17,0%	16,7%	87,5%	19,6%	22,0%	63,6%	26,8%	25,9%	32,0%	30,0%	26,1%	25,5%	55,6%
Pimenta												17,0%	
Alecrim			50,0%									21,3%	22,2%
Hortelã			25,0%										
Coentro		22,9%	25,0%			18,2%							
Louro												43,0%	

Brazilian Applied Science Review

Tabela 6: Frequência dos pratos considerados típicos da culinária ouro-pretana, segundo os entrevistados residentes no município de Ouro Preto e nos doze distritos.

Pratos típicos	Ouro Preto	Amarantina	Miguel Burnier	Cachoeira do Campo	Lavras Novas	Engenheiro Correia	Glaura	São Bartolomeu	Santo Antônio do Salto	Santo Antônio do Leite	Santa Rita	Rodrigo Silva	Antônio Pereira
Angu	22,0%	46,0%	38,0%	28,0%	24,0%	23,0%	27,0%	15,0%	24,0%		26,0%	47,0%	89,0%
Couve fina		21,0%	63,0%	29,0%	24,0%	27,0%	37,0%	19,0%	36,0%	20,0%	24,0%		56,0%
Bamba de Couve		19,0%		24,0%	24,0%		29,0%	15,0%	30,0%		24,0%	23,0%	67,0%
Tutu de feijão	29,0%		25,0%	20,0%	24,0%			15,0%	16,0%	28,0%	15,0%		
Frango com quiabo	23,0%	35,0%	25,0%	20,0%	18,0%		17,0%			22,0%	15,0%	15,0%	22,0%
Umbigo de Banana						27,0%	22,0%	19,0%					
Ensopado de abóbora			38,0%										
Feijão tropeiro	28,0%				18,0%	23,0%			22,0%				
Canjiquinha com costelinha	20,0%												
Feijão			38,0%			18,0%							33,0%
Frango ao molho pardo	20,0%											19,0%	

Costelinha
com ora-
pro-nóbis

15,0%

Os legumes (frutos, caules, tubérculos e raízes das plantas) citados como típicos de Ouro Preto e distritos, mencionados em todas as regiões, foram chuchu (20%-100%) e moranga (18%-66,7%). A abóbora japonesa foi mencionada com maior frequência em Amarantina (52,1%), Miguel Burnier (75,0%) e Antônio Pereira (66,7%). A batata inglesa foi citada com maior frequência em Miguel Burnier (75,0%) e Antônio Pereira (44,4%), enquanto a cenoura baroa foi destaque em Engenheiro Corrêa (45,5%) e Santa Rita (41,3%). A mandioca, entretanto, foi considerada como típica apenas no distrito de Antônio Pereira (33,3%). Alguns legumes também foram mencionados com frequência expressiva em regiões específicas como o jiló (34,0%) em Ouro Preto, a cenoura (35,4%) e a couve-flor (42,0%) em Amarantina, a beterraba (50,0%) em Miguel Burnier, o amendoim (37,5%) em São Bartolomeu, o inhame (34,0%) em Rodrigo Silva e as abóboras de pescoço e d'água em Antônio Pereira (Tabela 1).

As verduras citadas como típicas, em todos os locais estudados, foram a couve (82% - 100%), a taioba (18,8% - 66,7%), o almeirão (31,7% - 75,0%) e a alface (28,0% - 87,5%). Com exceção de Cachoeira do Campo, o ora-pro-nóbis também foi citado em todas as regiões (16%-88,9%), com maior frequência em Antônio Pereira. Embora mencionada com menor frequência (16,0% - 62,5%), a mostarda também foi mencionada na maioria das regiões, com exceção de Ouro Preto e Glaura. A serralha (23,9-55,6%) e o cariru arnica (22,0% - 55,6%) foram mencionados apenas em cinco distritos, principalmente em Miguel Burnier e Antônio Pereira. O broto de samambaia foi mencionado em Amarantina (42,0%), Miguel Burnier (75,0%), Engenheiro Correia (50,0%) e Rodrigo Silva (23,4%). Menstruste foi mencionado somente em São Bartolomeu por 22,2% dos entrevistados, enquanto repolho foi mencionado por 25,0% dos respondentes em Miguel Burnier. Umbigo de banana foi citado como típico somente em Amarantina (16,7%), Miguel Burnier (50,0%) e Engenheiro Correia (45,5%) (Tabela 2).

A banana (23,0% - 70,0%), a laranja (63,8 - 90,0%), a jaboticaba (17,4% - 87,5%) e a manga (16,0% - 87,5%) foram consideradas frutas típicas em todas as regiões. Embora mencionadas com baixa frequência, a goiaba e a ameixa também foram mencionadas em oito distritos. Frutas como gabioba, angá, abacate e outras foram mencionadas em distritos específicos, com frequência inferior a 37,5% (Tabela 3)

A galinha caipira foi a carne considerada típica em todas as regiões, mencionada com grande frequência (60% - 100%). Carne de boi (20,0% - 72,0%) e porco (28,0% - 70,0%) foram mencionadas em todas as regiões, com exceção de Miguel Burnier. Com exceção de Santo Antônio do Leite, carne de pato foi mencionada como típica em todas as regiões estudadas (16,0% - 87,5%), sendo a frequência mais expressiva em Miguel Burnier (87,5%), Engenheiro Correia (63,6%) e Santo Antônio do Salto (52,0%) (Tabela 4).

Cebolinha (41,5% - 86,0%), salsinha (55,6% - 100%), cebola (45,0% - 100%), manjeriço (13,6% - 37,5%) e alho (16,7% - 63,6%) foram considerados temperos típicos da culinária ouropretana em todas as regiões. Metade dos entrevistados em Miguel Burnier mencionou o alecrim como típico, enquanto menor frequência foi observada em Rodrigo Silva (21,3%) e Antônio Pereira (22,2%). A hortelã foi mencionada por um quarto dos respondentes em Miguel Burnier, enquanto o coentro foi mencionado em Amarantina (22,9%), Miguel Burnier (25,0%) e Engenheiro Correia (18,2%) (Tabela 5).

O angu (15% - 89%), a couve fina (19% - 63%), bambá de couve (19% - 67%), tutu de feijão (15% - 29%) e frango com quiabo (15% - 35%) foram os pratos considerados típicos em quase a totalidade da região estudada, embora não tenham sido indicados com frequência elevada. Umbigo de banana foi mencionado apenas nos distritos Engenheiro Correia (27,0%), Glaura (22,0%) e São Bartolomeu (19,0%), enquanto ensopado de abóbora foi mencionado apenas em Miguel Burnier (38%). Canjiquinha com costelinha foi mencionado apenas em Ouro Preto (20,0%), enquanto Costelinha com ora-pro-nóbis foi citado por 15% dos entrevistados em São Bartolomeu. Moradores de Ouro Preto (28,0%), Lavras Novas (18,0%) e Engenheiro Correia citaram como típico o feijão tropeiro (Tabela 6).

4 DISCUSSÃO

Baseado nos resultados encontrados, partiremos para uma discussão ampla, porém, com o objetivo de identificar o (s) ingrediente (s) que seria (m) típico(s) de Ouro Preto e região, especificamente. Para tal, foi utilizada parte da historiografia dos viajantes do século XVI, XVII e XVIII, que estiveram no Brasil quando da descoberta da nova terra além mar. Estes viajantes e estudiosos relataram, em suas anotações, a fauna, flora, costumes e hábitos dos habitantes aqui presentes quando as primeiras embarcações aqui chegaram e depois, quando o território foi dividido em sesmarias.

O cultivo de laranja, banana, café e couve em Ouro Preto e distritos é mencionado por Auguste De Saint-Hilaire, um viajante francês que esteve no Brasil entre 1816 e 1822, em comentário comenta sobre a Província de Vila Rica:

Os pequenos jardins que, como já disse, acompanham as casas, são geralmente muito pouco cuidados. Laranjeiras, cafeeiros e bananeiras aí se veem plantados quase sempre sem ordem. A couve é o legume que mais se cultiva (SAINT-HILAIRE 1941, p.75).

Saint-Hilaire também comenta sobre estes alimentos em sua passagem pelo distrito de Antônio Pereira, através de passeios:

A mais longa dessas excursões foi a que teve por objetivo a povoação de Antônio Pereira, uma das localidades da província mais ricas em ouro [...] A cada casa corresponde um pequeno jardim pouco cuidado, onde se veem plantados couves, bananeiras, alguns pés de café. Além disso, não se percebe no campo menor sinal de cultura; não se vê um único rebanho em meio às vastas pastagens que cobrem os morros (SAINT-HILAIRE, 1941, p.75)

Saindo de Vila Rica sentido à povoação de Catas Altas, Saint-Hilaire comenta sobre os hábitos alimentares dos fazendeiros desta região:

Os habitantes do Brasil, que fazem geralmente três refeições por dia, tem o costume de almoçar ao meio dia. Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da Província das 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 se acrescenta alguma coisa, é arroz, ou couve, ou outras ervas picadas, e a planta geralmente preferida é a nossa serralha, que se naturalizou no Brasil, e que por uma singularidade inexplicável se encontra frequentemente em abundância nos terrenos em que recentemente se fizeram queimadas de mata virgem (SAINT-HILAIRE 1975, p. 95).

Como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura que escorre do toucinho que se frita. O pão é um objeto de luxo; usa-se em seu lugar a farinha de milho, e serve-se esta última ora em pequenas cestinhas ou pratos [...] Cada conviva salpica com farinha o feijão ou outros alimentos, aos quais se adiciona salsa, e faz-se assim uma pasta: mas quando se come carne assada, cada vez que se leva um pedaço à boca, junta-se uma colher de farinha [...]. Um dos pratos favoritos dos mineiros é a galinha cozida com os frutos do quiabo (*hibiscos esculentus*) de que se desprende uma mucilagem espessa semelhante à cola: mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de angu, espécie de polenta sem sabor [...] (SAINT-HILAIRE 1975, p.96 -97).

Outro viajante de grande importância é o naturalista suíço Barão Johann Jakob vonTschudi (1818-1889) que esteve no Brasil entre 1857 e 1861, anos após a vinda de Saint-Hilaire, mas que enriqueceu a historiografia brasileira com seus relatos também sobre os costumes dos mineiros e demais populações das regiões por onde passou. Os relatos que se seguem referem-se à primeira viagem que Tschudi fez ao Brasil, entre 1857- 1858.

É fácil perceber que esse clima não é favorável ao cultivo de frutas tropicais. Por isso, em Ouro Preto, apenas nos jardins muito protegidos crescem pés de café, banana, laranja, limão, e as vezes, também abacaxi, mas de qualidade inferior. De melhor qualidade e com mais frequência, encontram-se

marmelo, pêssego, e maçã. O clima é bom para os legumes de origem europeia. As batatas podem ser colhidas três vezes ao ano. O repolho cresce de forma excelente e em grande abundância, e também alface, espinafre, azeda-miúda, abóbora, feijão e milho. Eles são cultivados apenas nos quintais, já que nenhum tipo de agricultura organizada pode ser desenvolvido nos arredores da cidade. Todos os gêneros de primeira necessidade, com exceção de alguns produtos de horticultura, precisam ser importados de longe (TSCHUDI 2006 p.16).

A preparação da carne, cortada em cubos e misturada com quiabo, é muito comum em todo o Brasil. É um prato insípido, nojento e pegajoso, que forma fios do comprimento de um pé. Consegui comê-lo, mas com repugnância. Achei a jacuba, uma bebida feita de água, rapadura, suco de limão e farinha de milho, bem refrescante. Apesar da composição pouco convidativa, é ótima para enfrentar o calor sufocante e a sede durante as viagens (TSCUDI 2006 p. 112).

Apesar de mencionadas por Saint-Hilaire e Tscudi, a serralha e o espinafre não foram mencionados como típicos pelos respondentes no presente estudo.

Não só escreveram sobre o Brasil do século XVI viajantes naturalistas, Ambrósio Fernandes Brandão, no livro *Diálogos das grandezas do Brasil*, descreve e relata a facilidade e qualidade da terra para o plantio de hortaliças, legumes, ervas, temperos e frutas. Esteve no Brasil entre 1583 a 1618, com interrupções de algumas viagens à Portugal, que esteve na Paraíba, em Pernambuco e Itamaracá, pois era comandante da infantaria numa das expedições contra franceses e índios da Paraíba, como capitão de mercadorias, em 1583, quando acompanhava Martim Leão. Antes de 1816, Ambrósio Fernandes Brandão estabeleceu-se na Paraíba, onde possuía dois engenhos, no entanto esclarece que aqueles que aqui viviam quando da época da cultura da cana de açúcar e posteriormente, com a descoberta do ouro das minas, não tinham interesse em aplicar o trabalho do escravo na cultura de legumes, frutas e demais, uma vez que estes escravos tinham e trabalhavam com a monocultura da cana de açúcar, e posteriormente, nas minas de ouro e pedras na região das Minas Gerais.

Nenhum gado dos que tenho referido (bois, vacas, porcos, ovelhas, cavalos) havia nesta província, antes se trouxe todo ele de Portugal, exceto alguns cavalos e éguas que vieram de Cabo Verde (BRANDÃO, 1943. p 250).

Pois tenho muito o que dizer dos legumes, porque há uns como abóboras, a que no Reino chamam de Guiné, e antes cuida serem as próprias, de duas sortes, das quais há uma que se chama jerimum, e a outra jerimum pacová, que servem de mantimento, do qual se sustenta muita gente, por serem de grande sustância, e se comem assado ou cozido, e quando se lhe ajuntam azeite e vinagre, pode fazer postoleta na mesa dos grandes, por que as quais

se compõem também com açúcar, e que são muito apreciadas, e conservam-se muitos dias sem apodrecerem. (BRANDÃO, 1943 p.197)

Da mesma maneira se produzem muito e bons inhames e outra casta deles chamados carás (...) e, sobretudo, o mais excelente legume de todos são umas castanhas que se chamam de caju, muito gostosa de comer e de muito nutrimento, que se conservam por longo tempo e se comem assadas e da mesma maneira se servem delas para tudo em lugar das amêndoas. (BRANDÃO, 1943 p.197).

...uma excelente casta de mostarda, cujas folhas se comem cruas e cozidas, e assim umas folhas largas, a que chama inhambus, muito boas para comer; por que depois de cozidas tem um requeimo saboroso, e da mesma maneira, outra sorte de folha a que chamamos taioba, a modo de couves, grandemente estimadas (BRANDÃO, 1943 p.211).

Pois e porque, há por ventura outro modo de planta e de colheita diferente do que se usa em Portugal? ... Sim, tem principalmente as couves, das quais deixam crescer umas até espigarem (BRANDÃO, 1943 p.210).

O outro legume também muito bom são os feijões, como os nosso de Portugal, que se dão em grande quantidade. Dos quais também se usam em verde e depois de secos. Também se colhem na terra muitas ervilhas, das quais se aproveitam do modo que o fazem em Portugal e da mesma maneira há outros feijões de diferente feição, que se chamam grandús, os quais vieram aqui de Angola, e se dão em árvores, não muito grandes, por serem de excelente gosto e reputados por maravilhas (BRANDÃO, 1943 p.197).

Dr. Caetano Costa Matoso (1715-1787) veio para o Brasil, onde permaneceu de 1742 a 1752 como ouvidor-geral de Ouro Preto (antiga Vila Rica), de que tomou posse em 1749, quando fez uma coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América, utilizando documentos oficiais, datados, dentre eles Cartas Régias, Certidões de Óbitos, além de depoimento pessoal sobre os hábitos e cultura da época, de forma investigativa e esmero profissional.

Planta-se a cana em todo o tempo, e em todo o tempo costuma nestas Minas fabricá-la. E o maior fruto que nestas Minas se tira da cana é todo o ano por redondo fazer-se aguardente dela, a que vulgarmente chamam cachaça, mas o seu nome verdadeiro é aguardente de cana. (CÓDICE COSTA MATOSO, 1999.p.770 e 771).

E quando se quer fazer açúcar, em lugar de ir a calda para o cocho, se encaminha para uma caldeira de cobre, onde fervendo com fogo ativo por baixo vai juntando por cima uma espuma, que se lhe vai tirando com uma

escumadeira grande e se lança fora. E com o muito ferver se vai purificando de sorte esta calda que fica em ponto de melado ou ponto fino (...) de sorte que fica em ponto mais grosso que o do melaço, e daqui se tira uma colher grande a que chama reminhol, e o vão lançando em umas formas de barro ou pau com um pequeno furo no fundo, por onde sai a umidade daquela calda, que é o chamado melaço. E com esta estilação vai engrossando na fôrma a dita calda cobrindo-a por cima, enquanto está branda, com barro em cima, que purifica mais o açúcar e o faz mais branco (...), e assim nas fôrmas se põe a secar ao sol por alguns dias, no fim dos quais o tiram das fôrmas em que se acha unido e duro e depois fazem em caras, o que tem na fôrma largueza para elas, e o mais quebram e fazem em pó, como dele se usa (CÓDICE COSTA MATOSO 1999. P775).

Também há moinhos que moem milho como os de Portugal, cuja farinha serve de mantimento dos escravos, deitando-a estes em panelas ou tachos, onde ferve alguma coisa com água, e ficando com massa dura, a que chamam de angu, comem este assim quente ou frio, e misturado também com algumas ervas ou feijão aos almoços e ceias. E o jantar, comumente, é o milho limpo da casca e cozido assim inteiro sem sal nem tempero algum, a que chamam de canjica. E de qualquer destas farinhas de moinho ou pilões se faz broa como no reino, e é muito mais clara por o milho ser branco, e já em algumas partes destas Minas, pela Borda do Campo, há trigo, centeio, milho miúdo e painço (CÓDICE COSTA MATOSO 1999. P776).

É nesta América, ou Brasil, o pão comum e usual sustento a farinha de mandioca, que vulgarmente no nosso Portugal lhe chamamos à dita farinha que vai de cá farinha de pau. Também se usa de milho, mas este uso é só de Minas Gerais e em São Paulo, e não em toda a parte (como é geral a de mandioca) (CÓDICE COSTA MATOSO 1999. P778).

Da mesma farinha de milho misturada com melado e amendoim (que se criam na terra, a casca como pinhões grandes e a vianda como milho grosso e o gosto como nozes) se fazem uns bolos, alcamonia, digo, a que chamam alcamonia ou pés-de-moleque (CÓDICE COSTA MATOSO 1999. P.785).

Do milho seco quebrado em pilão, escolhendo-o da casca com peneira, a que nas Minas chamam gurupema, se faz a canjica grossa, que os ricos comem por gosto e os pobres por necessidade, por não ter mais tempero que o ser bem cozido (CÓDICE COSTA MATOSO 1999. P.785).

O cultivo da mandioca (*Manihotesculenta*Crantz) tem relação com a formação do Brasil, particularmente com a agricultura familiar. Esta espécie era plantada no nordeste do Brasil no início do século XVI e XVII e também no sudeste, incluindo as regiões de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, sendo base da subsistência e alimentação do litoral da América do Sul desde os primórdios (SILVA; MURRIETA, 2014). Isso justifica a razão pela qual ela não foi considerada típica da culinária ouro-pretana pela maioria dos respondentes, sendo mencionada com baixa frequência apenas no distrito de Antônio Pereira.

Um dos mais importantes estudos sobre a América Portuguesa no primeiro século do seu descobrimento vem da pena de Gabriel Soares de Sousa (1540-1591), que chegou na Bahia em 1569, interrompendo uma viagem que fazia à Índia, estabeleceu-se definitivamente no Brasil, tornando-se senhor de engenho no Recôncavo até 1586, a ponto de tornar-se um homem rico e poderoso. Foi em 1586, quando em Madri, escreveu o livro *Tratado Descritivo do Brasil* 1587, onde descreve toda a riqueza da terra onde viveu.

A carne de porcos é muito sadia e saborosa, a qual se dá aos doentes como galinha, e come-se todo ao ano por em nenhum tempo ser prejudicial, mas não fazem os toucinhos tão gordos como em Portugal, salvo os que criam nas capitanias de São Vicente e nas do Rio de Janeiro (SOUSA 2000 p. 126). As primeiras vacas que foram à Bahia, levaram-nas de Cabo Verde e depois de Pernambuco, as quais se dão de feijão, que parem cada ano e não deixam nunca de parir por velhas (SOUSA 2000 p. 125).

As folhas destes mangarás nascem em moitas como os espinafres, e são da mesma cor e feijão, mas muito maiores, e assim moles como as dos espinafres, as quais se chamam taiobas, que se comem esperregadas como eles; e são muito medicinais, e também servem cozidas com peixe (SOUSA, 2000 p. 142).

As folhas são grandes, de cor e feijão das do plátanos que se acham nos jardins de Espanha, aos quais chamam taiobuçu; comem-se estas folhas cozidas com peixe em lugar dos espinafres, e com favas verdes em lugar das alfaces, e têm muito avantajado sabor; os índios as comem cozidas na água e sal, e com muita soma de pimenta (SOUSA, 2000 p. 142).

O que se percebe, através do estudo de vários escritores, é que ingredientes como o feijão, a taioba e o fubá são típicos do Brasil, porém não são exclusivos da região de Minas Gerais ou Ouro Preto. Saint-Hilaire (1941), próximo ao Rio de Janeiro, no seu livro *Viagem pelo distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil* diz que sua alimentação era a mesma das Minas Gerais, porém, em lugar da farinha de milho comia a farinha de mandioca, feijões e após o jantar, como era de seu costume, o chá. E como foi citado por Hans Staden, o consumo do milho pelos índios já existia. A taioba, a verdura citada com maior frequência pelos

respondentes do presente estudo, também era consumida pelos índios, cozidas em água e sal e com muita soma de pimenta.

Uma dessas épocas é novembro, quando o milho, que eles chamam de abati, fica maduro, e com o qual preparam uma bebida que chamam cauim. Para tanto também usam raízes de mandioca (...) com o abati maduro, preparam a bebida e com ela comem seus inimigos, quando aprisionam algum. Alegrem-se o ano inteiro já por conta do abati (STADEM, 2010. p.60).

Também há moinhos que moem milho como os de Portugal, cuja farinha serve de mantimento dos escravos, deitando-a estes em panelas ou tachos, onde ferve alguma coisa com água, e ficando com massa dura, a que chamam de angu, comem este assim quente ou frio, e misturado também com algumas ervas ou feijão aos almoços e ceias. E o jantar, comumente, é o milho limpo da casca e cozido assim inteiro sem sal nem tempero algum, a que chamam de canjica. E de qualquer destas farinhas de moinho ou pilões se faz broa como no reino, e é muito mais clara por o milho ser branco, e já em algumas partes destas Minas, pela Borda do Campo, há trigo, centeio, milho miúdo e painço (CÓDICE COSTA MATOSO 1999. p.776).

O quiabo, segundo Ambrósio Fernandes Brandão, em seu diálogo com Alviano, comenta sobre o pomar que tem em sua casa, uma mistura de frutas de Portugal e Brasil, onde cita:

(...) ubaperunga, como uvas bastardas pequenas que dão mostra de nesparas; ubapitanga, da feição de ginjas; tatajuba, semelhante ao pêssego, de cuja planta comida a raiz mata a sede, por grande que seja, morosis, que são apropriados a murtinhos; quiabo, fruta de maçaroca, como berinjas; mamão, pomo do tamanho do marmelo, muito adocicado; araçá, do tamanho da fruta nova, de muito gosto, do qual se faz boa marmelada (...) (BRANDÃO 1943 p. 218).

Luís Câmara Cascudo (1898-1986) diz sobre o quiabo:

Só o quiabo, *Hibiscus esculentus*, dava um tratado de evocação erudita. Comeram-no os faraós antes das pirâmides, conquistadores árabes, sobas africanos, brasileiros de quatrocentos anos (CASCUDO, 2004 p. 340).

No que diz respeito ao torresmo, por se tratar de um animal vindo de Portugal, assim como as vacas, ovelhas e galinhas, onde o uso da carne era constante, não podemos afirmar ser um ingrediente típico do Brasil, o porco que os índios faziam uso era o porco do mato, espécie diferente dos leitões que vieram da Europa, cuja carne passou a ser a mais utilizada na alimentação dos brasileiros, principalmente no que diz respeito ao feijão com pele, o lombo assado, e posteriormente o uso das partes inferiores, como orelhas, focinho, rabo, pés, utilizados na feijoada e no feijão gordo.

Nenhum gado dos que tenho referido (bois, vacas, porcos, ovelhas, cavalos) havia nesta província, antes se trouxe todo ele de Portugal, exceto alguns cavalos e éguas que vieram de Cabo Verde (BRANDÃO, 1943. p 250).

O porco trazido da Europa pelo colonizador, manteve no Brasil suas prerrogativas alimentares. Era preferível à galinha na dieta dos doentes, convalescentes e veletudinários. Utilizavam-no assado, cozido, picadinho, lombo, costelas, linguiça e mais proveitos. Os indígenas assavam o porco-do-mato, considerado por eles e caçadores, carne deliciosa e sadia (CASCUDO, 2004 p. 565).

O ora-pro-nóbis, folha que se dá em toceiras, cujo caule tem espinhos, não é mencionada nas literaturas dos séculos XVI a XVIII. Na cidade Sabará, a existência em quantidades significativas desta folha fez com que criassem o Festival do Ora-pro-nóbis, portanto, não é típica de Ouro Preto.

O broto de samambaia, também conhecido como grelho, é encontrado nas matas, principalmente após as queimadas, quando brotam na terra, e são colhidas ainda bem miúdas. A única referência encontrada sobre tal leguminosa na historiografia estudada refere-se ao comentário que o Dr. Caetano da Costa Matoso faz a respeito da atuação dos bandeiras paulistas quando de sua entrada nas províncias de Minas Gerais em fins do século XVII, como segue:

Como distinguiram o gentio da costa do mar, passaram ao sertão, sendo a matalotagem destes homens pólvora e chumbo, passando estes a vida de montarias a saber, todo o gênero de caças: antas, veados, macacos, quatis, onças, capivaras, cervos; e aves: jacus, gaviões, pombas e outros muitos pássaros; e muitas vezes cobras, lagartos, formigas e uns sapinhos que dão pelas árvores, e outrossim mais uns bichos muito alvos, que se criam em taquaras e em paus pobres. Isto é o que respeita a caças e bichos. Vamos ao conduto com que faziam para o sustento desta [imundície?]: mel de abelhas, cocos, palmitos de muitas castas, o grelo da samambaia, carás do mato, raízes de pau e outras mais variedades que inventava a necessidade. Não lhes faltava peixe, porque traziam anzóis e linhas, e este peixe o coziavam em taquaras quando era miúdo, o grosso o assavam.(CÓDICE COSTA MATOSO, 1999 p. 218).

Não se sabe claramente onde o broto de samambaia era consumido, porém, na época da citação feita por Costa Matoso, os paulistas já estavam em Ouro Preto porque queriam garimpar o ouro e fazer comércio em Vila Rica.

A couve, verdura mais citada pelos respondentes como típica, foi incluída em dois dos três pratos mais citados como típicos (couve fina e bambá de couve), corroborando as informações supracitadas.

A banana, segunda fruta mais citada como típica no presente estudo, não era exclusividade de Minas ou de Ouro Preto, sendo encontrada de norte a sul do Brasil (BRANDÃO, 1956). É típica do sudoeste

asiático e foi trazida pelos portugueses das Ilhas das Canárias, passando a fazer parte da alimentação de índios, escravos, viajantes e europeus. Esta fruta era utilizada por todos e em muitos estados. Porém, o umbigo de banana, presente na ponta do cacho da banana, enquanto a mesma está verde, é utilizada em Ouro Preto refogada pura ou acompanhada de carne ou outro legume. Assim, a banana não seria considerada um produto típico por ter origem asiática, no entanto, a utilização do umbigo na culinária poderia vir a ser considerada característica de Ouro Preto uma vez que o mesmo foi citado como típico somente em Amarantina (16,7%), Miguel Burnier (50,0%) e Engenheiro Correia (45,5%). Entretanto, não foram encontrados relatos da utilização desta iguaria nos livros consultados.

O prato considerado típico com maior frequência (15% - 89%) pela maioria dos entrevistados em Ouro Preto e distritos foi o angu. Este prato era base da alimentação dos escravos no século XVI, e os primeiros que aqui chegaram, na região do nordeste, onde se iniciou a colonização, conforme relatado por Alexander Caldcleugh, no livro *Viagens na América do Sul-Extrato da obracontendo relato sobre o Brasil*, quando esteve no ano de 1819 em uma fazenda próximo à Vila Rica.

Perto das oito horas da noite a ceia foi servida, para grande alegria do doutor e minha, pois, com a exceção de um pouco de farinha de mandioca, não tínhamos comido nada desde cedo. Ela consistia em carne (charquedo) frita com verdura, um prato grande de angu (farinha de milho cozida), um prato de carne de porco assada (lombo), uma travessa de arroz, canjica (milho cozido sem a casca) e um prato chamado fubá, que é farinha de milho misturada com água quente. Marmelada e vinho de Figueiras completaram a refeição (CALDCLEUGH, 2000 p. 127).

Também há moinhos que moem milho como os de Portugal, cuja farinha serve de mantimento dos escravos, deitando-a estesem panelas ou tachos, onde ferve alguma coisa com água, e ficando com massa dura, a que chamam de angu, comem este assim quente ou frio, e misturado também com algumas ervas ou feijão aos almoços e ceias. E o jantar, comumente, é o milho limpo da casca e cozido assim inteiro sem sal nem tempero algum, a que chamam de canjica. E de qualquer destas farinhas de moinho ou pilões se faz broa como no reino, e é muito mais clara por o milho ser branco, e já em algumas partes destas Minas, pela Borda do Campo, há trigo, centeio, milho miúdo e painço (CÓDICE COSTA MATOSO 1999.p. 776).

Outro prato mencionado com frequência em todos os locais estudados foi o Bambá de couve (19% - 67%), que é uma mistura de angu com água e temperos, mais ralo que o angu tradicional e com sabor, onde se acrescenta a couve rasgada ao final da fervura. Neste prato, existe a mistura de dois ingredientes, o fubá e a couve, o primeiro tipicamente brasileiro e o segundo português. Portanto, o bambá de couve não é típico da região de Ouro Preto, assim como a couve fina, também mencionada como típica pelos respondentes (19% - 63%).

As hortaliças que foram legítimos alimentos, sopas de couves (o caldo verde, acepipe nacional português (CASCUDO 2004 p. 488).

O frango com quiabo também foi considerado típico, porém com menor frequência (15% - 35%). Esse prato, que não é típico de Ouro Preto, é elaborado com dois ingredientes: o frango caipira, originário de Portugal e o quiabo, brasileiro.

O Tutu de feijão, é uma mistura do feijão amassado com a farinha de mandioca ou de milho, como era muitas vezes saboreado pelos viajantes. Quando não havia a farinha de mandioca, esta era substituída pela farinha de milho, principalmente na região de Minas Gerais. Logo, embora o feijão e a farinha de mandioca sejam tipicamente brasileiros, pois já existiam na época do descobrimento, quando o prato é elaborado com farinha de milho, o mesmo poderia ser considerado típico da região de Ouro Preto. Uma vez que as entrevistas não fizeram distinção em se tratando dos ingredientes utilizados na elaboração do tutu de feijão, não se pode concluir a respeito desta questão.

Todos os pratos indicados como típicos são característicos da culinária mineira e, desta forma, não são típicos da região estudada.

6 CONCLUSÃO

O estudo evidenciou a presença marcante de ingredientes e pratos típicos da culinária mineira sem, contudo, identificar ingredientes e pratos típicos de Ouro Preto e distritos.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, A. F. **Diálogos das grandezas do Brasil**. Salvador: Progresso, 1956. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bv000025.pdf>. Acesso em: 25 de setembro de 2018.

CALDCLEUGH, A. **Viagens na América do Sul**: Extrato da obra contendo relato sobre o Brasil. Tradução e Ensaio Introdutório de Júlio Jeha. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 2000.

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

ELIAS, R. **Breve história da feijoada em Nossa História**, Ano 1, nº4. São Paulo: Vera Cruz, 2004.

LEITE, L. A. **Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos**. Corumbá, IV Simpósio de Recursos Naturais e Sócios-econômicos do Pantanal, 2004.

MACIEL, M.E. **Gastronomia em Gilberto freire**. Recife – Pernambuco. 2005.

MATOSO, C.C. Coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso sendo ouvidor-geral das do Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749, & vários papéis; coordenação geral de Luciano Raposo de Almeida Figueiredo e Maria Verônica Campos. [S.l: s.n.], 1999.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Ginebra. Informe Técnico n° 797. 228p., 1990.

SAINT-HILAIRE, A. de. **Segunda Viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo** (1822). Tradução de Afonso de E. Taunay, 2 Ed. São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1938a. Disponível em: <http://www.brasiliana.com.br/obras/segunda-viagem-do-rio-de-janeiro-a-minas-gerais-e-a-sao-paulo-1822>. Acesso em 2 de outubro de 2018.

SAINT-HILAIRE, A. de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Tradução de Caldo Ribeiro de Lessa. São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1938b. Disponível em: <http://www.brasiliana.com.br/obras/viagem-pelas-provincias-do-rio-de-janeiro-e-minas-gerais-t-1> . Acesso em 3 de novembro de 2018.

SAINT-HILAIRE, A. de. **Viagem pelo Distrito dos Diamantes e pelo Litoral do Brasil**. Tradução de Leonam de Azevedo Pena. São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1941. Disponível em: <http://www.brasiliana.com.br/obras/viagem-pelo-distrito-dos-diamantes-e-pelo-litoral-do-brasil>. Acesso em 10 de outubro de 2018.

TSCHUDI, J.J.V. **Viagens através da América do Sul**. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro. Centro de Estudos Históricos e Culturais. 664p, 2006.