A gastronomia em Juiz de Fora:
um estudo dos veículos massivos locais e a (falta da) representação da culinária regional[1]

Guilherme Moreira Fernandes[2]
Cláudia Figueiredo-Modesto[3]
Maria Cristina Brandão de Faria4

Resumo
O presente artigo estuda a identidade mineira e juizforana dialogando com as referências gastronômicas. Desta forma, objetivamos investigar como os veículos impressos da cidade representam a culinária local e regional, buscando verificar se há evidências da folkcomunicação gastronômica (aspectos comunicacionais existentes na culinária regional; representação midiática da culinária regional e apropriações mercadológicas da culinária regional) nos veículos analisados: os jornais Tribuna de Minas, Diário Regional e JF Hoje; além do livro "Na cozinha com Claudinha Figueiredo" (2009) resultado de uma compilação de receitas divulgas em um programa radiofônico. Com exceção do livro, não encontramos referências folkcomunicacionais nos veículos analisados.

Palavras-chave:
Folkcomunicação Gastronômica; Identidade; Juiz de Fora; Minas Gerais; Jornalismo Local.

1. Introdução

A décima terceira edição da Conferência Brasileira de Folkcomunicação (Folkcom) tem como principal preocupação debater a folkcomunicação gastronômica. Fomos incentivados a pesquisar sobre a gastronomia mineira. Para esse desafio, elegemos a cidade de Juiz de Fora, localizada a 272 Km da capital mineira Belo Horizonte e 184 Km da cidade fluminense do Rio de Janeiro. É uma cidade "natural" que "surgiu e cresceu espontaneamente, datando o seu primeiro núcleo de povoamento da passagem do século XVII para o século XVIII, como Caminho Novo dos Campos Gerais" (BASTOS, 1973, p. 07). O santo padroeiro "Santo Antônio" deu o primeiro nome do município que, ao ser elevado a categoria de cidade pela lei de 22 de maio de 1856, recebeu o topônimo de "Juiz de Fora".

Christina Musse (2008) e Iluska Coutinho e Frederico Guedes (2008) explicam a origem desse nome. Os pesquisadores afirmam que esse nome foi dado em homenagem a um juiz (Luís Forte Bustamate) que ocupava o cargo de "juiz de fora" nomeado pela cidade do Rio de Janeiro, em 1711. Contudo, oficialmente, o fundador da cidade é o alemão Henrique Guilherme Fernando Halfeld, que teria chegado a essa região em 1836. Uma característica identitária da região é a

[1] Artigo apresentado ao GT 3 – Folkcomunicação Midiática da XIII Conferência Brasileira de Folkcomunicação em Ilhéus-BA de 11 a 13 de novembro de 2010.
[2] Graduado em Comunicação Social pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF). Mestrando em Comunicação e Sociedade pelo Programa de Pós-Graduação em Comunicação (PPGCOM) da UFJF. Bolsista Capes. Membro da Rede de Estudos e Pesquisa em Folkcomunicação (Rede Folkcom). E-mail: gui_facom@hotmail.com
[3] Graduada em Comunicação Social (UFJF), Especialista em Globalização, Mídia e Cidadania (UFJF), docente da Universidade Presidente Antônio Carlos (UNIPAC) e mestranda do PPGCOM Comunicação e Sociedade, Linha de Pesquisa Comunicação e Identidades (UFJF). E-mail: figueiredo.claudia@hotmail.com.
[4]Professora da Faculdade de Comunicação e do PPGCOM da UFJF. Mestre e Doutora em Teatro pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNI-RIO). E-mail: cristinabrandao49@yahoo.com.br.

presença de imigrantes, que começaram a chegar nessa localidade em 1856. Somente em 1860 a cidade recebeu mais de mil alemães

> Mais tarde vieram os italianos e a nova população da região colaborou ativamente para os progressos que se seguiram na lavoura e, mais tarde, na industrialização da cidade. Aí se estabeleceram os fundamentos para a criação do mito do imigrante empreendedor. Nessa época, Juiz de Fora se tornou um importante pólo industrial e viveu um período de plenitude econômica e desenvolvimento. Obras como a Estrada União Indústria e a Hidrelétrica de Marmelos, que entraram para a história da cidade, reforçam a identidade de pioneirismo e progressismo de Juiz de Fora e, principalmente, efetivaram a identidade industrial,cunhada na comparação com a cidade inglesa de Manchester, que rendeu a Juiz de Fora a designação de Manchester mineira (GUEDES e COUTINHO, 2008, p. 104).

O caráter pioneirista de Juiz de Fora foi conquistado por algumas obras. Em 1861, a estrada União e Industria, construída por Mariano Procópio, foi a primeira estrada pavimentada da América do Sul. A Usina de Marmelos também foi a primeira do continente sul americano. A cidade também foi um pólo no campo artístico e cultural, inclusive, por idealização de Olavo Bastos Freire, em 1948, realizou-se a primeira transmissão pública televisiva da América Latina. Ainda no campo da televisão, em 1960 entra ao ar a TV Mariano Procópio, a primeira emissora geradora do interior do Brasil com operações esporádicas e sem concessão e, em 1964, a TV Industrial, registrada como uma emissora pioneira. Por isso, recebeu nomes como: Farol do continente, Manchester Mineira e Atenas de Minas.

2. Os discursos da Mineiridade e da Juizforaneidade

Mais europeia que colonial, Juiz de Fora, cidade do século XIX, em estreita vinculação com o dinamismo do Rio de Janeiro, não participou da cultura colonial mineira. Seu desenvolvimento industrial, pautado pela modernização capitalista, trouxe para a cidade, além de apitos das fábricas e da luz elétrica, o desejo de civilizar-se nos moldes dos centros europeus. Seus teatros, cinemas e intensa atividade literária refletiam a vontade de criar uma nova imagem para a cidade, fugindo à tradição escravista. (PJF)

Os estudos até agora realizados sobre a vida cultural de Juiz de Fora revelam a existência de várias fases ao longo dos dois últimos séculos. Inicialmente, percebe-se uma cidade mais aberta. A distância dos centros barrocos, somada à prosperidade econômica, atraiu interesses mais variados. Aqui residiam católicos, protestantes, espíritas, maçons, liberais, republicanos, monarquistas. Embora houvesse conflitos entre eles, a cidade se mostrava receptiva ao debate de ideias. (PJF). Musse (2008) escreve sobre a Juiz de Fora que não se define e não se contém. Cidade de fronteira, de passagem, parada de tropeiros, ao longo do Caminho Novo, que unia Minas ao mar. Por isso mesmo, um local de encontros breves, efêmeros, passageiros. Essa "juizforaneidade", que caracteriza o espaço urbano e seus habitantes, pode muito bem ser

entendida como uma vertente rebelde da "mineiridade", aquele discurso construído na tentativa de unificar as Minas que são muitas.

O discurso da "mineiridade" é o mito fundador do lugar que se opõe ao sentimento tão moderno de deslocamento (Musse, 2008, p. 37). Para Musse (idem), a "mineiridade" estaria ligada à ideia de tradição, enquanto a "juizforaneidade" estaria ligada a ideia de tradução, de margem e de periferia.

Em seu estudo, a pesquisadora observa diferenças concretas que marcaram a ocupação da região, diferenciando-a do restante do estado de Minas Gerais e, em especial, revelando como cidade, por não ter compartilhado do sentimento barroco característico do período colonial mineiro, desta forma, se afastou daquilo que se convencionou chamar de discurso da "mineiridade", que forja a sua narrativa, nos setecentos e oitocentos. (MUSSE, 2008, p. 61).

Musse (2008, p. 36) explica que a fragmentação interna de Minas constitui uma preocupação desde o período da república, constituindo um "mosaico mineiro". A pesquisadora também afirma que "a ideia de 'mineiridade' é, enfim, uma criação da elite política e econômica para instituir veículos com o objetivo explícito de ordenação do espaço público" (MUSSE, 2008, p. 37). Desta forma

> Juiz de Fora não se identifica com o perfil de 'mineiridade', por razões de ordem cronológica, já que é cidade criada em meados do século XIX, após o esgotamento do ciclo do ouro, com também políticas,por ter sido colocada à margem das decisões de criação de uma nova capital: Belo Horizonte. (MUSSE, 2008, p. 36)

Em outro momento, a pesquisadora juntamente com Mila Pernisa (2009) justifica:

> Se a mineiridade foi tratada como um discurso mítico para construir o imaginário do estado, é certo que a diversidade que caracteriza a realidade do território não foi contemplada por essas narrativas. Nelas, Minas sempre parece estacionada num momento cristalizado da história:é a Minas barroca, das cidades coloniais, do ouro, do diamante, das igrejas, dos tropeiros, do sertão, que surge resgatada nos folhetos de turismo, mas também nas páginas dos cadernos especiais da imprensa escrita, nos textos de teledramaturgia, nas datas comemorativas (...) (MUSSE e PERNISA, 2009, p. 159).

O estilo eclético das construções permite a integração de várias manifestações arquitetônicas do passado, responsáveis por encontrarmos, na cidade, construções que lembrem castelos medievais, igrejas que imitam o gótico europeu ou a fachada de um templo grego. No final da primeira década do século XX, observa-se também construções em estilo *Art Noveau*, muito fácil de reconhecer graças ao uso de uma rica decoração nas fachadas das casas, onde predominam as linhas curvas, imitando fitas, flores, demonstrando a habilidade dos trabalhadores daquele tempo e a riqueza dos moradores. (PJF)

Na década de 1920, a "cara" da cidade se revestia de pó de pedra, ou seja, as construções, principalmente do centro comercial, eram influenciadas por outro estilo arquitetônico: O *Art*

Deco. Buscando uma maior racionalidade, esse estilo reduziu a decoração das fachadas a formas mais retas, mais geométricas. Nas fachadas, ao invés da pintura, se usou muito revestimento de pó de pedra, em tons cinza ou ferrugem (OLIVEIRA, 1994).

Mas a grande mudança em nossa arquitetura se deu a partir do centenário da cidade. Começaram a surgir, na década de 50, algumas construções que seguiam concepções modernas, com o emprego de muito vidro, coluna, linha reta. Exemplos deste processo são as obras do arquiteto Niemeyer (projetista do prédio "Clube Juiz de Fora") e os pintores Di Cavalcanti e Portinari (autor do painel "As Quatro Estações"). Esses nomes deixaram sua marca na cidade, incentivando os artistas locais a utilizarem uma linguagem moderna, bem diferente de outras tradicionais cidades mineiras como Ouro Preto, Mariana e Tiradentes.

Stuart Hall (2006, p. 12-13) descreve que uma identidade fixa, essencial e permanente é uma fantasia. A identidade é definida historicamente e não biologicamente. Desta forma, o sujeito pós-moderno adquire "identidades contraditórias, empurrando em diferentes direções, de tal modo que nossas identificações estão sendo continuamente deslocadas" (HALL, 2006, p. 13). Desta forma, tanto o discurso da mineiridade quanto o da juizforaneidade são fragmentados e fluidos. Guedes e Coutinho apontam

> Hoje, a cidade [Juiz de Fora] continua buscando a identidade que a defina no século XXI, tal como foi no século XIX a fazenda do Juiz de Fora e o ciclo do café, ou a Manchester Mineira no período de pujança industrial. Tenta entender o que seria a identidade de cidade-pólo, de prestadora de serviços ou acreditar na idéia de cidade universitária (GUEDES e COUTINHO, 2008, p. 105)

Essa característica fragmentada do local também encontra eco em García Canclini (2007) que elucida que muitos consideram a identidade como o núcleo da cultura e as utilizam como sinônimos; então, a cultura é associada a identidades locais e, portanto, imaginada como oposta à globalização. Assim, a opção que se instala é entre globalizar-se e defender a identidade.

> A oposição já não é entre global e local, entendedo-se global como subordinação geral a um único estereótipo cultural, ou local como simples diferença. A diferença não se manifesta como compartimentalização de culturas isoladas, e sim como interlocução com aqueles com que estamos em conflito ou buscamos aliança. (GARCÍA CANCLINI, 2007, p. 115).

Essa falta de uma consistência identitária na "forma como chamamos os outros" também vai se manifestar nas características gastronômicas de determinadas regiões. Acreditamos que é na folkcomunicação que encontramos uma ferramenta teórica à discussão de identidades locais e regionais, que também nos dará subsídios para refletir sobre a história da alimentação em Juiz de Fora e o discurso que os veículos massivos fazem a esse respeito.

3. Folkcomunicação, identidade local e o regional

A Folkcomunicação é uma teoria formulada por Luiz Beltrão em sua tese de doutorado, em 1967. Segundo Beltrão, trata-se do "processo de intercâmbio de informações e manifestações de opiniões, ideias e atitudes da massa, através de meios ligados direta ou indiretamente ao folclore" (BELTRÃO, 2004, p. 47).

Conforme salienta Cláudio Paiva (2008) a folkcomunicação adquire relevância no século XXI por consistir em uma linha de pesquisa pioneira no campo das ciências comunicacionais no Brasil e na América Latina. Além de se apoiar num conjunto de dispositivos teóricos e metodológicos que buscam apreciar as tradições populares e se atualizar permanentemente, contemplando os objetos, as linguagens e os rituais. Por fim, a teoria tem em vista estudar as manifestações dos segmentos populares, das classes sociais desfavorecidas e as práticas socioculturais e comunicacionais emergentes no contexto da sociedade globalizada.

Estabelecer uma identidade consiste uma busca a um passado, as vezes remoto. Logo o folclore é utilizado como forma de narrativa mítica para a construção de identidade. Essa ciência é vista pelo teórico Luiz Beltrão como algo dinâmico, diferente do estaticismo previsto pelos folcloristas. É através dessas origens que o intercâmbio comunicacional é concretizado. A Folkcomunicação também se preocupa com a questão do local, fator fundamental para estudar um país continental como o nosso. Maria Cristina Gobbi (2009) aponta que os processos de globalização não se constituem um empecilho para a regionalização

> Nesse cenário plural as manifestações locais que permeiam as diferenças regionais eclodem com implicações sociais, econômicas, políticas e culturais, surgindo manifestações de cultura regional como um produto derivado das diferenças histórico-geográficas-culturais. (GOBBI, 2009, p. 10)

José Marques de Melo (2006) também diz que processos de globalização que o mundo atravessa consolidam a priorização do regional em uma constante busca de mecanismos que transcendem as questões nacionais.

> Costumes, tradições, gestos e comportamentos de outros povos, próximos ou distantes, circulam amplamente na aldeia global. Da mesma forma, padrões culturais que pareciam sepultados na memória nacional, regional ou local e ressuscitam profusamente, facilitando a interação entre gerações diferentes, permitindo o resgate de celebração, ritos, ritmos ou festas aparentemente condenados ao esquecimento (MARQUES DE MELO, 2006, p. 141).

Ester Marques (2006) pensa a cultura popular como uma cultura plural, na qual são contempladas as mudanças exigidas pela globalização, mas mantendo seu universo simbólico próprio. A professora também defende que na conjunção de trocas simbólicas as identidades culturais se diferenciam, se fortalecem e se localizam como discursos regionais. A comunicação seria a responsável por sociabilizar essas identidades e promover o sentimento de pertencimento.

Cláudio Paiva (2008, p. 193) é enfático ao dizer que a modernização tecnológica convive com os desnivelamentos socioeconômicos, políticos e culturais. A partir disso o pesquisador aponta que a Folkcomunicação busca resgatar, preservar e atualizar a memória coletiva que fortalece os laços que unem os indivíduos nas comunidades populares, e simultaneamente se dedicam a explorar o entrelaçamento das tradições com os agenciamentos emergentes nos mercados locais e globais. Por fim, aponta que é necessário discutir e lançar novas ideias para um entendimento dos avanços e os prejuízos resultantes da hibridação entre os signos da cultura popular e os signos da cultura de massa, industrial e mercadológica.

Vê-se, portanto, que a consolidação da cultura local está consoante com uma visão contemporânea de identidade, fragmentada. Marques de Melo (2007) observa o caso brasileiro e mostra como é complicada estabelecer uma cultura nacional em face a tantos grupos culturais.

> O caso brasileiro torna-se paradigmático neste início de milênio. Nossa cultura nacional foi amalgamada pela conjunção de símbolos oriundos de povos multifacetados. O contingente lusitano trouxe-nos um legado híbrido de tradições eurolatinas, incorporando traços civilizatórios assimilados nos territórios africanos e asiáticos onde suas naves aportaram pioneiramente. Essa matriz hegemônica incorporou traços inconfundíveis das civilizações ameríndias que habitavam nosso litoral, nos tempos da colonização, e que foram expulsas da faixa atlântica, sobrevivendo isoladamente na selva amazônica e outros focos bravios. A elas se juntaram os costumes e expressões das comunidades africanas, trazidas compulsoriamente nos navios negreiros para desempenhar funções produtivas nas plantações açucareiras, pecuária extensiva ou nos complexos auríferos. (MARQUES DE MELO, 2007, p. 51)

Dadas as reflexões acima podemos afirmar que é a Folkcomunicação é um instrumento de comunicação capaz de expressar uma identidade regional e divulgá-la para outras culturas, de forma que todos se sintam representados por essa identidade multifacetada e a considerem como parte da memória nacional (que não é, e nunca foi, homogênea e unificada) e logo, como parte de uma história gastronômica.

3.1 Folkcomunicação gastronômica

A Folkcomunicação tem sido constantemente atualizada pelos diversos seguidores de Luiz Beltrão, especialmente os reunidos em torno da Rede Folkcom. A gastronomia está como objeto de estudo proposto por Beltrão (1980, p. 278) que a inclui como sub formato do gênero da folkcomunicação icônica[5]. No sentido beltraniano, a folkcomunicação gastronômica seria os aspectos comunicacionais existentes na culinária regional. Assim, analisaríamos os relatos orais de receitas passadas de geração em geração; as formas típicas que cada produto é confeccionado; os usos feitos por determinados alimentos em rituais, etc.

[5] Outras informações em Fernandes (2010, p. 547-549).

Todavia, as contribuições de Luyten (2006) a cerca da Folkmídia nos diz que a folkcomunicação pode estar presente na mídia massiva e esta como influencia na folkcomunicação. Desta forma, a folkcomunicação gastronômica pode estar presente na grande mídia. Assim, as análises nessa ótica seria a de perceber os modos em que a mídia retrata e apresenta a culinária regional e as influências midiáticas na arte gastronômica.

Por fim, outra possibilidade analítica busca gênese no Folkmarketing defendido por Lucena Filho (2007); cujas análises seriam das apropriações mercadológicas ou institucionais que empresas podem fazer de uma determinada culinária regional/local com finalidade de promover sua marca. As próprias empresas alimentícias (por vezes multinacionais) podem utilizar do folclore, e da cultura e imaginário popular para promover seus produtos.

Enfim, as possibilidades de trabalho sobre a folkcomunicação gastronômica são inúmeras. Neste trabalho nos deteremos na mídia massiva local e a forma que ela utiliza para divulgar (ou não) a culinária regional. Antes do trabalho analítico empírico apresentaremos os mitos da gastronomia mineira e também da juizforana que será o nosso foco de pesquisa.

4. Gastronomia em Minas Gerais: mitos

De acordo com Abdala (1997), a origem e composição da cozinha tradicional e "típica mineira" nos remete à análise de dois períodos históricos que marcaram a vida econômica, social, política e cultural em Minas Gerais: o período da mineração, cujo apogeu se deu no século XVIII; e o período da "ruralização", momento de concentração da vida econômica e social nas fazendas, que sucedeu ao declínio das minas e durou do final do século XVIII até o início do século XX.

Abdala (idem) analisa que o cardápio considerado "típico mineiro" tem sua formação nesses dois períodos, remontando à ocupação do território para a busca do ouro, sendo resultado de um conjunto de fatores que combinam determinantes históricas e simbólicas, conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma longa duração. Atravessando os séculos, chegaram até nós alguns dos principais pratos da culinária regional mineira, como o feijão tropeiro, o angu de milho verde ou de fubá com frango, a paçoca de carne seca, farofas, couve, o lombo e o pernil assados, leitoa pururuca, o torresmo, o tutu e toda uma série de pratos em que predominam as carnes de porco e de frango.

Devido à dificuldade em se conseguir alimentos no período da mineração, os habitantes das Minas aprenderam a aproveitar ao máximo todos os recursos alimentares disponíveis, dando origem às misturas inusitadas, resultantes da coleta, da caça e da pesca, das roças deixadas por

índios e bandeirantes e das hortas e criações de quintal que o português implantou, seguindo tradição de sua terra natal.

Para conservar os alimentos, foram desenvolvidas técnicas como a adição de farinha de milho ou de mandioca, armazenamento de carnes na própria gordura ou por processos de secagem ou salgamento.

Os tropeiros desempenharam papel importante na difusão destas técnicas. Com as carnes secas, salgadas, ou alguma caça faziam paçocas e farofas.

> Ao antigo tropeiro deve a cozinha mineira este prato – o feijão de tropeiro – cujo nome é um preito de homenagem ao valente desbravador de sertões. A dieta do tropeiro tinha que ser necessariamente pouco variada. Nela entrava infalivelmente o feijão, depois a farinha de mandioca, o toucinho, a carne-de-vento ou seca e o café. (ROCHA, 1998, p.17)

O milho desempenhou um papel de grande importância. Ele estava presente em todas as refeições, desde o milho verde, cozido ou assado, ou feito como mingau, até o fubá – angu, mingau, bolo, cobu, etc. (FIGUEIREDO e CAMPOS, 2000). Sob a influência indígena, foram elaborados pratos à base de mandioca e milho, como escaldado, pirão, paçoca e farofas.

O feijão era parte da influência africana. De acordo com Frieiro (1982), da grande variedade de feijões que foram trazidos para o Brasil, em Minas o preferido é o do grupo mulatinho. Além desses, o roxinho, o manteiga, o chumbinho e o preto também são utilizados. Abdala (ibidem) supõe que feijão e farinha misturados, utilizando a técnica do cozimento na panela, habitual entre portugueses, provavelmente constituem a origem do tutu, com os acréscimos do alho e toucinho.

O arroz era bem raro e só foi popularizado no século XIX, portanto, a refeição básica servida aos escravos no período colonial indica a presença do feijão com farinha e angu de norte a sul, muitas vezes acompanhados de laranja ou banana. Ainda hoje laranja e farinha são acompanhamentos indispensáveis de uma feijoada mineira.

Para Cascudo (1983), a feijoada é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-seca iniciais. A presença portuguesa introduziu a fritura, inicialmente feita com azeite português, a banha de porco, a manteiga, os queijos e o leite de vaca ou de cabra. Também é influência portuguesa a utilização do ovo da galinha, que propiciou um rendimento culinário como fritadas e doces à base de ovos. Porém, só anos mais tarde os doces à base de ovos serviram com fartura as mesas.

Em época de escassez de comida, as farofas e as sopas eram maneiras de aproveitar as sobras de carnes, legumes, feijões e verduras, que compõem o cardápio do mineiro até hoje. O "mexido", uma mistura de tudo que sobrou, era comido na primeira refeição da manhã, antes da

saída para a "lida", ou no jantar. Misturava-se arroz, feijão, carne, farinha, sobras de verduras e legumes, hábito ainda adotado por algumas famílias mineiras da atualidade.

No cardápio do dia-a-dia, os cozidos predominavam. Os pratos mais habituais eram feijão, angu, verduras e legumes cozidos, ou os legumes com carne – frango com quiabo, canjiquinha com carne –, podendo ser costela ou suã de porco, costela de vaca e outros. O lombo, a leitoa e a galinha assados eram pratos de festa, de domingo e de visitas. Ainda nos dias de hoje, as mesas mineiras apresentam uma variedade de verduras e legumes, acompanhados de angu, arroz e feijão, além de carne cozida, durante a semana. Aos domingos são reservadas as carnes e os frangos assados.

A cozinha do século XVIII originou os pratos que passaram de geração em geração, consolidando o cardápio da cozinha mineira. Nas fazendas do século XIX, apesar da fartura, poucas novidades foram acrescentadas ao cardápio do período anterior, como o arroz e o queijo. A expansão do consumo de queijo em Minas ocorreu como conseqüência da expansão da produção pecuária no estado. A relativa abundância de queijos gerou um estoque que acabou originando o queijo meia-cura, por causa da perda de água. Receitas como o pão de queijo foram criadas como forma de não desperdiçá-los.

> A carne de vaca também se tornou mais presente na mesa mineira, mas demorou um século para substituir o costume de consumir, preferencialmente, carne de frango e de porco, que ainda hoje predominam nos pratos típicos. A presença do café também se tornou definitiva. O bule no fogão de lenha é um forte elemento do cenário da cozinha mineira, onde o café, sempre quentinho, era servido acompanhando as quitandas, no encerramento das refeições, ou na primeira refeição do dia. (ABDALA, 1997, p. 127)

Eventualmente carnes de caça eram servidas nas fazendas como perdizes, codornas, pacas, tatus, caititus, antas e veados (FRIEIRO, 1982, p. 132). Na sobremesa, a canjica, doces variados, incluindo as compotas de frutas eram a preferência. Um relato de Augusto de Saint Hilaire, escrita em 1817, durante uma viagem à Minas Gerais, reproduz as características descritas acima. Reproduziremos, a seguir trechos dela.

> (...) 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 que a única iguaria do podre. (...) Como não se conhece o fabrico da manteiga, substitui-se-lhe a gordura que escorre do toucinho que se frita. O pão é um objeto de luxo; usa-se em seu lugar a farinha de milho (...) Um dos pratos preferidos dos mineiros é a galinha cozida com frutos do quiabo (*Hibiscus 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. Em parte alguma, talvez, se consuma tanto doce como na província das Minas; fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes; mas, na maioria das vezes,não se distingue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar são feitos. Não é esse, entretanto, o gênero de sobremesa preferido; o que delícia os mineiros é o prato de canjica, nome que dão ao milho descascado e cozido em água (...). À tarde, após as orações de graças, as crianças têm o costume de se aproximar dopai; pedem-lhe a bênção e recebam-na. (...)

> Muitas vezes, em casa de gente de cor, o próprio dono da casa vem, como nos tempos antigos, lavar os pés do viajante que acolheu com a mais franca hospitalidade. (SAINT HILAIRE, 1977, p. 168-169).

Essa longa citação é importante para refletir traços de nossa mitologia como a fartura, hospitalidade e religiosidade, como para mostrar o milho, a gordura, o feijão, o quiabo, etc. como importantes traços de nossa gastronomia. Apesar da não identificação de Juiz de Fora com as Minas Gerais, também encontramos traços semelhantes na gastronomia juizforana.

4.1 Culinária juizforana

Juiz de Fora, uma cidade da zona da mata mineira fronteiriça com o estado do Rio de Janeiro, recebeu influências étnicas de diferentes povos que participaram da formação do município – afrodescendentes, portugueses, germânicos, italianos, libaneses e sírios.

As origens de Juiz de Fora remontam a época do Ciclo do Ouro. A Zona da Mata, então habitada pelos índios puris e coroados, foi desbravada com a abertura do Caminho Novo, estrada construída em 1707 para o transporte do ouro da região de Vila Rica (Ouro Preto) até o porto do Rio de Janeiro (OLIVEIRA, 1994). Diversos povoados surgiram às margens do Caminho Novo estimulados pelo movimento das tropas que ali transitavam, entre eles, o arraial de Santo Antônio do Paraibuna povoado por volta de 1713.

Em 1850, o arraial de Santo Antônio do Paraibuna foi elevado à categoria de vila, emancipando-se de Barbacena e formando um município. A elevação à categoria de cidade ocorreu quinze anos depois, quando foi adotada a denominação de Juiz de Fora. Este curioso nome gera muitas dúvidas quanto à sua origem. O juiz de fora era um magistrado nomeado pela Coroa Portuguesa para atuar onde não havia juiz de direito. A versão mais aceita pela historiografia admite que um desses magistrados hospedou-se por pouco tempo em uma fazenda da região, passando esta a ser conhecida como a Sesmaria do Juiz de Fora. Mais tarde, próximo a ela, surgiria o povoado (OLIVEIRA, 1994).

A grande expansão cafeeira da Zona da Mata em Minas Gerais, em torno de cidades como Leopoldina, Cataguases, Rio Preto e, principalmente, Santo Antônio do Paraibuna, transformou a Vila no principal núcleo urbano da região. Nela, a produção das fazendas se concentrava para ser transportada e comercializada na Corte, na cidade do Rio de Janeiro. Além de se constituir em local onde se encontravam os variados gêneros de subsistência, possuía, também, funções sociais e culturais, como ponto de encontro das famílias para lazer e diversão.

4.1.1 Imigração alemã

Segundo Oliveira (1994), o governo do Império, a partir de 1850, passou a incentivar a vinda de imigrantes para o Brasil. Seus principais objetivos eram o povoamento de regiões vazias, a valorização das terras que seriam ocupadas pelos imigrantes e a produção de alimentos que pudessem abastecer as lavouras de café.

Em Juiz de Fora, esta política teve reflexos através das iniciativas de Mariano Procópio Ferreira Lage. Ele conseguiu empréstimos para a introdução de colonos alemães na cidade. Seu objetivo inicial era conseguir mão-de-obra especializada para a construção da estrada União e Indústria. Contratou, em 1853, vários técnicos, engenheiros, arquitetos e, após três anos, 20 artífices como ferreiros, pintores, latoeiros. O objetivo era criar um núcleo colonial de alemães na cidade, conseguindo apoio para contratar dois mil colonos. Assim, em 1857, chegaram 1.162 imigrantes alemães, correspondendo a 20% da população total da cidade.

Os alemães foram distribuídos em lotes de terras, e encarregados de produzir gêneros alimentícios.

> A leva migratória dos povos germânicos que vieram a se instalar em Juiz de Fora é de 1858. (...) vieram especialmente para formarem uma colônia agrícola denominada "Colônia D. Pedro", que hoje corresponde ao bairro São Pedro. Foram formadas então, em Juiz de Fora, a Colônia de Cima (São Pedro), a Colônia do Meio (Borboleta) e a Colônia de Baixo (região da Rua Bernardo Mascarenhas e parte do Morro da Glória). (SCORALICK, 2010, p. 37)

A colônia não conseguiu se manter por muito tempo. Assim, muitos colonos foram abandonando suas terras e se fixando na cidade, somando-se àqueles trabalhadores braçais, operários, ligados à Companhia União e Indústria.

Os alemães foram aos poucos se integrando às atividades urbanas, se tornaram autônomos e muitos deram origem a várias fábricas de cerveja, num total de oito. Seus hábitos culturais se perpetuaram de geração em geração.

Luiz José Stheling, em seu livro "Juiz de Fora, a Companhia União e Indústria e os Alemães" (apud SCORALICK, 2010, p. 38), informa que alguns imigrantes chegaram a trazer sementes de várias espécies e plantas, frutas e legumes, e passaram a cultivar o trigo, a lentilha, as ervilhas, etc. Plantavam feijão, arroz, milho, batata inglesa, batata doce, café e fumo em pequena escala. Criavam animais de montaria, de transporte, suínos, caprinos, ovelhas, aves e abelhas. "Porém, a grande novidade para os habitantes do local foi o Pão Alemão e o Kuka (doce) que as colonas faziam sob encomendas". (idem) Os descendentes germânicos têm hoje a base da cultura alimentar formada por carne de porco, batata inglesa e massas, além dos doces onde a maçã tem o seu destaque.

4.1.2 Imigração italiana

As primeiras famílias italianas fixaram-se em Juiz de Fora no final da década de 1850 e início da década de 1860. Mancini (2010, p. 63-64) afirma que entre as contribuições da culinária italiana à história da cidade destacam-se a massa (com seus inúmeros cortes, molhos e recheios); as verduras e legumes em geral (rara era a família italiana que não possuía uma horta em casa, assim como raro era o ambulante verdureiro que não fosse italiano); a polenta; os doces e geléias em compotas; os pães e panetones caseiros; o vinho; a uva; o peixe; o risoto; o sorvete; os embutidos; e os queijos, principalmente o *parmiggiano*.

4.1.3 Imigração síria e libanesa

Os sírios e libaneses instalaram-se em Juiz de Fora espontaneamente a partir do final do século XIX. Foram, de início, mascates, atividade com que adquiriram maiores recursos para, depois, montarem suas casas de armarinhos e tecidos, vendendo em atacado e varejo, além de indústrias voltadas para a fabricação de meias (RAHME, 2010, p. 105). A culinária destes povos valoriza grãos, frutas, legumes e vegetais, combinados com especiarias. Dos produtos animais, o carneiro é a carne mais utilizada, mas aqui foi substituída pela carne bovina por ser mais farta e acessível no Brasil. A coalhada é também outra herança cultural destes povos, além dos doces com ingredientes como mel, água de rosa, sêmola, pistache, noz, amêndoa, tâmara, damasco e gergelim.

Ao lado das culturas culinárias dos povos negros e portugueses, conforme já citado, as culturas destes outros povos compõem a mesa do juizforano nos dias de hoje.

5. Análises Empíricas

5.1 Nota Metodológica

Para as análises que se seguem utilizaremos uma metodologia exploratória com aportes nas considerações de Laurence Bardin (2000) a cerca da análise de conteúdo, porém sem deter em todos os rigores e etapas descritas pela pesquisadora. Como material empírico utilizaremos os três jornais de juiz de fora: Tribuna de Minas, Diário Regional e JF Hoje. Também utilizaremos o livro recém publicado "Na cozinha com Claudinha Figueredo" da jornalista Cláudia Figueiredo (2009). Como recorte analítico utilizaremos as edições publicadas do dia 01 ao dia 15 de agosto de 2010. Esse período foi escolhido de forma aleatória. Ressaltamos que a cidade acolhe desde 2000 o "JF Sabor" um evento que engloba vários restaurantes da cidade. Durante um mês, cada estabelecimento cria um prato novo em virtude do evento, que acontece no mês outubro.

Nosso foco não é estudar esse evento em especial, poderíamos também enfatizar festas como a alemã que acontece no bairro Borboleta cujo cardápio evidencia a influência da imigração alemã. Preferimos ver como os jornais abordam a gastronomia no seu cotidiano. Para as análises utilizaremos três categorias: culinária mineira; culinária juizforana e outras culinárias.

5.2 Tribuna de Minas

O jornal Tribuna de Minas é, atualmente, o mais antigo da cidade. Circula desde 1981. Com formato *standard* tem edições de terça-feira à domingo. O jornal apresenta diariamente três cadernos: geral; caderno dois e classificados. Também tem cadernos semanais. Todos os domingos, no "caderno dois" são publicados um receita. No período analisado, só encontramos referências gastronômicas nessa publicação.

As receitas aparecem na página 02 (colorida) do "Caderno Dois". Ocupa meio página. No dia 01/08/2010 como título "À moda da casa" é apresentada a receita de torta de presunto e frango, por Ana Maria Oliveira. Antes da receita, um pequeno texto apresenta a culinarista e a receita. A utilização do frango em vez de "atum" e o milho verde como o sugeridos pela culinarista denota tons de mineiridade. Todavia esse não é um prato típico do estado, nem da cidade.

A receita do dia 08/09/2010 teve chama na capa do jornal. Com o título "O que a Bahia tem?" o jornal "importa"[6] um prato de Arraia d"Ajuda do gastrônomo Salmo Oliveira. Assim é apresentada o "Brasil de todo sol" prato feito a base de carne de sol de filé-mignon. Pela própria natureza do título sabemos que não se trata da culinária mineira.

Por fim, a edição do dia 15/08/2010, também com chamada de capa, apresenta duas receitas da culinária árabe. Mônica Miana ensina a preparar a "Abobrinha recheada" feito com abobrinha, patinho moído, arroz, manteiga, hortelã e pimenta síria. Apesar da origem árabe esse prato utiliza hortaliça bastante utilizado nos pratos mineiros e a leguminosa também muito consumida por aqui. Como Juiz de Fora teve grande influência da imigração Síria-libanesa cremos também que esse prato reproduz um pouco da juizfonaneidade. Do mesmo modo, o segundo prato, "Charuto" feito com repolho e o mesmo recheio do prato anterior apresenta características tanto da mineiridade como da identidade juizforana.

5.3 Diário Regional

Também em formato de *standard* o jornal circula cinco dias por semana (não tem edições na segunda-feira e no sábado). Sua fundação foi em 1994. Encontramos receitas em todos os dias

[6] O repórter do jornal, Bruno Calixto, estava fazendo matérias nessa cidade.

de semana, só no domingo que não é apresentado. As são incluída na página denominada de "Variedades" em que encontramos: horóscopo, programação dos cinemas da cidade e da TV aberta, simpatias, passatempos, o tradicional "recordar é viver" em que uma letra de música é publicada, entre outras dicas. Encontramos sete receitas: delícia de peixe (com filé de Merluza), macarrão com atum, torta de maçã crocante, bolo de banana, escondidinho de carne seca, barrinha carioca[7] (feita com castanha-do-Pará e coco ralado) e broa metida a besta.

Não encontramos referências sobre as receitas e nem uma preocupação do jornal em refletir a cultura local/regional nas suas receitas. Todavia a "Broa medida a besta" pode ser considerada como típica da culinária mineira, pois leva fubá de milho e queijo em sua receita. Já a torta de maçã, um dos pratos típicos da culinária alemã, pode ser entendida como uma das características da identidade de Juiz de Fora. As outras receitas não fazem parte nem da cultura da cidade e nem a do estado.

5.3 JF Hoje

Em formato de tablóide e em circulação desde 2007 é jornal mais recente da cidade. Nessa publicação não encontramos nenhuma receita nas edições analisadas.

5.4 Na cozinha com Claudinha Figueiredo

O livro "Na Cozinha com Claudinha" (2009), resultado de uma compilação de receitas levadas ao ar através de um programa radiofônico popular em Juiz de Fora, por cerca de 11 anos, traduz bem as influências de várias culturas estrangeiras no hábito alimentar dos moradores da cidade. Muitas das receitas foram adaptadas e enviadas por ouvintes do programa, na maioria mulheres, interessadas em divulgar tradições familiares passadas de geração em geração através dos tempos, caracterizando, desta forma, um dos mecanismos da folkcomunicação gastronômica.

Os povos afrodescendentes, portugueses, germânicos, italianos, libaneses e sírios que aqui chegaram para viver, perpetuaram modos de fazer, tradições e culturas que se fundiram às culturas locais, originando uma cozinha peculiar dentro da tradicional "cozinha mineira". Neste sentido, o livro de receitas culinárias apresenta muitas receitas advindas desta mistura de etnias, embora a maior parte seja tipicamente mineira, seguida das italianas, portuguesas, alemãs, afrodescendentes e, por último, síria e libanesas, revelando o traço cultural típico da culinária de Juiz de Fora. Características da folkcomunicação foram incorporados nos nomes das receitas, como: "Bolo felpudo da d. Nilza Damianse", Caçarola da tia Glorinha", "Arroz já te vi da Noêmia" e "Empadão com massa de iogurte da mamãe Ana".

6. Considerações Finais

[7] Esta receita aparece repetida nas edições do dia 03/08/2010 e 06/08/2010.

A principal ocupação dos três jornais analisados é a de importar sobre a cidade de Juiz de Fora-MG. Todavia, no que diz respeito à cultura gastronômica essa preocupação não se estende. O jornal Tribuna de Minas convida culinaristas da cidade para divulgar suas especialidades. Já o Diário Regional não divulga as fontes de suas receitas e a apresenta de forma sintética. Em nenhum dos jornais o público é convidado para compartilhar seus conhecimentos. Assim, nenhum mecanismo da folkcomunicação foi ativado por esses veículos massivos.

Em contrapartida, Claudinha Figueiredo convidava o público para divulgar seu conhecimento gastronômico, na época em que era âncora de rádio. O sucesso do programa e das receitas a ele veiculadas resultou na compilação das mais "práticas" em um livro. Assim, pelo fato de ser receitas difundidas de geração em geração, acreditamos que o livro adquire características folkmidiáticas. Receitas tradicionais como o "Virado de feijão com couve e arroz", o "bolo de fubá" e "lombo com rapadura" estão presente, mas o famoso "Pão de queijo" não foi citado.

7. Referências Bibliográficas

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade:** a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edição 70, 2000.

BASTOS, Wilson. **Folclore no setor religião em Juiz de Fora**. Juiz de Fora: Esdeva, 1973.

BELTRÃO, Luiz. **Folkcomunicação**: a comunicação dos marginalizados. São Paulo: Cortez, 1980.

_____. **Folkcomunicação**: teoria e metodologia. São Bernardo do Campo: Umesp, 2004.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itaitaia; São Paulo: Edusp, 1983. 2 v.

FERNANDES, Guilherme. Folkcomunicação Icônica. In: MARQUES DE MELO, José (ed.). **Enciclopédia da Intercom de Comunicação** vol. 1 conceitos. São Paulo: Intercom, 2010. p. 547-549. CD-ROM.

FIGUEIREDO, Cláudia. **Na cozinha com Claudinha Figueiredo**. Juiz de Fora: Panorama Ed., 2009.

FIGUEIREDO, Luciano e CAMPOS, Maria Verônica (orgs.). **Códice Costa Matoso**. Belo Horizonte: Fapemig / Fundação João Pinheiro, 2000. 2 v.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve:** ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1982.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. **A globalização Imaginada**. São Paulo: Iluminuras, 2007.

GOBBI, Maria Cristina. Folkcomunicação: um Brasil de múltiplas culturas. In: DOURADO, Jacqueline et al. **A história dos devotos de Nossa Senhora da Cabeça**: um estudo folkcomunicacional. Pará de Minas: Virtualboocks, 2009. p.09-14.

GUEDES, Frederico e COUTINHO, Iluska. Identidades e representações na TV Local. In: COUTINHO, Iluska e SILVEIRA JR., Potiguara (org.). **Comunicação & Cultura Visual**. Rio de Janeiro: e-papers, 2008. p. 97-118.

HALL, Stuart. **Identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

LUCENA FILHO, Severino. **A festa junina em Campina Grande-PB**: uma estratégia de folkmarketing. João Pessoa: Ed. UFPB, 2007.

LUYTEN, Joseph. Folkmídia: uma nova visão de folclore e de folkcomunicação. In: SCHMIDT, Cristina. **Folkcomunicação na arena global**. São Paulo: Ductor, 2006. p. 39-49.

MANCINI, Tarcizio. Culinária italiana: mangia che ti fa bene. In: DUTRA, Toninho (org.). **De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora:** culinária e memória. Juiz de Fora: Funalfa, 2010. p.63-79.

MARQUES DE MELO, José. Gêneros e formatos folkcomunicacionais: aproximações taxionômica. In: _____, GOBBI, Maria Cristina. e DOURADO, Jacqueline. (org). **Folkcom** - do ex-voto à indústria dos milagres: a comunicação dos pagadores de promessas. Teresina: Halley, 2006. p.140-151.

_____. Uma estratégia das classes subalternas. In: GOBBI, Maria Cristina (org.). **Folkcomunicação a mídia dos excluídos**. Rio de Janeiro: a secretaria, 2007. p.48-54.

MARQUES, Ester. Comunicação, identidade e cultura popular. In: MARQUES DE MELO, José., GOBBI, Maria Cristina. e DOURADO, Jacqueline. (orgs.) **Folkcom** - do ex-voto à indústria dos milagres: a comunicação dos pagadores de promessas. Teresina: Halley, 2006. p. 25-33.

MUSSE, Christina Ferraz. **Imprensa, cultura e imaginário urbano:** exercício de memória sobre os anos 60-70 em Juiz de Fora. São Paulo: Nankin; Juiz de Fora: Funalfa, 2008.

_____ e PERNISA, Mila. Traços de mineiridade nos telejornais da TV Alterosa e da Rede Minas. In: VIZEU, Alfredo, COUTINHO, Iluska e PORCELO, Flávio. (orgs.) **40 anos de telejornalismo em rede nacional**: olhares críticos. Florianópolis: Insular, 2009. p. 155-172.

OLIVEIRA, Mônica Ribeiro. **Juiz de Fora:** vivendo a História. Juiz de Fora: Ed. UFJF, 1994.

PAIVA, Cláudio. Memória e atualidade no campo da folkcomunicação: culturas populares, culturas midiáticas e cibercultura. In: MARQUES DE MELO, José e TRIGUEIRO, Osvaldo. (orgs.) **Luiz Beltrão**: pioneiro das ciências da comunicação no Brasil. João Pessoa: Ed. UFPB, 2008. p. 191-208.

PJF. **Prefeitura de Juiz de Fora**. Disponível em < http://www.pjf.mg.gov.br/cidade/historia.php > Acesso em 27 de agosto de 2010.

RAHME, Mounira Hadade. Culinária síria e libanesa. In: DUTRA, Toninho (org.). **De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora:** culinária e memória. Juiz de Fora: Funalfa, 2010. p. 105-132.

ROCHA, Tião. O sabor de Minas Gerais. In: **Sabores do Brasil.** Revista Textos do Brasil n° 13. São Paulo : SENAC, 1998. p. 78 93.

SAINT HILAIRE, Augusto. O passadio em Minas Gerais (1817). In: CASCUDO, Luiz C (org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1977. p.168-169.

SCORALICK, Dirceu. Culinária Germânica. In: DUTRA, Toninho (org.). **De todos os cheiros e sabores que fizeram Juiz de Fora:** culinária e memória. Juiz de Fora: Funalfa, 2010. p.37 – 61.