
MANEIRAS DE FAZER, MODOS DE PROCEDER: A TRADIÇÃO REINVENTADA DO PÃO DE CANELA NA SERRA DA MANTIQUEIRA, MINAS GERAIS*

Rogéria Campos de Almeida Dutra
Universidade Federal de Juiz de Fora – Brasil

Resumo: *Este artigo traz como proposta a investigação do processo de produção do pão de canela na Serra do Ibitipoca, no sudeste de Minas Gerais, através da qual se procura abordar as transformações dos saberes transmitidos entre gerações e seus novos sentidos ante as dinâmicas contemporâneas. Como parte da tradição culinária local, sua fabricação envolve modos de saber e fazer que frente ao desenvolvimento turístico são simultaneamente reafirmados e reinventados. Sua elaboração, ao abrigar segredos culinários, sistemas gestuais e combinações de sabores, expressam a matriz das formas culturais configuradas pelas disposições práticas, cenário da cultura tal como vivida, que envolvem, a partir de uma tradição oralmente transmitida, a operação de uma criatividade prática fundamentada em atos da vida cotidiana.*

Palavras-chave: *cozinha regional, identidade, práticas alimentares, turismo.*

Abstract: *This paper aims at investigating the production of pão de canela at the Serra do Ibitipoca region situated in the southeast of Minas Gerais, Brazil. As part of the local culinary tradition, its manufacture involves ways of knowing and doing that are reaffirmed and reinvented by tourism development. Culinary secrets, gestural systems and flavors' combinations present in this kind of bread express culture as it is lived, an orally transmitted activity supported by a practical creativity of daily life.*

Keywords: *food habits, identity, regional cuisine, tourism.*

* Este artigo apresenta resultados parciais do projeto de pesquisa “Pão de canela: memória e identidade na Serra da Mantiqueira” financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais (Fapemig).

Do pão nosso de cada dia

Um dos mais antigos alimentos preparados, o pão é testemunho do longo processo de domesticação cultural de espécies cerealíferas, cuja história se confunde com a própria trajetória da civilização. Entre os egípcios, a produção e o consumo do pão à levedura congrega em torno de si toda a organização da vida administrativa desta sociedade; na Grécia, cultuado no templo de Elêusis personifica a benevolência de Deméter, deusa da fertilidade, que garante a germinação dos grãos após o sono profundo do inverno; em Roma, assume papel preponderante na estratégia política de contenção das massas (Jacob, 2003). Presente na Eucaristia, no rito religioso cristão, personifica o corpo de Jesus, a ser partilhado como estratégia de comunhão.

O pão representa as necessidades em geral, as condições de vida; na oração, remete à colheita do esforço ordinário – “o pão nosso de cada dia” –; na linguagem popular, “o ganha-pão” define a atividade que garante a sobrevivência. “Perder o gosto pelo pão” significa a perda da disposição de viver. Personagem central na alimentação medieval, conferia uma posição social singular à figura do moleiro, que, livre das amarras da servidão, anunciava uma liberdade de trânsito e informação vista com grande desconfiança. (Ginzburg, 1987). A ameaça da fome, particularmente entre as populações camponesas, compõe o cenário de imprevisibilidade e insegurança alimentar que marca esse momento histórico (Mennel, 1985), onde a colheita se torna investida de grande expectativa, anunciando a possibilidade de acesso ao pão de trigo. Um pão fugaz, nos termos de Camporesi (1989), pois que sonhado, anunciando a pausa em um pesadelo de constante privação. Como base alimentar de uso cotidiano, a escassez do trigo é contornada pelo recurso a ingredientes, substitutos ou complementares à farinha de trigo, resultando em leque variado de pães rústicos, preparados a partir de leguminosas, ervas e raízes selvagens. Camporesi (1989) chama a atenção para a importância de se associar uma série de doenças, assim como situações de transe coletivos ocorridos entre as populações camponesas da Itália medieval, à utilização de plantas selvagens, tóxicas, alucinógenas na composição do pão. Nesse contexto, ao pão conferia-se o poder de demarcar fronteiras, seja rompendo os limites dietéticos entre homens e animais, seja reafirmando as diferenças de posição social de acordo com sua composição: pão branco, pão preto; pão de trigo, pão de centeio, pão de leguminosas; pão civilizado, pão selvagem.

O pão esteve também presente nas revoltas francesas, tanto a Revolução Francesa quanto a Comuna de Paris tiveram como estopim a fome e a escassez desse alimento em Paris (Bertaux, 1983). Seu poder associa-se à necessidade cotidiana da sobrevivência. Kaplan (2006) narra as dificuldades enfrentadas por aprendizes de padeiro no século XIX na França, que se tornavam escravos das exigências complexas da levedura em trabalho árduo e sem folgas, pois não podiam falhar frente à demanda cotidiana deste alimento. Encarregado de amassar grande quantidade de massa com as mãos e pés, várias vezes durante a noite, o aprendiz era conhecido como “le geindre”, o gemedor, devido aos sons dolorosos que emitia durante sua labuta.

No processo dos intercâmbios transcontinentais a partir das grandes navegações essa fórmula alimentar baseada em cereais utilizados em solo europeu como trigo, cevada e centeio sofre modificações variadas. Em terras brasileiras, os colonizadores portugueses deparam-se com o milho e a mandioca, fonte principal de carboidratos da população nativa, promovendo novas composições alimentares com esses produtos. De fato, o cultivo do trigo enfrentava dificuldades de adaptação climática e de solo, sendo sua colheita escassa, destinado a usos especiais, como a confecção de hóstias entre os padres jesuítas no período colonial (Freyre, 1973). O uso generalizado da farinha de mandioca no lugar do pão, misturada com rapadura, feijão, caldos, peixe ou carne seca chama a atenção de estrangeiros, viajantes pelo Brasil. É de Debret (1940 apud Silva, 2008, p. 56) o comentário de que o consumo de pão fazia da profissão do padeiro uma indústria de luxo na corte, pois o alto custo do pão branco fabricado na capital do império impossibilitava seu acesso ao homem comum.

Apesar da “farinha do reino” permanecer entre os ingredientes da dieta de estratos superiores da sociedade colonial, autores como Gilberto Freyre (1973) e Câmara Cascudo (1983) nos demonstram como a mandioca juntamente com o milho tornam-se ingredientes básicos da composição de bolos e biscoitos; aliado às técnicas culinárias portuguesas a eles foram misturados ovos, leite, açúcar resultando nos diferentes quitutes que adornavam a mesa farta para abrigar parentes, compadres, visitas e viajantes. A hospitalidade da casa-grande traduzia-se na mesa opulenta, variada e constante: a mesa sempre posta, da qual nunca se tira a toalha, traduz o poder de influência de seus senhores.

A pastelaria caseira na sociedade brasileira ocupou papel significativo na sobrevivência das populações de um Brasil preponderantemente rural, fundamentado na economia agropastoril, que tinha como unidade básica produtiva

a fazenda minimamente dependente de produtos externos, responsável pela preparação artesanal de produtos de primeira necessidade: o sabão, a vela, as roupas, os alimentos. Em Minas Gerais, denomina-se de “quitanda” uma grande variedade de biscoitos, roscas, pães e bolos produzidos em casa, que outrora ocupavam o espaço dos atuais produtos panificados (Cascudo, 1983; Friero, 1982). As quitandas são de “diversas qualidades” – variações que combinam a farinha de trigo e ingredientes nativos como os polvilhos de mandioca e araruta, fubá, farinha de milho, leite, ovos, açúcar, sal, queijo, geleias, amendoim, coco, além de condimentos como cravo, noz moscada, erva-doce e canela – narrando em formas alimentares o processo de integração entre as três tradições culturais que constituíram majoritariamente a sociedade brasileira. Assadas ou fritas, elas ocupam um espaço específico no quadro das refeições ordinárias, localizam-se no espaço das refeições pouco estruturadas, intervalos entre a noite e o dia, o café da manhã, do almoço para o jantar, o café da tarde; faz parte das “comidas ligeiras”, de se comer com as mãos, sendo, portanto, transportáveis; além de poderem ser armazenadas, o que lhes confere posição estratégica na provisão de alimentos oferecidos aos visitantes. Palavra de origem africana, *kitanda* refere-se ao tabuleiro com que vendedores ambulantes expõem e carregam suas mercadorias nas feiras livres. Apesar de popularmente no Brasil essa palavra denominar um pequeno mercado de comércio de víveres, em Minas permaneceu vivo o sentido mais próximo aos quitutes ofertados pelas escravas vendedoras de comida nas ruas das cidades brasileiras coloniais, com seus grandes tabuleiros, difundindo os sabores africanos (Pantoja, 2001). Apesar das transformações ocorridas nas práticas alimentares pelo processo de industrialização e comercialização dos alimentos, as quitandas ainda estão presentes em algumas mesas das pequenas localidades rurais no interior de Minas; não com toda sua variedade de outrora, nem com a força de alimento cotidiano, mas presente nos cadernos de receita das senhoras e nos afagos às visitas recebidas.

Este trabalho tem como proposta a investigação do processo de elaboração do “pão de canela”, uma iguaria presente no repertório culinário da região da vila de Conceição do Ibitipoca, na Serra da Mantiqueira, que por uma trajetória singular transformou-se de “quitanda” a “souvenir” em virtude da expansão do turismo na região ao longo dos últimos 30 anos. Sua produção nos dias atuais pode ser considerada como representativa do diálogo complexo entre tradição e modernidade, ao narrar as modificações ocorridas naquele

ambiente rural com o impacto do fenômeno turístico: mudou de nome e transformou-se em mercadoria, mas ainda guarda, através da memória coletiva, o complexo operatório dos ingredientes, das medidas e do saber fazer presente no arcabouço cultural daqueles habitantes.

O contexto

Reconhecido como produto típico da Serra do Ibitipoca, o pão de canela, cuja receita encontra-se difundida em sites turísticos sobre a região,¹ ocupa papel de destaque entre as atrações oferecidas pelo lugar. Presente no comércio da localidade e de seu entorno, é um dos produtos de maior circulação entre os turistas, oferecido em “vendas” ao longo da estrada de terra que leva à vila e nas próprias casas dos moradores da região através de placas que anunciam: “Aqui tem pão de canela”.

Distrito do município de Lima Duarte, a vila de Conceição do Ibitipoca é um dos mais antigos povoados mineiros, com registros de bandeirantes na região a partir de 1692, na busca de ouro em rota que ficaria conhecida como Caminho Velho. Consta como referência mais antiga a bandeira do padre João de Faria Fialho realizada ao sul da rota de Fernão Dias Paes. Um dos pioneiros do descobrimento das minas da Vila Rica, este religioso refere-se em seus registros das minas descobertas ao “Monte de Ebitipoca” como local de possível ocorrência de metais preciosos. (Delgado, 1962, p. 21). Há indícios de que em 1715 dezenas de colonizadores, provindos de São Paulo, Rio de Janeiro e Portugal, já haviam se estabelecido na região da Serra do Ibitipoca pagando impostos ao governo pela posse de suas glebas. Em 1750 foi criado o curato de Conceição do Ibitipoca, estabelecido como distrito da comarca do Rio das Velhas a partir de seu desdobramento da freguesia da Borda do Campo (atual

¹ Receita de pão de canela: 1 kg de farinha de trigo, 1 copo de óleo, 2 ovos, 3 colheres de sopa de margarina, canela em pó, açúcar refinado e açúcar cristal, 1 clara em neve e misturada a 1 gema, 50 g de fermento de padaria, 400 ml de leite, 1 pitada de sal. Em uma única vasilha, junte os ovos, o sal, o açúcar cristal, o fermento, o óleo e o leite. Misture com as mãos até dissolver o fermento e o açúcar. Acrescente a farinha e misture de novo até a massa ficar homogênea. Cubra a vasilha com um pano e deixe a massa descansar por 45 min. Depois, divida a massa para fazer os pães. Abra a massa com um rolo, mantendo o formato retangular. Passe a margarina com uma colher. Misture a canela ao açúcar refinado. Coloque uma camada sobre a massa, a gosto. Enrole como um rocambole. Asse em um forno a lenha por 15 min ou em um fogão a gás pelo dobro do tempo (<http://www.ibitipoca.tur.br/paodecanela/>). Ver também: http://sites.uai.com.br/guiagastronomia/lima_duarte_pao_canela.htm.

cidade de Barbacena). Ao longo do século XIX Conceição do Ibitipoca foi perdendo expressão frente ao crescimento do povoado do Rio do Peixe (Lima Duarte), o que não impediu, no entanto, a presença de naturalistas e viajantes como Auguste de Saint Hilaire (1975), atraídos pela peculiaridade de suas paisagens. Em 1884, a vila torna-se distrito do então proclamado município de Lima Duarte, desmembrando-se ambos do município de Barbacena.

Com o esgotamento das reservas auríferas das Minas Gerais, inúmeras localidades antes fomentadas pelo ciclo do ouro assistem à redução da atividade econômica e de sua população. Conceição do Ibitipoca passou a apoiar-se na agricultura de subsistência e pecuária, com pequenos rebanhos, permanecendo em relativo isolamento, devido às dificuldades de acesso e à aridez de seu solo. A partir da segunda metade do século XX a Serra do Ibitipoca vai se tornando local de visitação da população das cidades vizinhas pela beleza de suas paisagens recortadas por grutas e cachoeiras. Em 1973 é criado o Parque Estadual do Ibitipoca, que se torna adaptado a receber visitação pública na década de 1980, sendo a partir de então amplamente divulgado pela imprensa.

O fluxo de turistas aumenta gradativamente ao longo da década de 1990² e o turismo se torna grande gerador de atividades econômicas na vila com o desenvolvimento do setor de serviços, a construção de pousadas por empresários advindos dos centros urbanos e o crescimento do comércio de alimentos e artesanato. A estrada de chão batido, o fogão à lenha, o ar provinciano do distrito – sinônimo de uma vida bucólica –, aliados à riqueza ecológica do parque tornam-se atrativos da indústria do turismo em movimento de franca expansão e massificação.

Dentre as diferentes alterações no cotidiano dos habitantes da região provocadas pelo *boom* turístico, tais como crescimento urbano desordenado e descaracterização ambiental, destaca-se o deslocamento de parte significativa da população para atividades relacionadas direta ou indiretamente com esse setor, criando forte relação de dependência econômica à sazonalidade do fluxo de veranistas. Assim as relações sociais e de trabalho na comunidade tornam-se suscetíveis a essas transformações frente a novas alternativas econômicas. A exploração de novas possibilidades comerciais abre espaço de inserção feminina. Se na divisão social do trabalho da população rural tradicionalmente

² De acordo com a ONG Associação de Moradores e Amigos de Conceição do Ibitipoca, o Parque Estadual do Ibitipoca tem recebido, em média, cerca de 50 mil turistas por ano (cf. <http://www.ibitipoca.tur.br>).

à mulher cabe a manutenção do ciclo doméstico familiar, agora, nesse novo cenário, ela amplia seu leque de ação, seja pela inserção no mercado formal de trabalho, como funcionária das pousadas, seja através da elaboração e venda refeições e quitutes para os turistas.

É nesse cenário que se incrementa o circuito do pão de canela, itinerário composto por diferentes pontos de produção/comercialização desta quitanda envolvendo a produção artesanal, o comércio e o consumo por parte do público visitante.³ Sua elaboração revela uma ciência prática transmitida entre gerações através da cultura ordinária do saber culinário que vem ajustar as marcas dos gestos da tradição ao contexto de mercado do consumo turístico.

Cotidiano, cozinha e cultura

O estudo da alimentação, suas práticas e representações, tem se revelado como campo fértil para a reflexão antropológica ao descortinar naturalizações profundas, consolidadas através do processo de endoculturação. Antes que reduzidas à satisfação das necessidades fisiológicas, as práticas alimentares se constituem a partir de uma ordenação simbólica, definindo-se como esfera privilegiada de construção cultural que cada sociedade ou grupo social faz do processo de integração entre natureza e cultura. A cozinha de uma sociedade define-se como um sistema de classificações elaboradas sobre os alimentos comestíveis, a forma de prepará-los, combiná-los, os contextos de utilização. Classifica o mundo e os homens, envolve modos de relações entre as pessoas, seja no momento de elaboração da comida, seja no processo de sua degustação, ao definir através das regras de comensalidade situações de comunhão e de hierarquia, de celebração e de conflito, de pertencimento e exclusão. A comida e a cozinha atuam como instrumentos de distinção, traço constitutivo da identidade cultural, cuja retórica da origem comum, da unidade moral, apoia-se em elementos do cotidiano.

A culinária enquanto arte fundamenta-se na elaboração de itens comestíveis a partir de uma escolha de ingredientes disponíveis, de suas proporções, de uma combinação de gestos e de meios de transmissão. Para que sobrevivam,

³ Bedim (2008) refere-se à produção do pão de canela em escala comercial durante os feriados. Destaca que somente no feriado de Semana Santa de 2007 foram vendidos cerca de 1050 pães em apenas uma das propriedades rurais próximas ao parque.

sustentam-se pelo desenvolvimento de competências e habilidades que podem ser reunidas na tríade “saber fazer”, “aprender a fazer”, “dizer como fazer” (Giard, 1996, p. 287). Ou seja, sua materialização depende do domínio de técnicas e procedimentos que são transmitidos e incorporados através da prática, o que envolve a sua repetição ao longo do tempo. Os esquemas práticos se constroem a partir de princípios que impõem ordem à ação; princípios de julgamento, de análise e percepção implícitos, como parte de uma ordenação simbólica, de uma classificação do mundo orientadas por uma densa rede de significados que conferem sentido à realidade tal como representada e vivida. Contudo, se reconhecemos a presença da cultura enquanto valor e representação social que orienta a conduta humana, não podemos deixar de considerar a cultura tal como vivida, as práticas regulares, que sem a obediência consciente aos esquemas simbólicos produzem relativa autonomia. Sob a repetição aparente dos objetos de que se serve, a cultura ordinária se sustenta pela previsibilidade das práticas; as práticas culinárias compõem o universo das disposições duráveis, capacidades treinadas para pensar e agir, identificadas por Bourdieu (1986) pela noção de *habitus*. Como fundamento objetivo das condutas regulares, as práticas representam uma disposição incorporada, traduzem o corpo vivido, a história individual e coletiva sedimentada no corpo cuja competência é adquirida na e para a ação.

Ao analisarmos a linguagem culinária operada na produção do pão de canela como campo da cultura popular, não devemos esquecer a particularidade dos mecanismos através dos quais ela se reproduz, ou seja, apoia-se numa tradição predominantemente oral, na criatividade prática desenvolvida na dimensão cotidiana. Sua elaboração se baseia em gestos, medidas e procedimentos transmitidos através de gerações, domínio do saber feminino que se desenvolve no gerúndio: aprendeu-se a fazer vendo fazer; aprendeu-se a fazer, fazendo. Não há autoria que não seja coletiva, apenas referências de transmissão, apoiadas na história vivida.

Foi quando meu marido desistiu da vida em São Paulo e voltou para cá. Eu sou daquelas que não sabia fazer nada de cozinha, sempre trabalhei fora. Minha sogra então me ensinou. (Moema,⁴ 43 anos, produz e vende pães).

⁴ Com o intuito de resguardar a privacidade das pessoas entrevistadas os nomes utilizados neste texto são fictícios.

Este pão de canela eu comia na infância, junto com outras quitandas. A mãe fazia sempre. E eu te digo que o pão de hoje não tem aquele sabor. Não sei te dizer por que, mas eu guardo na lembrança aquele sabor. Depois que meu pai assumiu a venda de meu avô ela começou a fazer para os turistas. Aprendi vendo ela fazer, ajudando. E depois quando fiquei no lugar dela fui fazendo até pegar o jeito. (Edna, 55 anos, produz e vende pães).

Dona Conceição, filha de pequenos agricultores e mãe de Edna, conta que essa quitanda era conhecida como “pão folhado”. Lembra-se nos seus tempos de infância, quando se reunia com as crianças das vizinhanças na fazenda do senhor Olegário para ter “aulas com o professor”, que havia uma sobrinha desse fazendeiro que levava sempre algumas fatias para degustar durante os intervalos entre as lições, mas não as dividia com ninguém. Já casada e com filhos pediu então à dona Cotinha, uma “vizinha de léguas de distância”, que a ensinasse, trazendo-nos através de seu depoimento o testemunho de que a memória, como coletiva, é ativada pela experiência social, localizada numa sociedade estratificada onde o saber fazer associava-se também ao poder fazer.

Para além da memória dos gestos vistos e das consistências, o saber fazer inclui o campo das medidas e o universo das receitas; medidas distantes da precisão matemática, procedimentos resumidos que subentendem a experiência prática.

1 leiteira de leite morno
2 tampa de açúcar
1 pacote de fermento. Não todo, deixar um pouquinho
3 concha de óleo
8 ovos
Farinha de trigo até dá ponto

Misturar tudo que dá certo. (Receita afixada na cozinha de Edna, utilizada como referência para aqueles que vão auxiliá-la em momentos de grande demanda de pães).

A lógica operatória presume uma sequência de gestos técnicos cuja precisão adquirida manifesta uma intenção. As mãos rápidas que misturam os ingredientes traduzem a mobilização do corpo assim como o olfato apurado indica o ponto do “assamento”. Mauss (1974) enfatiza que o corpo em ação foi o primeiro instrumento humano, cujo uso se molda em vida coletiva. As técnicas corporais são transmitidas por imitação e adestramento através de uma série de

atos habituais e antigos na sociedade; a atividade culinária compreende assim a passividade e disciplina corporais necessárias ao processo do saber fazer.

O gesto se decompõe numa seqüência ordenada de ações elementares, coordenados em seqüência de duração variáveis segundo a intensidade do esforço exigido, organizado segundo um modelo aprendido de outra pessoa por imitação (alguém me mostrou como fazer), reconstituída de memória (eu a vi fazer assim), ou estabelecida por ensaios e erros a partir das ações vizinhas (acabei descobrindo como fazer). A habilidade de adaptar o gesto às condições de execução e a qualidade do resultado obtido são a prova de que se conseguiu por em prática e em evidência aquele saber-fazer como deve ser feito. (Giard, 1996, p. 273).

O espaço da cozinha se amolda à repetição dos passos segundo uma geografia útil, economiza o esforço e previne as interferências: a pedra de amassar o pão protegida do vento ao lado do fogão à lenha facilita o crescimento da massa, os ovos guardados numa prateleira ao alcance, a canela que recheia a massa estrategicamente acondicionada num copo plástico cuja tampa foi perfurada para que fosse polvilhada. Os artefatos se interconectam às práticas cotidianas tal como a forma se complementa à função; vivenciados como legado, apreendidos, usados, renovados, possuem época e lugar de sua produção assim como um grupo que os faz e reproduz, traduzindo a cultura material do cotidiano.

Apesar de o trabalho da cozinha se voltar à repetição, a produção do pão de canela em pontos variados na região estimula a comparação, afirma o estilo próprio. Não há uma forma única de prepará-lo, pois o toque pessoal abre espaço a improvisações – substituições, abandonos e acréscimos – de certos segredos culinários. A cor dourada de sua superfície assada pode ser atingida pelo pincelar da massa com uma mistura de gema de ovo e café sem açúcar, como faz Moema, que aprendeu com sua sogra; ou então no estilo de Edna, que enrola o pão sob uma superfície de canela e açúcar. Se tradicionalmente o pão se recheia com canela e açúcar, o apelo turístico à variedade dos estímulos levou Moema a prepará-los com outros recheios como pão de banana, ou pão de goiabada. Se nos tempos de infância de Edna associava-se a gordura de porco à canela e ao açúcar como recheios da massa, atualmente a operação da gramática cultural sobre o comestível, nesta ordem de sensibilidade moderna de consumidores urbanos, inviabiliza essa estratégia de se manter a umidade do recheio, lançando-se como recurso a utilização da margarina vegetal.

Há também uma transformação no saber fazer operada diante das modificações do contexto de sua produção: o imperativo da quantidade, aliado à sofisticação dos utensílios advinda do desenvolvimento industrial, atuam como agentes modificadores do fazer, desafiando o desenvolvimento de novos saberes. Edna, por exemplo, os prepara atualmente com o auxílio de máquinas de panificação para amassar e abrir a massa, prática esta que lhe exigiu o domínio de novas competências.

Novos sentidos do saber fazer

A construção da identidade regional envolve o reconhecimento de uma ancestralidade comum, ao sentimento de pertencimento que se afirma através de propriedades emblemáticas. Ligados à origem através do lugar instituem uma definição de realidade, conferem marcas duráveis estabelecendo divisões legítimas do mundo social, fazendo e desfazendo grupos (Bourdieu, 1980). As cozinhas regionais, com suas combinações, métodos culinários e formas de sociabilidade instauram fronteiras, promovem o autorreconhecimento. Apesar de operarem com a ancestralidade como valor, localizada no passado em comum, o sentido dessas práticas, do saber fazer, sua vinculação ao pertencimento são fruto de reconstruções que se fazem no presente. (Maciel, 1996).

As vilas rurais têm sido objeto de idealizações em diferentes contextos discursivos como forma de contraposição ao processo de urbanização e desenvolvimento tecnológico. A ideia de isolamento, perenidade das formas sociais e de uma estabilidade apenas rompida a partir de acontecimentos externos não só está presente na retórica turística como influenciou fortemente a tradição antropológica clássica. Sutton (1988, 2000, 2010), a partir de pesquisas etnográficas da vida rural na Grécia contemporânea, traz a proposta de superação desse modelo analítico – que tratava aldeias e comunidades rurais como “miragens funcionalistas” – ao propor uma interpretação antropológica que se afastasse do campo das regras normativas e ciclos longos para trazer a ideia de estratégia e circunstância. Enfatiza a realidade contingencial, incerta da vida rural grega ao demonstrar a fluidez e a flexibilidade das comunidades rurais, seja através das redes de interação estabelecidas regionalmente, seja pela constatação de que os deslocamentos das populações rurais não se reduzem ao surto relativamente recente de êxodo rural.

A realidade da vila de Conceição do Ibitipoca não se diferencia desse cenário traçado por Sutton, definindo-se “contigencialmente” como cenário turístico de produção do pão de canela, em virtude de circunstâncias que, se por um lado lhe afeta, por outro lhe extrapola. Sua população atual é composta não somente por “nativos”, como também por número expressivo de “forasteiros” que vieram se instalar nessa comunidade em virtude de oportunidades abertas pelo *boom* turístico, tal qual no passado colonial, quando recebeu grande número de aventureiros em busca do ouro. A consciência de sua virtude, ou seja, de representar um modo de vida intacto à civilização, vai sendo construída mediante a chegada dos turistas. A vida rural desses nativos, bem como seus saberes e práticas, são representados como espaço de autenticidade em virtude do contado, imagem que se consolida com a criação da reserva ecológica na região. Nesse sentido o pão de canela assume o papel de fórmula emblemática da autenticidade, onde sua visibilidade lhe permite o reconhecimento. Uma identidade relacional, nos termos de Barth (2000), na medida em que a noção de fronteira se torna constitutiva ou desencadeadora da experiência do pertencimento.

Sutton (2000, 2010) chama a atenção para a presença de uma dissonância silenciosa entre o imaginário urbano dos visitantes das vilas rurais gregas e a sobrevivência cotidiana dessas comunidades. Mudanças rápidas como a chegada da energia elétrica, da televisão, do telefone e de novas formas de consumo demonstram o aumento da penetração da economia de mercado nessas comunidades, afetando as estratégias de produção doméstica e artesanal. No lugar de pensarmos em retratos atemporais dessa produção artesanal – seja a cerâmica e a tecelagem nas comunidades gregas ou o pão de canela na vila de Conceição do Ibitipoca – melhor pensá-los como ofícios modulados pelo tempo. As transformações ocorridas no processo artesanal são negociadas, buscando-se um equilíbrio entre necessidades familiares, oportunidades de expansão, mudanças no ciclo de vida familiar e a própria demanda pelo produto, se definido como uma continuidade seletiva, dependendo das possibilidades das famílias envolvidas nessa produção.

A história do pão de canela foi se produzindo frente ao contato, não se identificando uma intenção em sua visibilidade, pois que a contingência o fez preferido dentre broas e biscoitos de polvilho oferecidos: alguns turistas interpretam essa preferência – já consolidada, mas que se construiu ao longo do tempo – pelo sabor conferido pela canela, enquanto outros destacam sua

forma de apresentação, que facilitaria o transporte. Assim também sua imagem como produto típico da região está muito mais afinada à ideia de hospitalidade do que à preocupação de mantê-lo inalterado.

Eu acho importante o turista vir aqui e encontrar o pão, temos alguma coisa para oferecer para eles. Não tem problema variar os recheios, tendo o de canela também, ele vai descobrir que é daqui que ele veio. (Liliane, 17 anos, estudante).

A arte dos doces e quitandas ainda permanece de forma predominante como domínio feminino, expressão de um saber e fazer que coloca em evidência certos princípios essenciais à vida coletiva, como a divisão de trabalho entre os gêneros. Verdier (1979), através de um estudo etnográfico numa pequena vila francesa, destaca como as funções tradicionais das mulheres confere-lhes um “destino feminino”, outorgando a elas um papel dominante no funcionamento das relações humanas naquela comunidade.

As “fazendeiras” de pão de canela neste presente contexto encontram novo sentido para o saber fazer. Suas maneiras de fazer cotidianas, antes que identificadas ao lado noturno da atividade social, promovem sua visibilidade – tornam-se reconhecidas e prestigiadas, além de conquistarem o espaço de produção de renda raramente permitido ao mundo feminino neste universo rural do interior de Minas Gerais. Esse fato, contudo, não se restringe a essa localidade, e atua como testemunho das transformações dos saberes transmitidos entre gerações e seus novos usos e sentidos ante as dinâmicas contemporâneas, seja no que se refere à expansão da economia de mercado, seja no que concerne à multiplicação dos deslocamentos. Ao investigar a produção de doces tradicionais pelotenses, Rieth et al. (2008, p. 10) referem-se a alterações na gramática de gênero entre os atores inseridos no processo de produção dos doces, uma vez que as mulheres envolvidas nessa produção, através da profissionalização e conquista da autonomia financeira, assumem a posição de provedoras nas unidades domésticas.

Os consumidores, por outro lado, conferem um novo significado ao “pão folhado”, não só no sentido do uso, como em sua própria denominação. A fala corrente é de que foi o turista que denominou esta fórmula culinária de “pão de canela”, quando, sem saber ao certo o nome daquela quitanda, mas com o sabor aprovado gravado na memória, em seus primeiros pontos de venda perguntavam por aquele pão, o de canela. O turista vê esse cenário de diferentes

pontos de comercialização como campo de alargamento de sua interação com aquele ambiente, compara o estilo, o sabor, o preço, relaciona-se com os produtores ressaltando a possibilidade de acesso a um produto “nativo”, elaborado artesanalmente, com “autoria”, a partir de ingredientes locais como leite integral e ovos caipiras.

Se a experiência turística pode ser compreendida como uma viagem do profano ao sagrado como forma de acrescentar sentido à vida vivida, o comer exploratório elege o poder da comida de representar e negociar a diferença, como forma de acesso a paisagens culturais e ambientes naturais. A cada degustação, seus consumidores acreditam incorporar os atributos pelos quais decidiram viajar para aquele ambiente de forte apelo ao turismo ecológico, como a força das montanhas, a pureza da água de suas cachoeiras, a originalidade do processo artesanal. Reinventam-no também quando os carregam em suas viagens de retorno na função de presentes que, além de conferir “a autoridade do deslocamento” a quem presenteia, consolida laços de reciprocidade com os que são presenteados. A cada pão que levam na viagem de retorno, levam também um pouco daquele lugar para si e para os seus, como uma lembrança de quem esteve lá.

A dinâmica das transformações culturais, nesse contexto, conduz a um processo de reelaboração do sentido dessa fórmula alimentar, envolvendo dimensões que se conciliam: a doméstica, relacionada à tradição familiar passada de geração a geração, e a comercial, que se refere aos usos econômicos da tradição (Ferreira et al., 2008), revelando a circularidade dos saberes, assim como as eventuais transformações do modo de fazer. Na perspectiva da cultura como um sistema aberto, onde estrutura e história se integram na ação (Sahlins, 1990), os significados se tornam passíveis de reavaliação, ou seja, eles são colocados em risco. Assim, a estabilidade da ordem cultural deixa de ser uma consideração “a priori” para se transformar em realidade negociada dos destinos de pessoas e grupos.

Referências

BARTH, F. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: BARTH, F. *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2000. p. 25-67.

BEDIM, B. T. *O processo de intervenção social do turismo na Serra de Ibitipoca (MG): simultâneo e desigual, dilema camponês no “paraíso do capital”*. Dissertação (Mestrado em Geografia)–Instituto de Geociências, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2008.

BERTAUX, D. The bakers of France. *History Today*, v. 33, n. 6, 1983. Disponível em: <<http://www.historytoday.com/daniel-bertaux/bakersfrance>>. Acesso em: 15 fev. 2012.

BOURDIEU, P. L'identité et la représentation. *Actes de la recherche en sciences sociales*, Paris, v. 35, p. 63-72, nov. 1980.

BOURDIEU, P. Habitus, code, codification. *Actes de la recherche en sciences sociales*, Paris, v. 64, p. 40-44, sept. 1986.

CAMPORESI, P. Bread of dreams: food and fantasy in early modern Europe. *History Today*, v. 39, n. 4, p. 14-21, Apr. 1989.

CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora USP: Itatiaia, 1983. 2 v.

DELGADO, A. M. *Memória histórica sobre a cidade de Lima Duarte e seu município*. Juiz de Fora, 1962.

FERREIRA, M. L. M. et al. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. *MÉTIS: História & Cultura*, Caxias do Sul, v. 7, n. 13, p. 91-113, jan./jun. 2008.

FRIERO, E. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

FREYRE, G. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 16. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de et al. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 209-332.

GINZBURG, C. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

JACOB, H. J. *Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento*. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

KAPLAN, S. L. *Good bread is back: a contemporary history of French bread, the way it is made and the people who make it*. Durham: Duke University Press, 2006

MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 2, n. 4, p. 34-48, jan./jun.1996.

MAUSS, M. As técnicas corporais. In: MAUSS, M. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: EPU: Edusp, 1974. v. 2, p. 209-234.

MENNEL, S. *All manners of food: eating and taste in England and France from Middle Age to present*. Oxford: Blackwell, 1985.

PANTOJA, S. A dimensão atlântica das quitandeiras. In: FURTADO, J. *Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do Império ultramarino português*. Belo Horizonte: UFMG, 2001. p. 45-67.

RIETH, F. M. S. et al. Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 26., 2008, Porto Seguro. *Anais...* Porto Seguro: ABA, 2008. p. 1-12.

SAHLINS, M. *Ilhas de história*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

SAINT HILAIRE, A. de. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1975.

SILVA, M. N. *Entre o pão e a farinha: viagens através da cultura europeia e da mesa brasileira no séc. XIX*. 2008. Dissertação (Mestrado em História)– Instituto de ciências Humanas, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2008.

SUTTON, S. B. What is a village in a nation of migrants? *Journal of Modern Greek Studies*, v. 6, n. 2, p 187-215, Oct.1988.

SUTTON, S. B. Introduction: past and present in rural Greece. In: SUTTON, S. B. (Ed.). *Contingent countryside: settlement, economy and land use in the Southern Argolid since 1700*. Stanford: Stanford University Press, 2000. p. 1-24.

SUTTON, S. B. Disconnected landscapes: ancient sites, travel guides and local identity in modern Greece. *Anthropology of East Europe Review*, v. 15, n. 1, p. 27-35, May 2010. Disponível em: <<http://scholarworks.iu.edu/journals/index.php/aeer/article/view/548>>. Acesso em: 23 jul. 2012.

VERDIER, Y. *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris: Gallimard, 1979.

Recebido em: 28/02/2012

Aprovado em: 30/07/2012