MINGAU: UMA CULINÁRIA REVISITADA*

DOI 10.18224/frag.v28i2.6057

MARCELO CALDERARI MIGUEL**
JOÃO BATISTA VILLAS BOAS SIMONCINI***
BRUNO LOBÃO BARROSO****
MAXIMILIANO CALDERARI MIGUEL*****

Resumo: *este trabalho faz estudo retrospectivo da cozinha tradicional brasileira, oferecendo subsídios para uma reflexão mais ampla sobre o panorama da alimentação na história e na construção simbólica da nação. Porém, perceber a realidade é adentrar na essência brasileira, deste modo, quando se fala em alimentação não há como não pensar na consequência da falta da mesma: a fome. Falar do mingau é entrar no mundo folclórico, histórico e social de um país que se reinventa a cada dia, por isto, faz-se necessário revisitar nossas receitas e cozinhas. O presente trabalho foi estruturado com uma pesquisa de revisão bibliográfica visando contribuir para o conhecimento cultural do mingau na formação histórica e econômica do Brasil, além disso, visa promover uma valorização dos ingredientes, temperos e receitas genuínas dessa terra.*

Palavras-chave: *Alimentação. História da Alimentação. Mingau. Sociedade e Cultura.*

Não coma a vida com garfo e faca. Lambuze-se.
(Mario Quintana)

A vida é, apenas, um fio sutil entre o mingau infantil e o mingau senil.
E tem gente que complica!
(Alcione Sortica)

* Recebido em: 16.11.2017. Aprovado em: 05.03.2018.

** Bacharel em Biblioteconomia (UFES). Bacharel em Ciência Contábeis pela Faculdade de Estudos Administrativos de Minas Gerais (FEAD). Discente de Iniciação Científica no curso de Administração (UFES). *E-mail*: marcelocalderari@yahoo.com.br.

*** Doutor em Geografia. Pós-Graduado em Análise Ambiental e Dinâmica Espacial (UFSM). Associado ao Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora. *E-mail*: vbsbrasil@hotmail.com.

**** Tecnólogo em Gastronomia no Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora. *E-mail*: bbbarata@hotmail.com.

***** Tecnólogo em Gastronomia no Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora. *E-mail*: peter_edfjf@hotmail.com.

No presente artigo pretende-se abordar o seguinte problema: o mingau é manifestação da cultura popular/folclóricas? O objetivo principal da pesquisa é saber qual o "valor" que o mingau coaduna com a sociedade. Coadunar no sentido de reunir, pois, tal forma de preparo incorpora valores históricos e culturais para um prato que a priori é simples. E tal simplicidade, reside no fato de sua inerência no meio social. E para buscar algumas respostas utiliza-se a pesquisa bibliográfica. Inicialmente verificamos que as Novas Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (NTDICs) veem contribuindo para facilitar a busca e recuperação das informações, e de modo geral há muita expectativa, possibilidades e facilidades são ofertadas por essas NTDICs; seja na forma de produção, comunicação, processamento, divulgação, seja na rapidez com que se recupera e utiliza a informação.

Pela leitura de vários autores relacionados na referência bibliográfica depreendemos que o mingau institui uma base alimentar histórica e social. Grosso modo, sempre esteve presente no "valor" da sociedade, mas, no início de forma quase imperceptível. Portanto, o mingau foi lentamente aumentando sua importância: ora devido à facilidade de preparo (indústria alimentícia, misturas instantâneas, tempo de coação); ora, por causa da carga/valor nutricional (aveia principalmente). Cabe salientar que tal receita acena tanto na cozinha tradicional quanto o espaço *gourmet*, porém, esse de maneira incipiente. Desta forma é impossível não fazer um movimento para dentro: pensar um pouco nas matrizes familiares - o lugar da família, da história e cultura alimentar. Falar do mingau é ser convidado a revisitar a cozinha de sua casa e ver além dos padrões nutrição e dieta. Além disso, essa pesquisa permite pensar nas formas de constituição da própria estrutura da sociedade, como revela Cascudo na "História da alimentação" e Gilberto Freyre em "Açúcar" e "Casa grande e Senzala" – temos assim, os modos brasileiros de cozinhar e comer e, a idéia de que o país é fruto da fusão de etnias.

Portanto, um dos objetivos desse trabalho é fazer um estudo retrospectivo que venha oferecer subsídios para uma reflexão do nacionalismo e uma abstração sobre alguns aspectos rituais e, não por acaso, "abstrair é poder comparar e distinguir aspectos, relações, domínio sociais" (DAMATTA, 1997, p. 99-100). Sendo assim, ao fazer uma retrospectiva histórica, centra-se nos aspectos que podem servir como facilitadores de um melhor entendimento dessa temática, já que receita, alimento e meio social estão intrinsecamente relacionados. E, para fazer uma análise semiótica e conjuntural do mingau, temos que adentrar em sua essência filosófica: observar os recursos e tipos de alimentos consumidos, os ritos, os hábitos/padrões alimentares e a questão da fome. Desta forma, todos esses aspectos abordados, sempre na perspectiva histórica, procuram ressaltar a importância das interações e deslocamento inerentes ao mingau.

Assim, reunidas as condições mínimas necessárias para constituir o *corpus* metodológico do trabalho, saiu-se em busca dessa culinária, e o que é mais extraordinário: foi encontrada. No entanto, deixe-se claro, e mesmo enfatize-se o fato de não se tratar de uma cozinha brasileira pura, exclusiva, original, avessa ou isenta de influências. Isto seria ingenuidade, e revelaria um desconhecimento quase total da história da gastronomia brasileira, de suas raízes e formação. Mas conseguimos como resultado a reunião de mais de cinquenta receitas; numa demonstração clara e cristalina de sua existência. Como revela Atala (2007, p. 318), "Nossa memória gustativa com frequência é calçada na memória afetiva. Nessa hora é importante lembrar que o paladar humano nascer pronto para os doces – somente para eles". Reporta-se ainda que no exercício diário da cozinha, há notoriedade para a memória gustativa enquanto

recurso estratégico - "Temos que saber como usá-la em nosso benefício, para integrá-la ao nosso repertório" (ATALA, 2007, p. 318).

Na exposição do referencial teórico pretende-se provocar algumas reflexões sobre as possibilidades que a noção de "tradição" oferece ao alimento. O alimento transformou-se em um meio econômico, em moeda econômica. De fato, a indústria produziu uma reviravolta, pois, de agora em diante, o mingau é uma mercadoria, um produto industrial.

Nas considerações finais faz-se uma análise de toda a pesquisa realizada e responde-se afirmativamente a pergunta inicialmente elaborada, ou seja, na contemporaneidade o mingau realmente agrega, reporta e coaduna um "valor social" de reconhecimento da alimentação e identidade brasileira. Cabe então ler o resultado do trabalho, e pôr em prática as receitas achadas, pois delas algumas são um verdadeiro tesouro (produtos e ingredientes genuínos dessa terra). As consequências ficam por conta de cada um que nelas se aventurar, pois esse trabalho aponta para o pluralismo culinário, ou seja, existirem diversas fontes de inspiração. E, é claro, entra em cena a inventividade, a apreensão dietética, a redução do tempo de cocção, a simplificação dos menus e a valorização dos sabores naturais e do frescor dos produtos na coexistência da reflexão socioantropológica.

GÊNESE E DEFINIÇÃO DO MINGAU

Partindo de uma premissa das NTDICs, e percebendo a importância das novas tecnologias como recurso que facilita a consulta/publicação pelo público em geral de informações; verificamos que a pesquisa bibliográfica resgata, tanto no suporte impresso e eletrônico, os termos que apontam a "tradição do mingau" por suas dimensões socioculturais representa um elemento privilegiado para estudo da vida social.

Metodologicamente, esse trabalho constitui uma revisão de literatura. Revisar significa olhar novamente, retomar os discursos de outros pesquisadores, mas não no sentido de visualizar somente, mas de expandir o painel hodierno. Em relação ao *status* da pesquisa, mais especificamente, partimos de uma simples busca no *site Google* e, recuperamos para o termo "mingau" as seguintes possibilidades: receitas, site infantil, personagem da Turma da Mônica, curau, papinha, mingau de tapioca, pancotto, mingau de puba, mingau de araruta, mungunzá, mingau de couve, milho, aveia e derivados. Receitas doces e salgadas.

Mingau ou papa (ou ainda papinha) é um alimento de consistência cremosa, se refere aos grãos de cereais ou de leguminosas cozido em água ou leite, e muitas vezes servem como alimento de um "pequeno almoço". O processo de preparo consiste em cozer um ou mais cereal (como a aveia) ou farinhas variadas (de trigo, amido de milho, fubá de milho, arroz ou outros farelos). É "tipicamente" o primeiro alimento dado às crianças (quando é necessário algo mais que o leite) e em quase toda cultura tem alguma variação de mingau, com base no cultivo de grãos disponíveis área. No Reino Unido é tradicionalmente feito com aveia, assim como na Escócia (conhecido como "*porridge*" – porage marca de aveia) e nos Estados Unidos. Já na região do sul do Saara existe o *fu fu*, o nome dado às papas ou mingaus feitos com amido do milho, da mandioca ou do inhame e que são tradicionalmente acompanhados de ensopados ou molhos. E, na África ocidental - principalmente na República do Gana temos o *banku* que é um mingau bastante popular feito de milho e da raiz de mandioca fermentados. No Brasil temos o *cica* - o mingau de nossos índios (por eles preparados com a fécula fina de mandioca).

O Dicionário Larousse, ao definir mingau como "Papa de farinha de trigo, de mandioca, de milho ou de aveia" (LAROUSSE, 2005, p. 528), encerra que o termo vem do tupi *minga'u* uma bebida espessa utilizada também em rituais. No norte brasileiro encontramos o miriti (*Mauritia flexuosa L.*), também conhecido com buriti-do-brejo é uma palmeira nativa de áreas alagadiças, pertencente à mesma família do buriti (*Mauritia vinifera M.*) ambas usadas como matéria-prima de diversos produtos culinários, principalmente mingaus, doces e vinhos. Convém lembrar que a palavra mingau está associada a um contexto indígena de "comida que gruda" e, tal painel reforça a questão folclórica e ritual. Folclore no sentido de "saber de um povo" e de expressão da cultura popular. Já o termo ritual indica o lado comemorativo, festeiro e cerimonial as congratulações com mingau ocorriam tanto na civilização Tupi-Guarani (cica o mingau condimentado preparado à base de fécula fina) quanto na Roma Antiga (prato típico era mingau de água com cevada).

Inspirados, nesse panorama, verifica-se que o *site* do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP) indica cinco registros com a busca "mingau", sendo três termos recuperados no tesauro. Daí, retiramos a seguinte definição: "comida feita geralmente com leite e engrossada com cereais ou farinha, podendo ser doce ou salgada" (CNFCP, 2017). O termo genérico é "comida" e o termo especifico indicado é "mocororó" (tipo de mingau à base de arroz, popular no Maranhão).

E falando da região Norte do Brasil, constata-se que na Ilha do Marajó (ilha costeira brasileira situada no estado do Pará) e em outras cidades do Norte do Pará, o mingau está presente nos mercados, nos carrinhos de rua e nas casas, para "confortar, aquecer, enganar a fome, abrir o apetite, enfim, para nutrir grandes e pequenos" (COME-SE, 2011). Murrieta (2011) assinala que as comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, há vários tipos de mingaus que são preparados tendo a farinha como ingrediente principal. A maior parte destes mingaus é voltada para a nutrição de crianças, idosos e enfermos. Entretanto, muitas pessoas desenvolvem certo "paladar" por estes mingaus, incorporando-os nas refeições e merendas diárias. Crianças, por exemplo, são alimentadas nos primeiros meses de vida, tendo como um complemento à amamentação o mingau carimã (feito de farinha e massa de mandioca finamente peneirada, açúcar e sal).

Outro tipo de mingau largamente consumido no norte brasileiro é o chibé, uma substância quente e densa que, segundo alguns, têm qualidades curativas. A preparação do chibé é bastante similar à do carimã, caracteriza-se por um preparo simples que envolve o leve peneiramento da farinha, a adição de água morna para encharque e, o cozimento em água fervendo com um pouco de sal (o óleo de soja e o leite podem ser acrescidos para melhorar o sabor). Contudo, não podemos perder de vista que muitas são as variedades de mingau; a lista dos grãos (com excelente qualidade nutritiva) que o podem produzir é extensa. Além da mandioca (tuberosa da espécie *Manihot esculenta*) mais reconhecível, temos o arroz, a aveia e o milho. Há também receitas que utilizam linhaça, quinoa, centeio, sorgo e cevada.

Cabe salientar que na contemporaneidade a principal celebração é a Festa do Mingau que acontece no município de Nova Timboteua (na microrregião Bragantina), e entrou no calendário oficial de festividades juninas do Pará em 2010. A cidade está localizada no Nordeste Paraense e tem 14.791 habitantes (IBGE/2016); o tradicional evento está na XXXIII edição é o principal destaque do calendário cultural, mobilizando o município em várias ações sócio-culturais que impulsionam a economia local e fortalece a expressão do folclore e da cultura paraense.

Outra contribuição de suma importância para o estudo desse tema encontra-se no Memorial da Baiana de Acarajé. "Ofício da baiana de acarajé" (2009) feito pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) apresenta um dossiê que integra um conjunto de espaços expositivos e de documentação da tradição e história baiana (e do mingau). O memorial integra o "Pontão da Cultura", por meio de um convênio entre o IPHAN e a Associação de Baianas de Acarajé, Mingaus e Receptivos (ABAM) com a finalidade de fortalecer ações de salvaguarda do ofício.

Mas, diante desta realidade, a obras de autores clássicos como de Gilberto Freyre (1995) e Luiz Câmara Cascudo (2004), servem para explicar as técnicas e modos brasileiros de cozinhar e comer. A culinária então daí resultante fora fundamental e talvez um fator determinante para consolidar as diversas propriedades do mingau: curativas (alimento para os doentes); nutritiva (a papinha da criança); espiritual (culinária votiva, ritual do Turé); entre outras.

HISTÓRIA, ARTE E DIALÉTICA DO SABOR

Antes de especificar o mingau, devem-se mencionar os sentidos. Segundo Brillat-Savarin (1995) os sentidos são os órgãos por meio dos quais o homem se põe em relação com os objetos exteriores e podem ser classificados em seis: a visão, que abre o espaço e nos informa, por meio da luz, da existência e das cores dos corpos que nos cercam; a audição, que recebe, por intermédio do ar, as vibrações causadas pelos corpos ruidosos ou sonoros; o olfato, mediante o qual percebemos os odores dos corpos que deles são dotados; o gosto, pelo qual apreciamos tudo o que é sápido ou esculento; o tato, cujo objeto é a consistência e a superfície dos corpos; enfim, o genésico, ou amor físico, que impele os sexos um para o outro, e cuja finalidade é a reprodução da espécie.

De acordo com Mezomo (2002) o estudo da gastronomia mundial possibilita conhecer não apenas a arte de cozinhar e o prazer de comer, mas também a sua relação com os recursos alimentares disponíveis, além disso, temos que considerar que existe uma variedade de condições naturais e de vida: latitude, composição dos solos, clima, temperatura, proximidade do mar, etc. Tudo isso, influência na culinária resultante. Para clarificar melhor a análise do papel do mingau no cenário gastronômico contemporâneo faz-se necessário elencar os principais fatos históricos que ajudam a explicar a evolução da arte culinária. Aproximando essa análise apuramos que na Bahia a cultura do mingau é tão forte, a tal ponto de se verifica a venda de tal produto pelas "tias" em frente as escolas e centro médicos. O de milho e o de tapioca são os mais clássicos e, por ser assim "comum" está na rua e na casa (Binômio Damattiano). O mingau foi implantado no senso comum das pessoas, do povo e da história de maneira muito fortuita.

Já na história colonial brasileira, a cozinha se constituiu como um espaço fora da casa, anexa aos "puxados", distinta do improviso das cozinhas indígenas e das cozinhas interiores da tradição européia, que, aqui, o calor tropical não recomendava. Para DaMatta (1997), a casa remete ao universo controlado, em que se revela um conjunto de espaços onde uma maior ou menor intimidade é permitida, possível ou abolida. A cozinha é um espaço em torno do qual vão se articulando a horta, o quintal, o pomar, isto é, generalizando a discussão, a constituição de um espaço diferenciado:

> Além disso, temos a cozinha como um local especial, exclusivamente feminino (será? Contemporaneamente a realidade obtém outras configurações) e mesmo hoje, nesta

> era de modernização e mudança, um local separado do restante da casa e geralmente escondido, ao contrário do que acontece nas casas norte-americanas ou europeias (DA-MATTA, 1997, p. 92).

Portanto, cada cozinha tem sua particularidade, os europeus inicialmente desprezaram os tubérculos encontrados no Brasil, porque valorizavam os cereais. A difusão da mandioca e do milho se deu especialmente dos povos Tupi que ocuparam a Amazônia e a costa brasileira. Na Amazônia, por exemplo, tão imprópria ao grande empreendimento colonial-mercantil, as missões jesuíticas chegaram no século XVII antes mesmo dos colonos, estabelecendo vínculos fortes com as práticas alimentares indígenas, baseadas na caça, na pesca, nas farinhas e no uso de espécies vegetais nativas para mingaus. Grosso modo, essas práticas alimentares penetram no interior brasileiro adquirindo uma forte presença na culinária paulista e mineira, gerando uma gama de mingaus.

Diante da literatura examinada, verificamos que os imigrantes nacionais e estrangeiros: nordestinos, árabes, judeus, portugueses, entre outros, que se deslocaram pelo país e trouxeram as suas práticas alimentares em contraponto às condições de vida existentes; e generalizando essa discussão, é possível afirmar que a culinária se caracteriza como um fator determinante para a "resistência" e para a preservação dos valores culturais. Desta forma, tudo isso vai tecendo um sistema adaptativo ao qual a brava gente brasileira mais se submete do que molda. Além disso, a "necessidade" é que opera como forte fator na construção dos modos práticos arraigando um elemento constituitivo da identidade regional (a alimentação colonial e o mingau). Então, torna-se pertinente observar que os migrantes pobres de origem camponesa, portadores de uma cultura alimentar bastante simples, ao se estabelecerem nas regiões cafeeiras do interior de São Paulo, onde as condições de vida eram também muito precárias, foram obrigados a incorporar nas suas refeições os alimentos básicos da cozinha brasileira - como o arroz, o feijão e o mingau.

Mas, numa espécie de "toma lá, dá cá", prevalece, em primeiro lugar o estranhamento (da terra, da gente, dos gêneros alimentícios, dos modos de comer), mudando, em seguida, para um tipo de acomodação positiva do paladar que, na falta do alimento conhecido, revela a originalidade e as possibilidades da mistura: seja ela em sua dimensão prática e cotidiana, seja ela em sua dimensão simbólica.

Assim, esta análise reflete muito num processo de construção simbólica, e conforme reporta Korsmeyer (2005) o gosto é uma questão complexa, envolve esferas interdisciplinares e apresenta-se de modo multifacetado, contraditório e ambivalente. Por exemplo, o milho quando introduzido na Europa foi utilizado pelas camadas sociais de reduzidas posses - surge assim às preparações econômicas.

Maciel (2001, p. 152) alerta que "também as diferenças alimentares existentes dentro da própria sociedade, as relacionadas à estrutura social onde o consumo de determinados alimentos está relacionado à renda da população". Desta forma, além de ser de primordial importância para a análise de o "comportamento alimentar" de determinado grupo populacional, constatamos diante a revisão de literatura que a mandioca e o milho comparecem na alimentação, e incrustados nos discursos míticos, por conseguinte:

> [...] todos temos lembranças de sabores de nossa infância, como a bala de coco, um pão-de-ló da vovó, o pudim de leite da titia. Essas receitas se tornam referências do

> nosso paladar, e as carregamos com muito afeto. [...] Em outras palavras, a emoção de provar um tal sabor é diretamente proporcional àquela que você experimenta quando comia a iguaria preparada por sua avó todo domingo [...] (ATALA, 2007, p. 318).

Desse modo, como se verifica na história, os colonos lusitanos acrescentavam uma cuia de caldo quente (feito verduras, carne, peixe ou tartaruga) na farinha de mandioca que comiam. Essa mistura ganhava então um aspecto granulado, com aparência pegajosa grudenta e viscosa, tal qual um legítimo mingau tupi ou um pirão brasileiro. Esses hábitos fazem parte da cultura e do poder econômico de um povo (MEZOMO, 2002) e, a chamada "*comida gosmenta*" no linguajar tupi faz nascer o pirão: uma perfeita mistura de técnica portuguesa com material nativo, resultado de um longo processo de experimentação entre o encontro do líquido quente com a farinha seca.

No entanto, esta antropologia do mingau, do "pão da terra", só irá apoiar a tese de que a grande base da comida diária e extensiva do trabalhador brasileiro se dá com a farinha de mandioca. O chamado "fubá"; fubá de milho é à base de angus e mingaus, alguns especialmente líquidos, como é o caso dos mingaus de fubá com couve, diga-se de passagem, muito tradicional no recôncavo baiano.

A alimentação a base de mingau é a comida da manhã, para comer o dia, para dar de sustança, para ser à base do trabalho. Conforme relata historicamente Furtado (1997, p. 119), verificamos que:

> [...] O fato de que a população escrava brasileira haja tido um taxa de mortalidade bem superior à de natalidade indica que as condições de vida da mesma deveriam ser extremamente precárias. O regime alimentar da massa escrava ocupada nas plantações açucareiras era particularmente deficiente. [...].

Através da análise de conteúdo encontrado na pesquisa bibliográfica, procuraremos captar "o sentido", ou melhor, as maneiras de ver as coisas, os tipos ou sistemas de percepção presentes na constituição social alimentar. Mintz (2001) argui que comer é ainda uma atividade rotineira e algo revelador da cultura em que cada um está inserido.Então, temos o impacto da culinária nacional de um lado -ministrada pelo viés da nação européia e africana; de outro, temos a transformação do paladar - diante a necessidade (precária e fome) de se adaptar (sobreviver).

A alimentação e o sistema simbólico que ela articula propiciam a passagem da natureza para a cultura. Essa questão cultural e de humanização ajuda a resgatar o panorama social (casa e rua) em que se insere o mingau, logo:

> Por esses pátios ou esquinas, também pousaram outrora, gordas, místicas, as negras de fogareiro, preparando ali mesmo peixe frito, mungunzá, milho assado, pipoca, grude, manuê [...] Dessa pretas de bolo e de fogareiro vê-se hoje um ou outra na Bahia, no Rio ou no Recife. Vão rareando. Mas ainda sobrevivem traços da antiga rivalidade entre seus doces mais coloridamente africanos e os das casas de família. No preparo de vários quitutes elas ganham longe: acaçá, acarajé, manuê.[...] (FREYRE, 1994, p. 455).

Em virtude dos fatos mencionados, podemos dizer que foi no "encontro gastronômico" que as culturas se mesclaram e também assimilaram a culinária das populações indígenas pré-existentes e dos povos da fronteira.

Assim, há uma transformação, jamais descaracterização culinária; o mingau incorpora novos ingredientes e resulta em um típico produto (peculiar) da cozinha brasileira: mingau de carimã, mingau de milho, mungunzá de milho branco, com coco, leite e canela. Foi abrasileirado sim, e na Bahia ganhou o toque especialmente doce. Na culinária votiva baiana, grupos de homens saem pelas ruas de Saubara (BA) vestindo roupas brancas, no cortejo de caretas , levando o mingau na panela como oferenda.

COZINHAR E COMER NA ERA PÓS-INDUSTRIAL

A Revolução Industrial durou duzentos anos (1750-1950). Naquele período o maior desafio foi a eficiência, fazer o maior número de coisas no menor tempo, aumentar a produtividade, para agregar valor à empresa. A agricultura precisou de dez mil anos para produzir a indústria e a sociedade capitalista em duzentos anos produziu a era Pós-Industrial (ASSIS, 2008, *apud* MIGUEL, 2017, p. 196).

A característica da época industrial foi a padronização das mercadorias, a especialização do trabalho enquanto na era pós-industrial o foco está na intelectualização. Para Tigre (2006, p. 241), o novo paradigma "economia do conhecimento" trabalha com sociedade em rede e "à medida que a economia se desmaterializa, o conhecimento assume um papel cada vez mais importante na dinâmica econômica e social". Por isso, a questão folclórica se sobressai como uma força capaz de projetar a cultura.

A era pós-industrial busca uma aderência mais superficial a identificação cultural, o mundo está imbuído numa ética diferenciada, e isso implica num comportamento que exige vivacidade, esperteza e traquejo mercantil. Portanto, em cada tempo, as relações mercantis ganham cores e nuancem bem diferentes, a trajetória alimentar de uma sociedade pode ser concebida como um retrato dinâmico de diversos referenciais utilizados para diagnosticar o que é ou o que não é econômico.

Reinhardt (2000, p. 47) assevera que "alimento constitui uma categoria histórica que deve ser resgatada pela historiografia, não podendo ser ignorada por constituir uma problemática de suma relevância". Isso significa dizer que área da Antropologia da Alimentação é diretamente afetada pelas circunstâncias históricas, devendo ser compreendida em uma perspectiva histórica as questões sobre identidade e comida.

A exposição do referencial teórico traz algumas provocações, tais como, as possibilidades que a noção de "tradição" oferece ao alimento. Sabe-se que o alimento transformou-se em meio econômico, em moeda econômica. De fato, a indústria produziu uma reviravolta, pois, hodiernamente, o mingau é um mercadoria, um produto industrial. Nota-se também que o mingau (no sentido de aguado) pode ser receitado para pessoas com apetites sensíveis e para tratar uma variedade de doenças. Analisando, toda essa trajetória, vê-se também insight indústrustriais e marqueteiro (reinventa-se o mingau): surge então o alimento pré-processado (preparo rápido, cocção instantânea) e assim, adentramos na era do imediatismo (tudo aqui e agora, a ponto de exigir somente a aplicação de água fervente para ficar pronto). O valor imbuído pelo "vitaminomania" e a valores de comodismo (fast-food) vincula-se inseparável a indústria das papas e mingaus prontos e vários desdobramentos na contemporaneidade.

É importante ressaltar que é justamente a existência dessa ótica comercial que transformou a indústria dos mingaus. Consequentemente é visível o apelo capitalista - maximização da vida de prateleira é um fator chave para o êxito desses produtos no ramo alimentício.

Cabe realçar o fato de que a indústria tem uma perspectiva diferente do vendedor de mingau da "esquina da rua". Portanto, o que pretendemos analisar são os processos contínuos de construção dessas imagens do mingau na cultura, ou seja, a expressa no pluralismo culinário (dentro de uma concepção bourdieana de habitus).

Essa questão não deixa de ser intrigante, aliás, foi exatamente ela que norteou o trabalho e motivou a pesquisa. E é a sombra deste questionamento que indagamos: o mingau encontra-se em um processo de "apaziguamento"? Ao examinar livro, sites, revista especializada vê-se que o termo "mingau" é pouco utilizado. Por quê? Não teria a sofisticação necessária? Então, torna-se pertinente verificar se ocorre uma permuta no termo. No espaço *gourmet* é mais habitual a expressão sopa, cremes e suflê. Para ilustrar essa questão basta fazer rápida busca em um site culinário (oriundo de um programa popular de receitas brasileiro) e constatar que são raras as receitas de mingau. A revisão de literatura averiguou a ausência, ou melhor, a falha na indexação e catalogação do termo mingau. De um modo geral, isso evidencia a falta de um profissional gestor dos fluxos de informação e dos tesauros (ferramenta que permite a uniformidade dos termos de indexação e recuperação da informação) gastronômico.

A ONDA FOLCLÓRICA

No contexto do pós-guerra, a preocupação com o folclore enquadra-se na ação da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) em prol da paz mundial. O folclore é um instrumento de "compreensão entre os povos, compreensão está que, na visão brasileira, bem ao gosto de Mário de Andrade: se dá através de uma ênfase no 'particular', permitindo a construção de identidades diferenciadas entre os povos" (SARANDEIROS, 2013).

Portanto, o Movimento Folclórico brasileiro busca um conjunto das iniciativas em prol da salvaguarda dos bens da cultura nacional. Numa perspectiva de reconhecimento do patrimônio cultural e histórico, o Movimento Folclórico engloba o apelo à manutenção e valorização das comidas (ditas) folclóricas, ou seja, aquelas que são preparadas em determinadas épocas do ano, em ocasiões especiais: a lista dessas "comidas" contempla o mingau (devido o fator indígena, elemento constituinte da nação).

A performance folclórica do mingau consiste numa representação de um passado histórico. A representação apela à memória - identificada por designações como "memória coletiva" ou "memória de um povo" que evoca o tradicionalismo alimentar. Portanto a culinária é um forte componente social de qualquer povo que costuma defender suas raízes e costumes. E, a comida conjuga vários fatores - além de ser essencial para a existência humana, ainda defini a origem do povo, seus hábitos, traços e particularidades, assim, constatamos que:

> [...] temos universos complexos e riquíssimos por desvendar, como a Floresta Amazônica e o Cerrado. Tenho certeza de que há nesses espaços espécies maravilhosas, com altíssimo valor gastronômico, esperando ser descobertas. Há ainda os mais diversos preparos e receitas praticados de norte a sul do país que precisam ser resgatados, catalogados e registrados. [...] Nossa cozinha está muito além da famosa – e folclórica – feijoada com caipirinha (que não deixa de ser uma bela mistura) [...] (ATALA, 2007, p. 497).

A UNESCO reporta que um fato folclórico deve apresentar: tradicionalidade, dinamicidade, funcionalidade e aceitação coletiva. Há nesse painel uma preocupação em rede-

finir a nacionalidade e valorizar a cultura popular. Portanto, o folclore surge para simbolizar tudo aquilo que representa os hábitos (que foram conservados através do tempo), como conhecimento passado de geração em geração, e assim, sintetiza também os costumes alimentares, festas e manifestações do povo. Logo, a forma de vida de cada grupo é identificada como cultura sendo que: uma cultura pode ver o alimento como uma forma de saciar a fome; outra, como uma fonte de prazer e socialização (MEDVED, 1981).

À GUISA DE CONCLUSÃO

Retomamos o nosso problema: o mingau é uma "manifestação da cultura popular/folclóricas?" e o nosso objetivo principal da pesquisa, expressa na indagação de "qual "valor" que o mingau coaduna com a sociedade" percebemos que, grosso modo, a cozinha brasileira se constrói através de um diálogo social e histórico. O mingau, no Brasil, resulta num achado histórico e cultural, simbolizando uma identificação social, um compartilhamento de valores e das raízes.

Feito o percurso bibliográfico vê-se claramente que o mingau tem um papel cultural, imaginário e simbólico: comer é mais que ingerir, é integrar, comunicar e descobrir na casa-grande e senzala, na casa ou na rua - que a gastronomia se tornou um domínio "interdisciplinar" (AZEVEDO, 2017).

Sendo um sinônimo de cultura popular o folclore representa a identidade social de uma comunidade/coletividade pela suas criações culturais e é uma parte essencial da constituição da nação (brava gente brasileira). E, ancorado no referencial teórico pode-se responder que o mingau agrega "valor" na história, na identidade e na cultura brasileira.

As indagações e inquietações provenientes do trabalho ainda não foram sanadas, talvez nunca sejam, mas servem para despertar múltiplas consciência: é necessário "revisitar" nossa cozinha. Como nos diz Freire (2008, p.19), "o compromisso, próprio da existência humana, só existe no engajamento com a realidade, de cujas 'águas' os homens verdadeiramente comprometidos ficam 'molhados', ensopados. Somente assim o compromisso é verdadeiro".

Esse mingau faz lembrar o tempo de infância, mais que um pressuposto folclórico, semiótico ou simbólico há uma memória gustativa. Daí a necessidade de uma análise numa perspectiva histórica abarcando, embora ligeiro, o período que vai desde o Brasil colônia até a atualidade. Isto porque, o modo de comer e cozinhar, como sistemas de sentido, fazem referência a uma identidade cultural do mingau - que se encontra enraizada no pensamento dos sujeitos; resta então, evidentemente, saber como chegaram lá e aí permanecem.

Nesse nível, no enfrentamento entre cotidiano, imagem e imaginário, que embora percebamos que cada autor tem uma leitura singular do mingau, esse trabalho tende a favorecer o diálogo, a complementação entre as leituras, a ampliação de pontos de vista fomentando provocações e trazendo novos olhares sobre de nossas tradições.

Ao analisar o material recolhido depara-se com imagens distintas sobre o mesmo mingau. De um modo geral, o que se evidencia é que a cultura popular salienta certos aspectos em detrimento de outros. Por vezes, ocorre que o mesmo aspecto é alvo de percepções diferenciadas e diferenciadoras, como poderemos verificar no mingau de "casa" e no da "rua" ou nas concepções de saúde-doença.

Apesar de ser pouco expressivo (na cozinha internacional ou parecer banal no dia a dia) o mingau se constitui brasileiro: sua essência delinea alguns fatores de nossa constituição

como nação e de seus confins. Assim, este tema não se esgota aqui e merece aprofundamento, pois, a atual valorização dos padrões gastronômicos em função de uma casuística que depende das características da cultura considerada: temos a valorização do prazer e desejo (mais ou menos explícito de mostrar sinais) de distinção social e de *status*; e de outro lado o mundo *gourmet* de hoje contempla novas formas aprendizagem e relaboração (ao degustar e extrair todo valor e potencial dos alimentos), embarcando numa mistura sutil de tradição e de curiosidade pelo novo.

PORRIDGE: A CULINARY REVIEW

Abstract*: discusses a retrospective study of Brazilian cuisine, offering support for a fuller consideration of the scenery of power in history, construction symbolic of the nation. However, realizing the reality is entering the Brazilian essence, therefore, when one talks about food it is impossible to forget hunger. Wherefore porridge is entering the world folk, historical and social of a country that reinvents itself every day, so, it is necessary to revisit our revenues and kitchens. This work was structured with a literature review of research to contribute to the cultural knowledge of porridge on the historical formation of Brazil and economic, in addition, aims to promote an appreciation of the ingredients, spices and authentic recipes of this land.*

Keywords: *Culture and Society. Feeding. Hunger. Feeding History. Porridge.*

Referências

ATALA, Alex; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, Jan. 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/soc/v19n44/1517-4522-soc-19-44-00276.pdf>. Acesso em: 22 out. 2017.
BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 1995. 379 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed São Paulo: Global, 2004. 954 p.

DAMATTA, Roberto. Carnaval em múltiplos planos. In: *Carnavais, malandros e heróis*: para uma sociologia do dilema brasileiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1997. Cap. II, p. 85-151.

CNFCP [Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular]. Tesauro de Folclore e Cultura Popular Brasileira. 2017. Disponível em: < http://www.cnfcp.gov.br/tesauro/>. Acesso em: 10 set. 2011.

COME-SE. *Paladar e Cozinha do Brasil*. Jun. 2011. Disponível em: <https://come-se.blogspot.com.br/2011/06/>. Acesso em: 10 set. 2017.

FREIRE, Paulo. Educação e mudança. 31. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2008. 79 p.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e Senzala*: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. Rio de Janeiro: Record, 1995.

FURTADO, Celso. *Formação econômica do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1997.

KORSMEYER, Carolyn. *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drin*k. Oxford and New York: Berg, 2005.

LAROUSSE. *Minidicionário Larousse da língua portuguesa*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horiz. antropol.*, Porto Alegre , v. 7, n. 16, p. 145-156, Dez. 2001. Disponível em: <www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf>. Acesso em: 10 set. 2017.

MEDVED, Eva. *The world of food.* Lexington: Ed. Ginn and Company, 1981.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. *Os serviços de alimentação*: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002.

MIGUEL, Marcelo Calderari. Múltiplos olhares em prol da qualidade de serviços biblioteconômicos. *Revista ACB*, v. 22, n. 2 ESPECIAL, p. 192-207, jul. 2017. ISSN 1414-0594. Disponível em: <https://revista.acbsc.org.br/racb/article/view/1312>. Acesso em: 23 set. 2017.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Rev. bras. Ci. Soc.*, São Paulo , v. 16, n. 47, p. 31-42, Out. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf>. Acesso em: 22 set. 2017.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Rev. Antropol.*, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-77012001000200002>. Acesso em: 10 set. 2011.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. *Rev. Bras. Hist.*, v. 26, n. 51, p. 47-62, 2006. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-01882006000100004>. Acesso em: 10 set. 2011.

REINHARDT, Juliana Cristina. História e alimentação: uma nova perspectiva. *Rev. Vernáculo*, v. 3, n. 3 [Dossiê Escravidão], p. 37-48, set/dez. 2000. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5380/rv.v1i3>. Acesso em: 10 set. 2011.

SARANDEIROS [grupo]. *Comunidades tradicionais populares, folclore e sustentabilidades*. Belo Horizonte, 2013. Disponível em: <http://www.sarandeiros.com.br/?p=1363>. Acesso em: 22 set. 2017.

TIGRE, Paulo Bastos. *Gestão da inovação*: a economia da tecnologia no Brasil. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus, 2006.

ANEXO - Principais nomes de mingaus encontrados na pesquisa

Quadro 1: Principal nomes de mingaus encontrados durante a realização da pesquisa

Mingau amarelinho	Mingau de biscoito	Mingau de macaxeira e coco
Mingau Carimã	Mingau de canjica	Mingau de maizena
Mingau Cica	Mingau de cará	Mingau de maizena com baunilha
Mingau com leite condensado	Mingau de caridade	Mingau de Couve
Mingau cremogema	Mingau de carimã	Mingau de milho branco (Mungunzá)
Mingau Curau	Mingau de centeio	Mingau de milho com frango
Mingau de abacaxi	Mingau de cevada	Mingau de milho gelado
Mingau de açaí	Mingau de chocolate	Mingau de milho maranhense
Mingau de alho	Mingau de chocolate com maçã	Mingau de milho verde
Mingau de amido	Mingau de coco	Mingau de milho verde com queijo
Mingau de araruta	Mingau de couve-flor	Mingau de milho verde falso
Mingau de arroz	Mingau de creme de arroz	Mingau de miriti
Mingau de arroz tailandês	Mingau de cuscuz de milhete	Mingau de moranga japonesa
Mingau de aveia	Mingau de crueira	Mingau de morango
Mingau de aveia com água de coco	Mingau de frango	Mingau de puba
Mingau de aveia com banana e maçã	Mingau de frutas	Mingau de queijo
Mingau de aveia do pobre	Mingau de fubá	Mingau de quinoa
Mingau de aveia e banana	Mingau de fubá com queijo de minas	Mingau de soja
Mingau de aveia para microondas	Mingau de fubá mineiro	Mingau de sorgo
Mingau de aveia, banana e laranja	Mingau de fubá salgado	Mingau de tapioca
Mingau de banana	Mingau de gergelim.	Mingau do garimpo
Mingau de banana com canela	Mingau de inhame	Mingau mineiro
Mingau de banana com tapioca	Mingau de linhaça	Mingau pancotto
Mingau de banana pacová com farinha de tapioca	Mingau de maçã	Mingau ultra protéico
Mingau de beterraba	Mingau de macaxeira	Mingau vitaminado

Fonte: os autores.