



## **Agroecologia e o mito da mineiridade: uma experiência de popularização da ciência no Norte de Minas Gerais**

*Agroecology and the myth of “mineiridade”: an experience of science popularization on the North of Minas Gerais*

FERRAZ, Ester L.<sup>1</sup>; FERREIRA, Natália<sup>2</sup>

<sup>1</sup> FAPEMIG, louback.ester@gmail.com; <sup>2</sup> FAPEMIG, nataliamaisgestao@gmail.com

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

#### **Eixo Temático: Arte, Cultura, Comunicação Popular e Agroecologia**

**Resumo:** Este texto relata a experiência de popularização da ciência através do informativo trimestral do Projeto e Grupo de Pesquisa “Culturas Alimentares Digitais” denominado “Mesa Digital”. Nesse relato compartilhamos a experiência de produção do informativo com a temática “culinária mineira”, onde temas como biodiversidade, agroecologia e conhecimento popular atravessaram o informativo. Ao realizarmos a entrevista com a cozinheira e agricultora do Norte de Minas, D. Nenzinha, percebemos em sua fala, temas emergentes a serem investigados pela comunidade científica, como a construção narrativa sobre culinária mineira e a exclusão econômica dos agricultores em relação à venda de pratos típicos na feira agropecuária municipal. Portanto, o informativo publicado no site Mesa Digital, pode ser compreendido como uma ferramenta de popularização da ciência que promove a reflexão sobre mineiridade, agroecologia, cultura alimentar digital e práticas alimentares tradicionais.

**Palavras-Chave:** mesa digital; comida mineira; agroecologia; cultura alimentar

#### **Contexto**

O projeto “Culturas Alimentares Digitais” é compreendido como um grupo de estudos que estimula a reflexão sobre as práticas alimentares mediadas pela tecnologia digital. O projeto tem como seus principais objetivos/ações: 1) pesquisar e analisar as práticas alimentares na internet, 2) contribuir com a inclusão digital de agricultores 3) Difundir a temática da agroecologia nas oficinas dedicadas a agricultores familiares, em especial, pertencentes ao norte de Minas Gerais, 4) Popularizar o conhecimento científico em relação a temática do projeto.

Neste texto, será abordado sobre o relato de experiência da popularização da ciência através do site “Mesa Digital”. No site, é publicado trimestralmente textos relacionados à pesquisa e dados levantados por integrantes do projeto, este compilado de textos é denominado como “informativo”. Na quarta edição do informativo, realizamos a entrevista com Dona Nenzinha, cozinheira e agricultora do norte de Minas Gerais.

Partimos do conceito de que a popularização da ciência envolve a tradução e compartilhamento da pesquisa científica para o público que está à margem dessa cultura, mas além disso, este conceito envolve inserir essa população nas pesquisas e promover o intercâmbio educacional e cultural entre elas.



Segundo Farias e Lima (2020), esta troca de saberes se dá para que diálogos sejam construídos entre população e instituição, mas também, que incentive a construção de novos saberes científicos a partir dessa troca bilateral. Nessa ideia, a ciência não é um saber hegemônico ou hierárquico diante os outros, mas um serviço à sociedade que busca o diálogo e aprimoramento de acordo com as diferentes realidades existentes.

Na entrevista, buscamos relacionar culinária mineira e agroecologia segundo a perspectiva da cozinheira e agricultora, D. Nenzinha. Partimos da compreensão de que agroecologia é o modo de produzir, mas também de compreender a dinâmica sociocultural e ambiental em que a população se insere. De acordo com Guzman (2001),

“o modo industrial de uso dos recursos naturais foi substituindo as formas de manejo (camponesas) tradicionais, vinculadas às culturas locais, de maneira que o contexto social, tecnológico e administrativo, como nova forma de gestão, atuou como mecanismo homogeneizador que implementou, de forma paulatina, um modo de vida "moderno", hostil e dissolvente das formas de relação comunitária existentes nas comunidades rurais, onde os valores de uso sempre prevaleciam sobre os valores de troca (...) O conceito de desenvolvimento rural que aqui estamos propondo, amparado nos princípios da Agroecologia, se baseia no descobrimento e na sistematização, análise e potencialização dos elementos de resistência locais frente ao processo de modernização, para, através deles, desenhar, de forma participativa, estratégias de desenvolvimento definidas a partir da própria identidade local (GUZMAN, 2001, p.36 – 37).

Desse modo, pensar a popularização da ciência a partir da Agroecologia é, portanto, desenhar, de forma participativa e estratégica meios de comunicação dialógicos onde haja visibilidade e compreensão dos modos de vida e desafios enfrentados pela população articulada. Através da entrevista, temos como objetivo refletir, sistematizar e potencializar elementos de resistência local em frente ao processo de “modernização”, ou melhor, de industrialização das práticas alimentares do Norte de Minas a partir da construção narrativa do mito da mineiridade.

### **Descrição da Experiência**

Na entrevista, foi observado como a agroecologia e a tradição alimentar extrapolam o mito da mineiridade ao entrevistar D. Nenzinha. Cozinheira nativa e guardiã de sementes, ao ser perguntada sobre o que é comida mineira, D. Nenzinha responde,

“O arroz e feijão tropeiro, né? Carne, beiju, farofa, farofa de mostarda, essas coisas assim, que a gente usa no dia a dia que eu acho que é a comida mineira é essa comida simples, mas essa comida saudável, comida que todo mundo gosta dessa alimentação que é preparada aqui. Farofinha de ovo, bem naturalzinho, uma linguicinha, um torresmo, carne de sol com mandioca, que a gente mais gosta aqui.  
(...) O beiju representa mais e representa mais porque o pão de queijo é tradicional não é só de Minas, eu creio que não é, né? Tem muita gente que



gosta, mas o beiju em si eu creio que ele tem mais reconhecimento pra nós.” (MESA DIGITAL, 2023).

D. Nenzinha diz que ela cozinha o que gosta de comer e, ao trazer ingredientes e pratos típicos da culinária mineira, ela relata que o beiju expressa melhor a comida mineira do que o pão de queijo, quitanda comumente ligada à cultura alimentar de Minas Gerais. Durante a entrevista, D. Nenzinha conta como se faz beiju e como ela aprendeu a fazê-lo. É uma receita que aprendeu com sua mãe, e que sua mãe aprendeu com sua avó. Desse modo, na fala de D. Nenzinha o beiju tem um caráter tradicional ligada à sua prática familiar.

Já ao ser questionada sobre quais pratos típicos ela irá vender na feira agropecuária local, ela responde,

“Estou querendo fazer galinhada, arroz com farofa, frango caipira e pirão. E uma coisa que nós não podemos fazer lá é o arroz com pequi e nem feijão tropeiro. Aí a gente fica inventando. Ah, então cês não podem comer o arroz dela? e diz, não aceita a gente fazer não.

#### **Por que não pode?**

Porque lá dentro da agricultura familiar saber que é o básico nosso e nós não temos o direito de fazer. Antes a gente tinha hoje é tirado da gente, quatro anos que nós num não podemos fazer lá dentro. O pessoal já gosta muito da comida nossa, né? Que é a comida boa, inclusive o dia que o cara foi dar entrevista lá, o da vigilância sanitária, que foi dar o curso pra nós, aí ele falou que a comida nossa, a comida boa, então assim, a gente fica orgulhoso e é isso que isso incentiva mais né? A gente fazer parte dessa Expomontes que é enorme e assim o povo gosta da comida. Então assim é coisa que a gente faz por amor mesmo né? Por amor.” (MESA DIGITAL, 2023).

Assim, ao discorrer sobre as comidas que serão preparadas na feira agropecuária local, em um espaço destinado a agricultores e agricultoras familiares, D. Nenzinha relata que não podia fazer o tradicional arroz com Pequi e feijão tropeiro. Uma vez que devido aos contratos de empresas que irão fornecer alimentos durante a feira agropecuária, o Arroz com pequi e feijão tropeiro será servido por essas empresas, impedindo assim que um prato culturalmente ligado à agricultura familiar e aos extrativistas não possa ser preparado por eles.

## **Resultados**

A partir da entrevista realizada, foi possível perceber como D. Nenzinha traz elementos reflexivos para compreendermos o que é a culinária mineira. Segundo ela, esse tipo de culinária é construído pelo que ela consome e cozinha. Em sua fala, a ideia de comida mineira se amplia e acredita que o beiju tem muito maior representatividade do que o pão de queijo.



De acordo com Abdala (2007) o mito da mineiridade é baseado em pratos e ingredientes regionais, os quais tomaram dimensão de representatividade estadual. Porém, nem sempre os pratos são consumidos da mesma forma a qual é difundido. Por exemplo, o pão de queijo é o maior símbolo da mineiridade fora do estado de Minas Gerais, mas, como aponta D. Nenezinha, ele não representa o norte de Minas. Para ela, o biju representa Minas Gerais.

Abdala (2007) explica que o pão de queijo se tornou um item mais consumido no estado devido a sua praticidade de consumo, já que é possível comprá-lo congelado ou em padarias e lanchonetes espalhados pelo estado. Mas este item não tem uma conexão histórica homogênea por Minas. Sendo assim, a fala de D. Nenzinha demonstra uma necessidade de olhar para as particularidades e do que compreendemos como culinária mineira. Pensar que o mito da mineiridade é construído a partir de uma perspectiva homogeneizante, como explica a autora,

A força da imagem hoje parece brotar de uma associação entre um *padrão idealizado* relativo a uma tradição secular – a exemplo do tutu de feijão com torresmo, do frango com quiabo e angu - e uma tradição relativamente recente, sintonizada com o ritmo e a praticidade da vida moderna – como é o caso do pão de queijo. Permanece, portanto, a referência ao mito fundado no tempo do apogeu aurífero, do passado glorioso, que é também de onde se originam a couve, o porco e a galinha, dos pratos tidos como tradicionais e *típicos*. No entanto, a representação de um ideal de progresso vai compondo a imagem. Suas bases são a industrialização, a urbanização, em suma, o processo de desenvolvimento que advém com a modernização. Talvez resida aí a importância da agregação desse ritmo moderno, na figura do pão de queijo ou do queijo de Minas, na construção da atual imagem. (ABDALA, 2007, p.156)

Portanto, percebe-se que a contribuição de D. Nenzinha para o estudo das culturas alimentares se torna uma ponte para observar as particularidades locais, em especial, o norte mineiro. Na fala da cozinheira, consta-se relatos de quem compreende a comida como a perpetuação de uma história e, para além disso, que preza por práticas alimentares que contestam modos de homogeneização das práticas e sabores do que é a comida mineira.

Já na fala sobre quais pratos ela irá preparar para a maior feira agropecuária da região, D. Nenzinha comenta que não pode cozinhar feijão tropeiro e nem arroz com pequi. Ambos os pratos são considerados típicos, sendo o feijão tropeiro representante do estado de Minas Gerais e, o arroz com pequi, prato típico do Norte

mineiro. A fala relatada pela cozinheira pode ser interpretada de como as construções narrativas sobre pratos regionais são também excludentes. Pois, ao mesmo tempo em que se propaga uma ideia de comida tradicional, onde a população local consome ingredientes regionais e técnicas aprendidas e reproduzidas por gerações. Na verdade, ao se deparar com a população a qual vive essa tradição, que alimenta e reproduz costumes familiares locais, esta mesma é excluída de oportunidades econômicas que são envoltas do discurso dos “pratos



tradicionais”. Deste modo, foi observado que a entrevista proporciona reflexões sobre o mito da mineiridade, industrialização alimentar e exclusão cultural e econômica que se perpetuam quando olhamos para o que é considerado como “típico” da culinária regional.

Compreendemos então que essas reflexões tangenciam debates sobre a representatividade da cultura local, da origem dos alimentos, sobre preservar e valorizar a cultura local e também, fomenta discussões sobre a necessidade de preservar o saber fazer da cozinha nativa do Norte de Minas em contraponto ao avanço da industrialização alimentar.

### **Agradecimentos**

Agradecemos à Fapemig pelo financiamento e apoio.

### **Referências bibliográficas**

Abdala, Mônica C. As tradições alimentares e o típico mineiro. In: **Receita de mineiridade. A cozinha e a construção da imagem do mineiro.** (2.ed.). Uberlândia: EDUFU.p.139 - 151, 2007.

GUZMAN, Eduardo Sevilla. **Uma estratégia de sustentabilidade a partir da agroecologia.** In: AgroecoleDesenv.Rur.Sustent., Porto Alegre, v.2, n.1, jan./mar.2001

Mesa Digital. **Eu cozinho o que eu gosto de comer.** Disponível em: <https://www.mesadigital.org/2023/eu-faco-o-que-eu-gosto-de-comer/>. Acesso em: 05 julh. 2023.

FARIAS, Maria Giovanna Guedes; LIMA, Juliana Soares. Iniciativas nacionais e internacionais para a popularização da ciência. In: FARIAS, Maria Giovanna Guedes; PINTO, Virgínia Bentes (org.). **Ciência da Informação em contextos.** Fortaleza: Imprensa Universitária, p. 17- 45, 2020