

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
MESTRADO EM HISTÓRIA

IZABEL CRISTINA ALVES SIGNORELI

**“COZINHA GOIANA”:
Identidade e Tradição Culinária em Bariani Ortencio**

GOIÂNIA

2010

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
MESTRADO EM HISTÓRIA

COZINHA GOIANA:
Identidade e tradição culinária em Bariani Ortencio

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História como pré-requisito para a obtenção do título de Mestre em História.

Linha de pesquisa: Cultura e Poder
Orientador: Eduardo José Reinato

GOIÂNIA

2010

DISSERTAÇÃO DO MESTRADO EM HISTÓRIA DEFENDIDA EM
15 DE MARÇO DE 2010 E Aprovada PELA BANCA
EXAMINADORA.

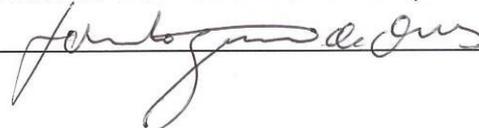
1) Dr. Eduardo José Reinato / (Presidente) PUC-GO



2) Dra. Heloisa Selma Fernandes Capel / (Membro) UFG



3) Dr. Eduardo Gusmão de Quadros / (Membro) PUC-GO



AGRADECIMENTOS

É muito importante o momento do agradecimento, pois, lembramos de cada um que nos ajudou ao longo desta árdua, alegre e difícil caminhada, mas que só se tornou possível mediante a presença de Deus, que me proporcionou grandes momentos de aprendizados eternos, os quais foram fundamentais para a realização desta dissertação.

Aos professores Eduardo José Reinato e Eduardo Gusmão de Quadros, pelas contribuições enriquecedoras no exame de qualificação e nos diálogos realizados no decorrer do trabalho.

A professora Heloisa Capel, amiga, pela confiança em meu trabalho. E ainda, pelos diálogos estabelecidos entre nós, desde a graduação.

A professora Adriana Mara Vaz de Oliveira, pela paciência nas primeiras leituras de meu trabalho.

Minha mãe e irmãos, em memória de meu pai, pelo apoio e amor recebido.

A filha Mariana e Luciano, pelo carinho, compreensão e incentivo.

Ao meu esposo Bruno, pelo estímulo e assistência para a realização deste trabalho.

A Carolina, Joana e Damião, pela sensibilidade de estar sempre presente.

Ao Senhor Bariani, pela Biblioteca, a permissão da utilização de suas obras como objetivo de pesquisa para meu trabalho, atenção e amizade, enfim minha homenagem e minha gratidão.

RESUMO

O trabalho investiga os sentidos que a alimentação assume na cozinha goiana, através da obra *A Cozinha Goiana Estudo e receitaário*, do escritor e folclorista Bariani Ortencio que é profundo conhecedor da cultura popular goiana. O autor iniciou suas pesquisas em 1953. Todas as referências que encontrava, relacionadas à cultura em Goiás, eram selecionadas e passadas para fichas individuais, porque entendia que, assim, as gerações futuras teriam uma fonte de pesquisa autêntica e confiável. Seguiu, por 14 anos, registrando com precisão os costumes, as crenças e o linguajar goiano. Em 1967, publicou a primeira edição de “*A Cozinha Goiana-Estudos e receitaário*”, na qual não se limitou apenas a colher receitas. No decorrer da referida obra, Ortencio refere-se à literatura, registra costumes da população, compara técnicas no modo de fazer as receitas, estuda as influências dos costumes alimentares entre os mineiros, os paulistas e os goianos. Esta, pesquisa, portanto, investiga a identidade do povo goiano com as tradições culinárias, mostrando os pratos regionais do Estado e que em Goiás não se come como comem os brasileiros de outras regiões. Onde a cozinha é um símbolo cultural, memória, e também um fator de identidade. Os rituais em torno da alimentação entre os goianos são aspectos relevante a sua sociabilidade, o autor buscou, em “*Receita de Goianidade*”, construir uma proposta que explicasse a associação entre comida e identidade, além de tornar claras as questões que nortearam os hábitos alimentares a partir de determinantes histórias e símbolos específicos que, por sua vez, auxiliaram na composição do mito de goianidade.

Palavras-chave: Bariani Ortencio, Cozinha Goiana, tradição culinária, identidade.

ABSTRACT

The study investigates the ways that food assumes in the kitchen of Goiás, through the book *A Cozinha Goiana Estudo e receitaário*, of Bariani Ortencio, writer, folklorist and expert culture popular of Goiás. The author began his research in 1953. All references found, related to Goiás's culture, were selected and passed to individual bookmarks, so that future generations have a source of authentic and reliable research. Followed by 14 year by accurately recording the customs, beliefs and Goiás's language. In 1967 he published the first edition of "A Cozinha Goiana - Estudos e receitaário", in which was not confined to reap revenues. In the book makes Ortencio reference to literature, customs records of the population, compare techniques in order to make the recipes, studies the influences of eating habits among those born in the states of Minas Gerais, São Paulo and Goiás. This research therefore investigates the identity of the people with the traditions of Goiás's culinary, showing the regional dishes of the state and that in Goiás not eat like other regions of Brazil. Where the kitchen is a cultural symbol, memory, and also a factor identity. The rituals around food among natives of the state of Goiás are relevant aspects in its sociability, the author tried, in "Receita de Goianidade" to establish a proposed to explain the association between food and identity, and clarify the issues guided eating habits from determinants specific stories and symbols that, in turn, helped in the composition of the myth of the peculiarities of belief born in Goiás.

Keywords: Bariani Ortencio, kitchen of Goiás, tradition, culinary, identity.

SUMÁRIO

RESUMO.....	5
ABSTRACT	6
LISTA DE FIGURAS.....	9
INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1. ALIMENTAÇÃO E SOCIEDADE: UMA QUESTÃO DE IDENTIDADE.....	15
1.1 Alimentação, comida e cozinha: cultura e identidade	15
1.1.1 Culinária de papel: forma de registro	19
1.2 Cozinha brasileira: a diversidade como princípio	22
1.2.1 Cozinha de estrada: o que comiam os bandeirantes	25
1.2.2 Cozinha goiana: antes, influenciada; hoje; referência	28
CAPÍTULO 2. BARIANI ORTENCIO: UM REGISTRO	33
2.1 Paulistinha costurando a notoriedade	33
2.2 O “Ciclo do sertão goiano”, no olhar de Ortencio.....	38
2.3 Bariani: em defesa do folclore em Goiás.....	43
CAPÍTULO 3. A OBRA - A COZINHA GOIANA – ESTUDO E RECEITUÁRIO	50
3.1 O livro e sua inserção cultural	52
3.1.1 A obra <i>A Cozinha Goiana-Estudo e receitas</i> : um pouco de sua história	54
3.1.2 Outras edições: suas capas e produções	56
3.2 O conteúdo.....	63
3.2.1 Os Textos.....	65
3.2.2 Receituário: as receitas e ingredientes.....	70
3.3 O Livro: registro histórico em Goiás.....	93
3.3.1 Artigos de jornais sobre o autor.....	97
3.3.2 Artigos de revistas sobre o autor	100
3.3.3 Críticas à produção do autor	101
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	104

GLOSSÁRIO	107
DITOS POPULARES	109
FONTES	110
OBRAS DO AUTOR.....	110
BIBLIOGRAFIA	111
OUTRAS OBRAS DO AUTOR	118
ANEXOS	120

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Capa do livro O que foi pelo sertão – 2ª edição – 2006	39
Figura 2: Capa livro 1ª edição 1959	39
Figura 3: Capa livro Sertão sem fim 2ª edição – 2000	39
Figura 4: Capa livro Vão dos Angicos – 1969	39
Figura 5: Capa livro Cartilha do Folclore Brasileiro	42
Figura 6: Foto lançamento 1ª Edição <i>A Cozinha Goiana</i> - 1967	50
Figura 7: Convite lançamento do livro “A Cozinha Goiana”	50
Figura 8: Capa: Desor. Maximiliano da Mata Teixeira – 1ª Edição – 1967 - <i>A Cozinha Goiana (Estudo e receituário)</i>	51
Figura 9: Quarta capa: registro do primeiro banquete oficial de Goiânia	51
Figura 10: Pamonha, milho verde cozido e assado	54
Figura 11: Capa: Wagner Luz e Caetano Somma	56
Figura 12: 4ª Capa livro <i>Cozinha Goiana</i>	56
Figura 13: Capa: Wagner Luz e Caetano Somma	57
Figura 14: 4ª capa livro <i>Cozinha Goiana</i>	57
Figura 15: Capa Cida Mendonça	59
Figura 16: 4ª Capa livro <i>Cozinha Goiana</i>	59
Figura 17: Capa Cida Mendonça	61
Figura 18: 4ª Capa livro – <i>Cozinha Goiana</i>	61
Figura 19: Capa Cida Mendonça	62
Figura 20: 4ª Capa livro <i>Cozinha Goiana</i>	62
Figura 21: Pequi	73
Figura 22: Arroz com pequi	73
Figura 23: Empadão Goiano	75
Figura 24: Guariroba	77
Figura 25: Doces em caldas	83
Figura 26: Alfenim	84
Figura 27: Doce de Marmelada	85
Figura 28: Peixe na telha	92

INTRODUÇÃO

*“Os historiadores culturais estão cada vez mais interessados em saber como a comida nutre as sociedades e define como organismos em particular – como alimenta identidades e define grupos”.*¹

Durante muito tempo, a alimentação e as práticas culinárias constituíram-se em espaços privilegiados de estudos da Antropologia e dos antropólogos. Neste sentido, consta-se que História da Alimentação, que foi por muito tempo ignorada, principalmente pela historiografia brasileira, demonstra agora sua vitalidade, pois diz muito sobre a educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos.

O tema da alimentação começa a invadir a historiografia com a divulgação de duas obras pioneiras: *A fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin, escrita em 1825; e o trabalho do botânico polonês Adam Maurizio, publicado em Paris, em 1932, intitulado *História da alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias*. O historiador francês Fernand Braudel (1902-1985) em seus estudos do período pré-industrial - séculos XV a XVIII – na obra *Civilização material, economia e capitalismo*, Braudel, como o maior representante da segunda geração dos Annales, trabalhou o conceito de cultura material abrangendo os aspectos imediatos da sobrevivência humana: a comida, a alimentação e o vestuário. Destacase, a obra de Jean-François Revel, *Um banquete de palavras*, traduzida e publicada no Brasil em 1996, o autor revela que as grandes fontes da história da sensibilidade gastronômica são a literatura e a arte.

No Brasil, o destaque provém da obra do sociólogo, folclorista e escritor Luís da Câmara Cascudo, a mais completa no tema, obra em dois volumes publicados pela primeira vez em 1967, *História da alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa e cozinha brasileira*. Nessa obra, Câmara Cascudo, afirma “que todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar”.

Dentre as principais motivações que conduz a história no estudo da alimentação, está a sua participação na cultura e sociedade humana. Esses estudos incluem as cozinhas locais,

¹ FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004. p. 13.

regionais, nacionais e internacionais, como produtos de miscigenação cultural, proporcionando a possibilidade de as culinárias revelarem vestígios acerca das trocas culturais. Hoje, estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, pois se sabe que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional ou biológico. Como o alimento pertence a uma categoria histórica, os padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social e cultural.

Percebe-se que o campo da História da Alimentação é extremamente rico de possibilidades, temáticas que se oferecem ao historiador da cultura e a outros profissionais, como Nutrição, contemplando a culinária, a alimentação e seus rituais de comensalidade, bem como práticas alimentares.

Perante o exposto, a História da Alimentação, ocupando o seu lugar na História, busca estudar as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, os hábitos culinários, as proibições religiosas, a etiqueta e o comportamento à mesa e, de maneira geral, as relações que a alimentação mantém em cada sociedade com os mitos e cultura e as estruturas sociais.

Com esse comprometimento dentro da disciplina História, a decisão foi a de desvendar a amplitude de mistérios que os hábitos alimentares proporcionadas nas “Receitas de Goianidade”, contribuíram para a especificidade das tradições culinárias do Estado de Goiás, quanto ao privilégio das pesquisas, trazendo infinidade em riqueza cultural sobre as tradições goianas, costumes, paladar e linguajar.

Em 2006, na Especialização em História Cultural, interessei-me pelo o conhecimento da trilogia “*A Cozinha Goiana Estudo e receituário*” (1967), “*Dicionário do Brasil Central*” (1983) e “*Medicina Popular do Centro-Oeste*” (1990) entranhadas de profunda sabedoria e pluralidade social foi decisiva em adotar o maior escritor paulista em “goianidade” Bariani Ortencio como fonte viva de estudos, pesquisas e constante aprendizagem.

Ortencio iniciou suas pesquisas em 1953. Todas as referências que encontrava, relacionadas à cultura do Brasil Central, eram selecionadas e passadas para fichas individuais, porque entendia que, assim, as gerações futuras teriam uma fonte de pesquisa autêntica e confiável. O autor seguiu, por 14 anos, registrando com precisão os costumes, as crenças e o linguajar goiano e os hábitos alimentares.

Ortencio (1967:28) **“Conhece-se a educação de uma pessoa pelo modo dela comer. Também se conhece a civilização de um povo pelo que esse povo come. Onde entra a boa alimentação não entra o remédio”**. Uma das possibilidades para que as diferentes formas

de sociabilidades, numa dada sociedade, possam ser investigadas, é enveredar pelo estudo de sua alimentação, com dito. No estado de Goiás, este assunto ainda é pouco explorado. Diante da magnitude deste tema, surge a tentativa de melhor compreender as peculiaridades da sociedade goiana por meio da produção bibliográfica de um autor que, entre outros assuntos, investiga com muita competência, detalhamento e primor a cozinha regional. Esta opção se justifica devido à profícua literatura e, principalmente pela relevância dada ao assunto.

O estudo da alimentação pode apresentar também outro tipo de contribuição, que é o de permitir o conhecimento e a compreensão sobre a cozinha comum, simples e cozinha de festas que não é a mesma do cotidiano, de uma determinada sociedade. Daí a escolha da obra *Cozinha Goiana - Estudo e receitaário*, de Bariani Ortencio, como veículo das particularidades da alimentação como cultura de Goiás.

Nesse caso, esclarece-se que o livro foi editado, pela primeira vez, em 1967, sendo que o autor não se limitou apenas a colher receitas. No decorrer da referida obra, Ortencio refere-se à literatura, registra, por meio de textos, os costumes da população, compara técnicas no modo de fazer as receitas, estuda as influências dos costumes alimentares entre os mineiros, os paulistas e os goianos.

Para embasar esta pesquisa, houve o recorte da obra “*A Cozinha Goiana-Estudo e receitaário*”, que, sensivelmente, investiga as receitas da culinária de Goiás. Tendo a primeira edição em 1967, a obra conta com 346 páginas, as quais registram 400 receitas, 40 textos, 48 bibliotecas consultadas, 62 informantes que contribuiram com suas receitas, sendo 42 mulheres e 20 homens. Na parte que se refere aos estudos da alimentação em Goiás, constam documentos e fatos pitorescos.

Atualmente, encontra-se na sexta edição, sendo que todas elas foram analisadas, para compreendermos melhor as receitas e os textos. Desse modo, é possível afirmar que a presente pesquisa investiga a identidade e as tradições do povo goiano, por meio de um dos seus elementos, a alimentação, por meio dos estudos de Ortencio.

Inicialmente, a metodologia utilizada para a realização deste trabalho esteve centrada, por um lado, na revisão bibliográfica referente aos aspectos socioculturais da alimentação e da sociedade, e, por outro, numa retomada das discussões acerca da ideia criada para o termo “cozinha”. Por isso opta-se por centrar este estudo na análise das receitas segundo as tradições e práticas culinárias, por se encontrarem frequentemente presentes nas “tradições culinárias” dos goianos.

“*A Cozinha Goiana-Estudo e receitaário*”, de Bariani Ortencio, é uma fonte de pesquisa que possibilita verificar a ligação entre a alimentação e a cultura goiana. Nesse

âmbito abordam-se as transformações que acontecem nos níveis tecnológicos, econômico, político e cultural, porque a alimentação se encontra associada à complexidade e à pluralidade da vida social e, por esse motivo, tem provocado mudanças, também, nos hábitos alimentares, nas práticas cotidianas, e no jeito de ser do goiano.

A presente dissertação está estruturada em três capítulos. No primeiro, discorre-se acerca da importância da alimentação para a sociedade, destacando neste contexto a questão da identidade. Para este fim, recorreu-se à investigação das formas de alimentação, da comida, da cozinha goiana e dos temas afins, como a “culinária de papel” e a “cozinha de estrada”, fatores primordiais para a construção da cultura e da identidade.

E ainda nesse capítulo consta a explicitação das concepções de diversos autores acerca da alimentação como fonte de investigação. Apresentando, também, o referencial teórico, conforme a compreensão de Lévi-Strauss, Michel de Certeau e demais já citados anteriormente, a propósito da *alimentação*. No segundo capítulo, surge a abordagem da biografia de Bariani Ortencio: um registro; Paulistinha costurando a notoriedade; O “ciclo do sertão goiano”, no olhar de Ortencio; Bariani Ortencio em defesa do folclore em Goiás. No terceiro capítulo, serão apresentados a análise da obra *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário* 1ª edição, e o livro e sua inserção cultural; A obra “*A Cozinha Goiana*”: um pouco de sua história; Outras edições: suas capas e produções; O conteúdo; Os textos; Receituário: receitas e ingredientes e O livro, um registro histórico em Goiás.

A conclusão busca traçar um panorama na obra barianina, registra uma série de acontecimentos ou fatos significativos que justificam sua inserção num contexto mais amplo, ou seja, o registro como patrimônio imaterial; para identificar as tradições culinárias goiana.

A análise da obra de Ortencio, sobre Cozinha, alimentação, identidade e tradição, apresentam uma reflexão acerca da maneira como diferentes disciplinas tratam, ao longo do tempo, a história da alimentação em Goiás. Nelas, o autor conta anedotas, lembra fatos pitorescos, e em meio aos “causos” o leitor parece deglutir, sinestesticamente, a obra, geralmente sem nem mesmo perceber que está diante de enfoques de áreas tão distintas: histórico, etnológico, econômico, folclórico, sociológico, antropológico, gastronômico. Assim, pode-se afirmar que a obra constitui em excelente referencial teórico para que as fontes documentais pertinentes, no sentido atribuído pela história da alimentação e história cultural de um povo, possam ser compreendidas.

Por meio dos conceitos e análises apresentados, surge expectativa de comprovar a hipótese de que *A Cozinha Goiana Estudo e receituário* de Bariani Ortencio, sejam compreendidos como uma forma de se caracterizarem a identidade e a tradição do povo

goiano. As análises realizadas neste estudo apontaram para algumas questões relevantes, tais como a viabilidade e a originalidade deste trabalho, porque, dentre todas as investigações realizadas no Brasil, foi encontrada apenas uma dissertação referente ao objeto deste estudo, o trabalho de Clarice Alves Martins, Mestre em Letras da Universidade Católica do Paraná, dissertação com o título: “O Universo regionalista de Waldomiro Bariani Ortencio”, apresentada em 1981, com foco nos livros: *Vão dos Angicos*; *Sertão sem fim*; *Sertão – o Rio e a Terra*; *História de Crimes e do Detetive Waldir Lopes*; *Morte sob Encomenda*; contos de ficções.

No meio acadêmico goiano, principalmente na disciplina de História, não foi identificada nenhuma pesquisa direcionada à obra “*A Cozinha Goiana Estudo e receituário*”, de Bariani Ortencio, embora ela tenha sido fonte de pesquisa para outras (livros, textos avulsos, monografias, dissertações, teses, dentre outras). Por isso, a opção pela estruturação do trabalho como produção cultural, a fim de que a história possa nos trazer elementos capazes de explicar como se espacializam a identidade, a tradição, o regionalismo, o costume folclórico e a herança alimentar em Goiás.

Certamente, o estudo da obra barianina levará o leitor à compreensão de sua característica primordial e marcante: apontar para a tendência da manutenção e da recuperação cultural, fatores que promovem, ao mesmo tempo, a representação identitária e original no discurso da goianidade, sob o prisma da “*Cozinha Goiana: Identidade e tradições culinárias em Bariani Ortencio*”.

CAPÍTULO 1

ALIMENTAÇÃO E SOCIEDADE: UMA QUESTÃO DE IDENTIDADE

1.1 Alimentação, comida e cozinha: cultura e identidade

A alimentação faz parte da cultura de todos os grupos sociais e, por meio dela, pode-se apreender várias instâncias de uma sociedade, pois se trata de um ato social de valor simbólico, envolvendo valores, crenças, ritos, revelando a sua identidade e história, porque, numa cultura, a alimentação relaciona-se às ordens sociais, econômicas, políticas e simbólicas, como aponta Roberto Santos:

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolo, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade dos alimentos explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História (SANTOS, 2005, p.12-13).

Desde tempos remotos, a alimentação diferencia-se entre os povos e é fator que constrói sua identidade. Os homens organizaram-se cultural e socialmente pela premência de suprir suas necessidades básicas, entre elas a preocupação com o alimento.

O ato de comer não é solitário ou autônomo do ser humano. Ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos e, até mesmo, a própria linguagem. O fogo, usado há pelo menos meio milhão de anos, trouxe um elemento novo constituidor da produção social do alimento. A comensalidade, que é a prática de comer juntos, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, tem sua origem tão antiga quanto à espécie humana. Embora a alimentação seja comum às espécies animais, o sociólogo Henrique Carneiro, observa que:

A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha, e eles alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social [...] assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. (CARNEIRO, 2005, p. 71-72).

Ao contrapor a comensalidade humana à comensalidade animal, o referido autor destaca a noção de comportamento social e os costumes que se manifestam nos ritos adotados pelos grupos sociais, reforçando, assim, o papel da alimentação no desenvolvimento cultural das sociedades.

Assim, pode-se afirmar que a cozinha é um símbolo cultural, pois é memória e, principalmente, patrimônio da cultura de todo e qualquer grupo social. A simbologia dos alimentos exerce influência no homem, podendo constituir importante elemento que revela identidades e ajuda na compreensão da cultura de um povo. A construção histórica da identidade do homem e da sociedade humana se faz através da história, não só pelos seus costumes, crenças e valores, mas também por seus hábitos alimentares.

A cozinha estabelece identidade entre os seres humanos, formuladores da cultura, e da comida. Lévi-Strauss apud Silva (2005:42), “[...] a cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. [...] a cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo”. Talvez possamos adaptar a frase de Descartes e dizer “*como, logo existo*”.

Lévi-Strauss apud Giard (1996) despertou o interesse em estudar todos os aspectos da comida, observando os alimentos considerados comestíveis, seus respectivos modos de preparação e a maneira de absorvê-los (com as regras de compatibilidade e de incompatibilidade), tomou como hipótese todos esses elementos, essas redes de informações diversas, de menus diferentes e de francas oposições, têm sentido, e constituem “uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é”, isto é, “uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura”. Giard complementa essa ideia afirmando que:

A coerência dessas aparências falsamente incoerentes, mas que não se comprova como tal, a não ser num discurso também ele falsamente explicativo, se situa em três níveis: uma lógica das qualidades sensíveis, uma lógica das formas e uma lógica das proposições. A primeira dessas lógicas refere-se à escolha inicial dos alimentos aceitos como comestíveis, que devem ser absorvidos sob forma de *comida crua*, ou necessitando de uma preparação que os transforma em *comida cozida*, ou ainda perdendo sua qualidade primeira de comestíveis por putrefação (comida estragada). A segunda lógica refere-se às misturas permitidas e aos modos de preparação reconhecidos, pois nem tudo é aceito a um determinado grupo social. A terceira trata de boas maneiras à mesa e do calendário das proibições (tal iguaria para tal período da vida, ou tal comida preparada deste jeito durante os ritos de iniciação, etc.) (GIARD, 1996, p. 246).

Cada região, sociedade ou povoação tem seu próprio modo de preparar o alimento e os condimentos, por isso estão repletos de características culturais e símbolos que constituem a

identidade social. Como os produtos mais abundantes de determinada região, farão parte da cozinha diária, o sabor e o odor desses alimentos ficarão gravados na memória dos indivíduos como produtos culturais. Fernández-Armesto (2004), atento à cultura da comida nos remete a seguinte concepção: “[...] a culinária foi a primeira química, a revolução do cozimento foi a primeira revolução científica: a descoberta, por experimentação e observação, das mudanças bioquímicas que transformam o sabor e ajudam a digestão”. Então, pode-se afirmar que a cultura da comida é conservadora e de certo modo arbitrária, pois, empiricamente, são passadas de geração a geração por meio das práticas familiares.

Segundo DaMatta (1986:53), existe distinção entre *comida e alimento*: enquanto este último serve para nutrir, sustentar o corpo e é algo que está na vida de todos os seres vivos, a comida significa muito mais do que o simples alimentar. Para o autor, a comida diz muito sobre quem a come, de que forma a come, em que ocasião ou horas a come e o modo como a prepara. Portanto, o alimento se liga à nutrição, e a comida, à cultura.

No que se refere ao papel identitário da alimentação ao fato de que é difícil se desfazer da influência sociocultural recebida desde o nascimento, pode-se afirmar que o gosto alimentar, apesar de individual, é também cultural e socialmente condicionado. Por isso, alguns pratos têm colaborado para formar a ideia de identidade nacional e regional das pessoas. Giard apud Strauss (1996: 249) observa que, “[...] pessoas forçadas ao exílio, seja por situação políticas ou econômicas, continuam tendo a comida do seu lugar de origem como referência e que, caso não possam comê-la diariamente, reservam-na para ocasiões festivas”. Essa memória afetiva e cultural, portanto, não se apaga.

A memória, nessa ótica, adquire grande importância nos processos identitários, porque exerce a função de elo central entre o processo de reconhecimento do indivíduo e da coletividade em sua trajetória no tempo, ou seja, em sua memória. A esse respeito Pollak (1989:3) afirma que a alimentação ou culinária está entre os pontos de referência que estruturam a memória [...], entre eles incluem-se evidentemente os monumentos [...], o patrimônio arquitetônico e seu estilo, [...] as paisagens, as datas e as personagens históricas [...], as tradições e costumes, certas regras de interação, o folclore e a música, e, [...] as tradições culinárias.

A somatória desses pontos de referência da memória, constituídos no tempo e no espaço, indicam a identidade de um grupo. A alimentação, a comida ou a cozinha, em suas diferentes fases de seleção e confecção, são referenciais para a memória coletiva e individual e, conseqüentemente, para a identidade coletiva. Nessas fases, Lévi-Strauss (1990) destaca-se que é possível reconhecer:

[...] uma constante elaboração da natureza, implicando o reconhecimento de padrões sociais, econômicos e religiosos, e não fundamentalmente alimentares. As matérias-primas das alimentações e as técnicas de cozinhar estão relacionadas com o modo de vida da sociedade, à sua economia e a sua ecologia (LÉVI-STRAUSS, 1990, p. 249).

A respeito das diferenças socioeconômicas e ecológicas, Giard (1994:232) afirma que elas podem surgir por necessidades locais – de ingredientes e técnicas, por exemplo, – mas, muitas vezes, se perpetuam por serem “alimentos culturalizados, escolhidos e preparados de acordo com leis de compatibilidade e regras de convivência próprias a cada área cultural”. Nesse caso, Giard (1994) diz: [...] existe, então, o delineamento de valores e regras sociais que são levados em consideração, mais do que a facilidade de se encontrar determinado produto em tal época. Atualmente, essa situação tem se modificado com a possibilidade de se ter acesso à maior parte dos ingredientes durante todo o ano, principalmente nos grandes centros urbanos.

Ainda sobre a constituição de uma prática alimentar de determinada sociedade, no que diz respeito à adoção de determinado tipo de alimento em detrimento de outros, Giard (1994) afirma:

Toda a prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, às cores e às formas, também quanto aos tipos de consistência; [...] no final dessas exclusões e dessas escolhas, o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal. Sua escolha depende de uma soma de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos de pessoas, da contingência indecifrável de micro-histórias (GIARD, 1994, p. 251).

Os alimentos são sempre ingeridos sob alguma forma culturalizada. Isso significa que são sempre manipulados e preparados a partir de uma técnica de cocção, apresentados sob uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas. Os hábitos alimentares implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não a classe de alimentos consumidos por uma população.

Michel de Certeau (1997) diz que cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No “invisível cotidiano”, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio; numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil dos gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos:

[...] no espaço solitário da vida doméstica, longe do ruído do século, faz-se assim porque sempre se fez assim, quase sempre a mesma coisa, cochicha a voz das cozinheiras; mas basta viajar, ir a outro lugar para constatar que *acolá*, com mesma certeza tranqüila da evidência, se *faz de outro modo* sem buscar explicações, sem se preocupar com o significado profundo das diferenças ou das preferências, sem pôr em questão a coerência de uma escala de compatibilidades (do doce e do salgado, do adocicado e do acre, etc.) e a validade de uma classificação dos elementos em não comestível, repugnante, comível, deleitável e delicioso (CERTEAU, 1997, p.234-235).

A análise das receitas permite ingressar no universo criativo da culinária, bem como sentir o gosto e o sentimento que daí emanam. Nesse sentido, o conjunto de informações aportadas por esta fonte escrita ou oral revela a seleção, preparo, consumo de determinados alimentos, e na criação e estrutura de certos pratos, que são produtos das escolhas e preferências. Assim, as receitas culinárias permitem o conhecimento do cotidiano através das práticas culturais que, de acordo com Certeau (2001), revelam as maneiras de fazer o cotidiano.

Dentre as diferentes lembranças que podemos guardar, uma das mais fortes e persistentes é a da culinária. É como escreveu Luís da Câmara Cascudo, em seu livro *História da alimentação do Brasil*: “Certos sabores já constituem alicerces de patrimônio seletivo no domínio familiar”.

No capítulo “*Culinária de Papel: Forma de registro*” trata-se da compreensão dos cadernos de receitas que são documentos importantes. “Através da escrita, a tradição culinária é resguarda”.

1.1.1 Culinária de papel: forma de registro

A partir de 1840, começaram a surgir no Brasil no século XIX os primeiros livros de cozinha de autores anônimos que representam documentos importantes, *O Cozinheiro Imperial* (1840) e *O Cozinheiro Nacional* (1875). Segundo o historiador Hector H Bruit (2006), na primeira obra, o autor relata que: “ao Brasil faltava um tratado especial de *arte culinária*; contando apenas com uma ou duas compilações publicadas em Portugal, muito tempo atrás, e que não satisfazem os desejos pela falta de variedades de pratos, explicações necessárias e números de receitas”. Enquanto *O Cozinheiro Nacional* busca ser uma espécie de manual da cozinha nacionalista, “*cozinha em tudo Brasileira*”. A esse respeito, Bruit diz que o autor anônimo da obra *Cozinheiro Nacional* escreveu:

[...] “é tempo que este paiz se emancipe da tutella Europea debaixo da qual tem vivido até hoje; é o tempo que elle se apresente com seu caracter natural, livre e independente de influencias estrangeiras, guisando a seo modo os innumerados produtos de sua flora, as exquisitas e delicadas carnes de sua tão variada fauna, acabando por uma vez com este anachronismo de accommodar-se com livros estrangeiros, que ensinão a preparação de substancias que não se encontrão no paiz, ou só custosamente podem ser alcaçados” (BRUIT, 2006, p.29).

Então, pode-se dizer que *O Cozinheiro Imperial* foi escrito para o público ilustrado, a classe rica, nobre, o manual registrava sugestões de banquetes requintados e normas de etiquetas. Já o *Cozinheiro Nacional* propunha a substituição de produtos europeus pelos nacionais, com o uso da carne de porco e galinhas, verduras e legumes.

Santos (2008) afirma que a documentação escrita da arte culinária do Brasil, as obras referentes às receitas demoraram a surgir no Brasil. A obra *O Cozinheiro Imperial*, citado anteriormente, apresenta apenas as iniciais do nome do autor: R.C.M. Chef de Cozinha. Houve muita especulação sobre a identidade do cozinheiro autor da obra, que teria usado apenas as iniciais do nome porque a profissão de *Chef* era considerada uma atividade menor na época. Ainda Santos (2008:6), diz que a obra pode ser considerada um tratado especial de arte culinária brasileira, e suas receitas empregam os produtos naturais do Brasil, incluindo os peixes, as aves e as frutas que correspondem à sua variedade, sabor e delicadeza.

O mesmo autor ainda analisando a obra *O Cozinheiro Nacional* cita várias receitas, incluindo caças, que atualmente deixariam os ecologistas escandalizados. Dentre as receitas e cardápios apresentados, há um almoço farto e variado para até oito pessoas; com uma relação extensa de pratos:

[...] no meio da mesa um lombo de vaca assado a francesa, com molho da boa cozinheira. Um galheteiro com sal, pimenta, vinagre, mostarda e azeite. Com quatro pratinhos – um de manteiga, um de rabanetes, um de sardinhas de Nantes, um de azeitonas lavadas. Mais três pratinhos quentes, - um de pés de carneiros cheios, um guisado de peito de frango, um de rã refogada. Servem ainda duas entradas quentes – uma de noz de vitela com geléia, uma de frango assado com creme. Como sobremesa, este cardápio apresenta uma torta de requeijão, uma empada de camarões, um queijo londrino, flamengo ou mineiro, um prato de doce açúcarado [...] (SANTOS, 2008, p. 6).

Por tudo o que os livros de receitas venham a representar, o ponto de vista do original e de criativo, que permitem destacar as identidades locais e regionais, podem ser considerados como bens culturais, como patrimônio imaterial.

Nesse sentido, consta-se que a história dos livros de receitas, surgiu nos programas de televisão, revistas, e outros entre os anos de 1920/1940, iniciando nas páginas femininas dos jornais, nas revistas dirigidas às mulheres e em alguns poucos livros, vão aparecendo as

primeiras receitas publicadas no país, que logo são recortadas e colecionadas, comenta Ada Romio;

[...] entre 1940 e 1950 as receitas culinárias chegam às donas de casa através de programas de rádio, a nova mania nacional. [...] a televisão chega ao Brasil em 1950, logo, sua programação da tarde se transforma em aulas de cozinha que vão revelando talentos culinários e somando milhões de telespectadoras. [...] Em 1980 os livros de receitas de culinária começam a tomar de assalto as prateleiras das livrarias de todo o país, e logo estão também nos supermercados, lado a lado com os alimentos. Vão também chegando ao país variedades novas de produtos, como trufas, endives, kiwis, funghi sechi e outras delícias. As mulheres ganham o mercado de trabalho, a preparação da comida precisa ser cada vez mais rápida. Surgem os alimentos congelados, assim como os fornos de microondas. Os homens descobrem as delícias de cozinhar (ROMIO, 2000, p.241-242).

Câmara Cascudo (1968) diz os “cadernos de receitas”, assim como os ensinamentos culinários passados de geração a geração, se constituem em parte da memória coletiva, porque permite ao grupo utilizar suas referências para reatualizar sua identidade como grupo. A memória representa uma história vivida e, graças a ela, o grupo social mantém a noção de continuidade, denomina os livros de receitas de “livros de cozinha”, e afirma que eles:

[...] não incluem os pratos simples das refeições populares. Pertencem esses receituários à dieta das classes abastadas e capazes de adquirir os condimentos que estão acima da economia comum. Recentemente é que essas relações informam das iguarias legitimamente locais. [As refeições populares] ficavam do lado de fora, envergonhadas e arredias, temendo a repulsa da culinária de maior gabarito (CÂMARA CASCUDO, 1968, p. 32).

Do início do século XX até meados da década de 1970, os livros de culinária apresentavam a figura tradicional da dona de casa, a denominada “rainha do lar”, os lares brasileiros, em geral, eram nucleares, constituídos de pai, mulher e filhos, e nele o homem ocupava a função de provedor do sustento da família, e à mulher cabia a responsabilidade do funcionamento da casa. Nesse sentido, o lar é representado menos como um espaço físico e mais como uma província de valores e afetos, na qual predominam as relações de amor, intimidade e fraternidade (DaMatta, 1980). No entanto, a responsabilidade para a manutenção desses sentimentos pertence à figura feminina – na condição de esposa e mãe. Segundo Gomes e Barbosa (2004):

No meio da década de 1980, surgem várias obras cujo teor destaca que a relação com o outro, ou a experiência de conhecer o mundo, passa fundamentalmente pela culinária. Assim, à medida que os livros exploram explicitamente a relação entre viagens e culinária, ou gastronomia e turismo, verificam-se a ressignificação do espaço da cozinha nas casas brasileiras (em classes médias), além de um retorno e de um redescobrimento das cozinhas regionais brasileiras (GOMES e BARBOSA, 2004, p.12).

Os livros dedicados à cozinha brasileira e as cozinhas regionais exploram o viés folclórico e exótico, e a expressão “pratos típicos”, pratos que resultam no registro das contribuições dos diferentes grupos étnicos. A partir de 1990, os livros de receitas de cozinha regional são apresentados numa perspectiva memorialista, e a comida e a cozinha regional passam a ser consideradas patrimônio cultural. Gomes & Barbosa explicam esse período:

[...] temos um eixo que vai da culinária – folclore -, passa pela culinária – história/memória – e, por fim, chega à culinária – identidade/patrimônio -, entendida com um jogo lúdico que envolve múltiplas possibilidades de reinvenção das tradições culinárias locais, como a escolha de novos ingredientes, misturas, temperos etc. [...] acompanhado o processo de globalização em curso, no qual os mercados se abrem para todo tipo de produto exótico, especialmente o alimentar, a culinária de papel explora exatamente o melhor lado dessa globalização, qual seja, a difusão e a internacionalização de inúmeros alimentos, ao mesmo tempo difunde suas técnicas e formas de preparo (GOMES e BARBOSA, 2004, p. 19).

Cumpre, ainda, destacar que as autoras, por meio do mapeamento em suas pesquisas sobre os livros de culinária publicados desde a década 1930 até o início do século XXI (2003), criaram um banco de dados, organizado por datas, autores, editoras, títulos, sinopses, sumários e imagem das capas (para os livros mais recentes), que desencadeia três abordagens distintas como opções para uma pesquisa acadêmica sobre o livro de culinária:

[...] a primeira dela diz respeito ao livro de culinária enquanto um objeto, um item da cultura material contemporânea. A segunda abordagem analisa o livro na sua constituição interna, a terceira diz respeito aos produtores e consumidores desses livros: quem escreve, para quem escreve, bem como as formas de circulação e apropriação do livro. [...] A análise interna dos livros de culinária permitiu-nos identificar três campos semânticos distintos, a partir dos quais pudemos relacionar o material de diferentes épocas entre si e contextualizá-lo em relação à sociedade e ao seu público. [...] Obtivemos assim três campos semânticos: 1) Técnicas e preparação dos alimentos; 2) Universos da culinária; 3) Cozinha, cultura e sociedade (GOMES e BARBOSA, 2004, p.18).

As comparações dos títulos nos livros de culinária, realizadas nas pesquisas das professoras, buscam alguns princípios classificatórios, com interesse em registrar as mudanças ocorridas na sociedade brasileira, observadas a partir de princípios que constituem as formas de classificação e que se encontram presentes nos títulos, prefácios e comentários. A “culinária escrita” mostra a diversidade alimentar, a diversidade de técnicas e os preparos, o interesse pelas diferenças culinárias de povos e grupos. É exatamente nessa diversidade que se insere a cozinha brasileira discutida a seguir.

1.2 Cozinha brasileira: a diversidade como princípio

A cozinha brasileira nasceu híbrida e integrou, nesta mestiçagem contínua, não

somente produtos e preparos portugueses e indígenas, mas também africanos e asiáticos. Como tal, desenvolveu-se muito cedo como uma das mais mundializadas, implicando todas as regiões e camadas sociais.

Se a culinária brasileira tem tempero extravagante, isto decorre da associação de dois elementos: a dimensão do território e a infinidade de ingredientes. Segundo historiador Rocha Pombo (2006), não se deve considerar a existência de uma “comida típica”, mas que se atente para um verdadeiro patrimônio gastronômico nacional, afinal, se o colonizador português encontrou aqui uma culinária modesta, paradoxalmente, afirma Stols (2006) ele não demorou a integrar seus hábitos aos nativos e, para este fim, criatividade não faltou. A autora ainda comenta que é possível perceber que o segredo da cozinha brasileira é a mistura de ingredientes e técnicas indígenas, e é isto o que a torna autêntica. Além disso, neste imenso espaço territorial, a cozinha trazida pelos imigrantes possui espaço.

A esse respeito, Maciel (2004) diz que o Brasil, em seu imenso território, guarda diversas culinárias típicas, unidas pela influência indígena e, com muita frequência, a criação de uma cozinha é descrita como um somatório de elementos diversos. No Brasil, essa situação é particularmente notável, sendo recorrente a ideia de que a “cozinha brasileira” é fruto de “influências” de diferentes grupos sociais, os quais contribuíram harmonicamente para sua formação;

[...] não há menor dúvida de que diferentes povos foram importantes para formação cultural do Brasil. Converter a participação dos povos fundadores e fundantes da nacionalidade em “influências”, “contribuições” ou em “vestígios” é uma ação redutora que ignora o processo histórico em que se deu essa participação, porque esse processo envolveu questões como desigualdade, conflitos, discriminações e hierarquizações, [...] pensa-se na forma como a diversidade é percebida e utilizada. [...] aplicação dessa ideia na “cozinha brasileira” leva a algumas situações interessantes como, por exemplo, a de identificar-se o vatapá como “o mais brasileiro dos pratos”, pois nele estariam as contribuições das três raças formadoras da identidade nacional: a farinha dos portugueses no pão, o azeite de dendê dos africanos e o amendoim e a castanha de caju dos índios (MACIEL, 2004, p.4).

Santos (1997), em seus estudos, corrobora essas ideias, pois para ele, no Brasil, historicamente, cultivou-se a diversidade alimentar, como uma “síntese entre as culturas primitivas com superposição de etnias das diferentes culturas”, e isso tem possibilitado a formação dos hábitos alimentares do povo brasileiro. Para o autor,

[...] a memória gustativa acrescida dos saberes e sabores, das técnicas e práticas culinárias foram geradoras e formadoras das culturas regionais. Como resistência às cozinhas compartimentadas e cosmopolitas, a sociedade busca, cada vez mais, resgatar e valorizar, em nome da qualidade, as cozinhas locais e regionais, carregadas de culturas. Dessa forma, o local e o regional precedem o nacional e o internacional, fazendo com que a gastronomia revele a identidade desse conjunto de “Brais” (SANTOS, 1997, p.112).

Como se sabe, em cada cozinha regional, há um “modo peculiar de preparar os alimentos”, sendo que o processo histórico se incumbem de articular um conjunto de elementos referenciados na sua tradição, no sentido de criar algo único – particular e reconhecível, mas sujeitas às constantes transformações e a uma contínua recriação. Maciel (2004:3) diz que, [...] uma cozinha não pode se reduzir ao inventário ou ao repertório de ingredientes, nem converter em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.

Nesse âmbito, a cozinha brasileira, reconhecidamente diversa e plural, não pode ser estudada como um inventário de alimentos e modos de fazer, pois deve ser considerado o percurso do tempo em cada espaço, afim de que possam avaliar as condições de produção das práticas alimentares de determinado povo. Para Barbosa (2005), alimentação brasileira encontra-se carregada “estereótipos” que, nesse processo, alguns Estados brasileiros são conhecidos por suas iguarias locais, somadas os outros sabores nacionais e internacionais que ali chegam:

[...] o arroz de cuxá, do Maranhão; a carne e a buchada de bode, de Pernambuco; o churrasco, e o chimarrão, do Rio Grande do Sul. Do Estado de Minas Gerais, [...] a galinha ao molho pardo, a leitoa pururuca o tutu de feijão com torresmo e couve picada; as empadinhas de Cananéia, o cuscuz paulista, a galinha D’angola, de São Paulo. As moquecas de camarão, as tortas capixabas, os doces “lábios poéticos”, “lençol de noiva”, o “espera marido”, o “creme de virgens”, o refresco “xixi de moça”, [...] pratos típicos do Espírito Santo; o acarajé, os sucos de cacau, de jaca, de umbu, as moquecas de peixe, de siri e camarão, da Bahia; o pato no tucupi do Maranhão e do Pará. Do extremo Norte-Pará-Amazonas, [...] galinha à cabidela, a maniçoba, o sarapatel, o pirão escaldado; mungunzá (mingau de milho) e a pupunha do Amazonas; o licor de murici, o arroz com lingüiça e a pinga com murici de Goiás. Na capital Federal (Brasília), pode-se saborear uma grande quantidade de pratos típicos de vários outros estados brasileiros (BARBOSA, 2005, p. 10-11).

Os pratos regionais expressam sua identidade que é específico e próprio de cada lugar e, muito além de misturar ingredientes, narram o processo histórico que os originaram, sendo que o reconhecimento dessa historicidade possibilita a compreensão da diversidade brasileira.

Percebemos que a tradição culinária dos portugueses e africanos na cozinha brasileira é a mistura com ingredientes e técnicas indígenas. Com um toque de rusticidade, o repasto dos sertanistas – comida possível de ser ingerida em qualquer lugar de parada – era carregado em guardanapos de tecidos.

Claro que neste imenso território as cozinhas representadas pelas colônias de imigrantes possuem espaço, onde surgiu também a cozinha de estrada.

1.2.1 Cozinha de estrada: o que comiam os bandeirantes

Entre os séculos XVI e XVIII, durante muito tempo, o Brasil não passava de um extenso litoral, além do qual ninguém se aventurava, com medo dos perigos da selva e da agressividade dos índios.

De norte a sul, como as viagens eram marítimas, o interior do território brasileiro era completamente ignorado e sem limites fixados, despertava cada vez mais a cobiça internacional. Havia, na verdade, um país imenso para ser descoberto e defendido, pois os estrangeiros avançavam pelo território, por interesses próprios e da Coroa Portuguesa e pela própria sobrevivência. Era necessário ir pela estrada, ou melhor, era preciso que cada um criasse sua própria estrada.

Sérgio Buarque de Holanda, com olhares sobre a história das bandeiras documentou as formas de sobrevivência nos sertões e a imensa penetração dos costumes indígenas na vida do colonizador. O impacto das práticas alimentares, de deslocar-se, de localizar-se, de localizar água, de tecer e curar é destacado pelo autor, de maneira a dissolver ou mesmo inventar a ideia de uma conquista que civiliza a terra e impõe ao domínio sua própria cultura, o autor afirma que:

[...] o apego às formas de sobrevivência e a cultura material dos silvícolas no espaço de expansão paulista indicavam claramente uma americanização dos colonizadores e não apenas o inverso, isto é, a europeização das populações pré-cabralinas. Havendo assim uma necessidade de assimilar o conhecimento indígena acerca da terra e, portanto, seus traços culturais, para que efetivasse a sobrevivência diária e da própria conquista lusitana. Forjando-se, assim, um árduo convívio mestiço, tanto nas gentes, quanto na cultura (HOLANDA, 2001, p. 57-58).

Os perigos perquiriam por toda a parte. Ainda assim, no final do século XVI, teve início uma grande movimentação humana por todo o país. Estava começando o ciclo das entradas e bandeiras, que redefiniu as fronteiras brasileiras, desbravou o interior de São Paulo, abriu caminho entre o Rio de Janeiro e Minas Gerais, colocou, definitivamente, Mato Grosso e Goiás no mapa brasileiro e integrou o Nordeste.

Os bandeirantes, estes desbravadores do sertão brasileiro, tiveram uma grande importância na formação da mesa goiana e de sua identidade cultural, pois foram eles que introduziram à culinária goiana a cana-de-açúcar, o milho, a mandioca, o palmito amargo – a guariroba - e diversas espécies de frutas. Eles também trouxeram para Goiás sementes (os grãos), possibilitando assim a formação de roças, que eles mesmos plantavam, construíram também celeiros para armazenar a reserva dos alimentos.

Silva (2005) coloca que, [...] para garantir a subsistência dos colonizadores que viessem na trilha dos primeiros desbravadores, foi publicado, em 1707, o Regimento de Castel-Branco, que impunha a plantação das roças de milho, feijão, mandioca, bananas e outras espécies.

A respeito da comida dos bandeirantes em Goiás, o professor Zoroastro Artiaga (1959) assim se pronuncia: [...] alimentação consistia em arroz, feijão, carne de sol, palmitos, peixes e farinha de mandioca, quando havia. [...] Este cardápio era inteirado com algumas caças, aves, pássaros, camaleões e tatus. Muitas bandeiras invernavam durante meses para fazer roça.

Segundo, ainda, Artiaga apud Ortencio (1967:21), a formação do corredor goiano dos Estados de Minas Gerais, São Paulo e Mato Grosso, [...] alguns pratos estão presentes na culinária destes estados; como a carne de lata, a pamonha, o arroz Maria-Isabel (arroz com carne seca) e o feijão tropeiro, que são preparações típicas da cultura caipira, comuns a estas regiões e que tiveram, inicialmente, as mesmas influências dos bandeirantes.

Romio relata a dificuldade das bandeiras em criar os primeiros caminhos pelo Brasil, passavam privações alimentares, por isso o principal alimento que esses tropeiros participantes das bandeiras levavam nas mochilas com as tiras geralmente cruzadas sobre o peito, era a onipresente farinha de mandioca:

[...] Bem seca, daquela feita para durar muito tempo, a ela ia se juntando a carne que o próprio gado transportado fornecia. Depois de salgada, seca em varais, ao sol, ou empilhada em mantas, transformava-se em carne-seca, ou carne-de-sol, que depois de assada resultava na paçoca. A farinha de mandioca foi o principal ingrediente do cardápio das primeiras entradas, que começaram, na verdade, logo após a descoberta do Brasil (ROMIO, 2000, p. 84).

O milho era componente fundamental da dieta, muito usado na primeira refeição do dia, saboreada tantas vezes entre brumas, frio e desconforto – a *jacuba* -, que na versão bandeirante se consistia na mistura feita com a farinha de milho socada, sobre a qual se derramava água fervendo, adoçado com rapadura. A esse respeito, a autora diz que:

[...] o milho comido assado, ainda em espiga, era muito apreciado pelos viajantes e também era muito utilizado nas quireras e burés. Da farinha de milho misturada ao feijão ia surgindo aquele que iria transformar-se num dos mais tradicionais pratos paulistas, o virado [...] porque depois de virado na panela, o alimento era muitas vezes guardado na mochila embrulhado num pedaço de pano, que, quando aberto, mostravam uma comida pela segunda vez revirada (ROMIO, 2000, p.86-87).

A técnica de plantio de alimentos e seus respectivos modos de preparo foram bem assimilados pelos colonizadores. Silva (2005), [...] o fogão indígena, denominado “tucuruva”,

é caracterizado pela disposição triangular de três pedras no chão, serviu para cozinhar, [...] entretanto, havia não só a panela de barro vermelho como também pequenos alguidares de ferro.

Pelas estradas, quando as provisões do farnel acabavam, e as roças plantadas ao longo do tempo não ofereciam colheita, Romio (2000) diz que os viajantes, famintos:

[...] assavam-se peixes dentro de folhas, as caças eram moqueadas, [...] e a caça era o que aparecesse pela frente – aves, onças, macacos, quatis, antas, veados, capivaras, até cobras e lagartos, [...] aproveitava-se também o mel de abelhas, e da mata ninguém desprezava os carás, palmitos, bananas – às vezes misturadas com farinha, maracujás, abacates, goiabas, mamões, batatas e até raízes de pau e os brotos de samambaia – carne moída com brotos de samambaia-do-mato (ROMIO, 2000, p.88).

Apesar de toda essa variedade de ingredientes que o percurso ia fornecendo, os desbravadores e aventureiros passaram, em 1668, 1700 e 1713, por três períodos especialmente dramáticos de fome, que atingiu os povoados paulistas resultando no abandono das lavouras pelos trabalhadores, fato que aumentou a corrida ao ouro em Minas Gerais. Os bandeirantes, então, começaram a buscar novos locais de riquezas, encontradas, afinal, no Centro-Oeste do País, na região de Mato Grosso e Goiás.

Em 1896, no trajeto do rio Paranaíba à capital do estado de Goiás, feito pelos bandeirantes em pousos, a cozinha (suas refeições) era feitas em três grandes pedras, onde se faz o fogo sobre um tripé, com um gancho se dependurava o caldeirão ou chaleira. Louça e xícaras são de ágata; as refeições muito simples: feijão, arroz, farinha, carne e café.

Foi desse modo que os bandeirantes trouxeram sua culinária viajante para o Centro-Oeste, criando roças por onde passavam, adoçando o que comiam com rapadura e bebendo cachaça. Eles assimilavam aos costumes da região, os indígenas, que comiam basicamente caça, como veados assados, aprendiam a usar os temperos, as frutas e os legumes que encontravam, acrescentando, também, ao cardápio nacional, receitas como o arroz de suã.

Essas novas buscas levaram esses aventureiros bandeirantes a embrenharem pelo interior da então colônia, até que, finalmente, encontraram o ouro nas regiões de Goiás e Mato Grosso. Os hábitos alimentares dos goianos, ao mesmo tempo em que foram absorvidos da maneira indígena de comer caças e usar os recursos naturais da terra, foram introduzidos à culinária goiana existentes até hoje.

As condições que a terra oferecia, mais o modo de cozinhar herdado dos portugueses e dos índios, e mais alguns costumes culinários deixados pelos jesuítas, que ali encontravam desde o início do século, foi aos poucos moldando uma cozinha própria e muito rica, à base de

caça e muito peixe, que é abundante até hoje apesar da pesca predatória e outros ataques à natureza. Neste contexto, é que foi, então, moldada a cozinha goiana e toda a região, antes, influenciada; hoje referência, como o veremos no próximo capítulo.

1.2.2 Cozinha goiana: antes, influenciada; hoje; referência

No que diz respeito às técnicas das cozinheiras em Goiás, Ortencio (1967) reafirma, através do dito; *“reza a sabedoria popular que ‘em casa de ferreiro’, o espeto é de pau”*, mas que este axioma em Goiás não funciona, pois se trata de um Estado agrícola, no qual as donas de casa sempre usaram os ingredientes da produção nativa, transformando-as em iguarias muito apreciadas pelo povo. De acordo com o mesmo autor, essas cozinheiras alteravam os produtos alimentícios nativos substituindo os produtos estrangeiros nas receitas. Ortencio (1967:26) esclarece: *“Se não havia batata inglesa a mandioca e o inhame nativos; a serralha entrava no lugar do almeirão, a taioba substituindo a couve”*.

Ortencio identifica a cozinha goiana como oriunda de três culturas distintas: da indígena (ou dos nativos da terra) da africana (escravos negros) e da européia, com a chegada (em Goiás) das famílias portuguesas:

[...] as primeiras mulheres que cozinham cereais, tubérculos, frutos culinários, em Goiás, foram as índias, usadas pelos primeiros Bandeirantes que vieram fazer preagem e buscar ouro de aluvião. Depois, as negras, quando vieram para explorar a mineração. As indígenas abandonaram as panelas dos brancos para dar lugar às escravas negras. Que mais tarde cuidaram da cozinha as mulheres portuguesas, utilizando e instruindo as negras, que aí está até hoje (ORTENCIO, 1967, p.25).

As verduras primitivas, como beldroegas e serralhas nativas em Goiás, crescem espontaneamente em todas as roças. Ortencio (1967:19) diz que há quem coma aqui, as verduras primitivas [...] salada de serralha e beldroega é muito bom, assim como o refogado de ambas vai muito bem com angu. [...] de modo geral, o povo mistura salada de verduras, alface e tomate, com comida quente, no prato, arroz e feijão. As verduras murçam e perdem o vigor, o próprio gosto.

Em relação ao uso das frutas na alimentação, ocorreu da mesma forma, os quintais nas cidades antigas de Goiás eram sempre tomados por fruteiras nativas. Ortencio coloca que:

De pouco tempo para cá é que o povo consome frutas regularmente e, depois do surto da indústria de eletrodomésticos e seus pagamentos pelo crediário, há um verdadeiro consumo delas, comumente trituradas nos liquidificadores, como vitaminas. Antigamente, ninguém comia frutas e os que as comiam tinham horas certas, pois “frutas eram perigosas”, umas quentes, outras frias, umas outras remosas. O cuidado era muito em não misturá-las (ORTENCIO, 1967, p.19-20).

O consumo de frutas frescas não era comum entre os brancos e eram destinadas, em grande parte, à alimentação dos escravos. [...] Silva (2005:45) diz que: os senhores só comiam frutas se cozidas com açúcar – na forma de compotas, geléias, doces secos e cristalizados, que servia para conservas e neutralizavam possíveis efeitos adversos.

Portanto, em Goiás, ao falar de doces, não se pode deixar de mencionar as mulheres vilaboenses que são as melhores doceiras. Ninguém consegue um toque individual que elas têm. Não só nos doces, mas em todas as iguarias. Para fazer o bolo de arroz, o pão de queijo e o biscoito de queijo, elas têm o jeito de fazer, o toque mágico de pôr a mão, no modo de preparação dos ingredientes, Ortencio disse que por falar de mulheres tradicionais da cidade de Goiás,

[...] não vamos dissertar sobre elas, como a maior conhecedora da cultura popular desta região-central do Brasil, que foi Regina Lacerda; nem da autora consagrada dos quadros plásticos pintados com as areias multicoloridas da Serra dourada, a extraordinária Goiandira do Couto; nem vamos falar da educadora Mestra Inhóla, a musicista Nhanhá do Couto... Vamos citar apenas uma delas, que foi a vilaboense, como Chiquinha Gonzaga, que rasgou o manual da conduta austera da sua cidade: Ana Lins dos Guimarães dos Peixotos Bretas, a poetisa-doceira Cora Coralina, [...] esta senhora quase centenária, dizendo que era filha de todos os tempos, com sua voz tonitruante que todo mundo ouvia. [...] suas especialidades na fabricação de doces, destacaram os doces de figo, laranja, banana madura e cidra, não esquecendo dos tabletes de doce de leite e abóbora, na época de frutas fazia passa de caju. [...] não somente nos doces, que quando as mãos e a cabeça não centravam nos versos, estavam nos tachos de cobre, no fogão a lenha, nas gamelas com as massas, uma usina alquímica de alimentos tradicionais. Cora não criava pratos, ela os aperfeiçoava. Ditava ditos: “A mulher inteligente prende o seu homem pelo molho” (ORTENCIO, 2000, p.370).

Nesse contexto, a mulher desempenhava um papel de suma importância na cozinha, pois era dela a responsabilidade e o dever de cumprir todas as tarefas que ali eram enviadas. Em um de seus poemas, Cora Coralina revela um painel desse período, destacando o papel e a função da cozinha e da cozinheira:

[...] Vive dentro de mim
A mulher cozinheira
Pimenta e cebola.
Quitute bem feito
Panela de barro
Taipa de barro
Cozinha antiga
Toda pretinha
Bem cacheada de picumã
Pedra pontuada
Cumbuca de coco
Pisando alho-sal [...]

(Cora Coralina, 1980, p. 35-36).

A mulher aprendia a cozinhar, ainda quando criança, acompanhava todo o trabalho das mais velhas, por esse motivo, ela passou a ser considerada, como “boa moça”, digna de elogio e apta ao matrimônio, porque eram reconhecidas como “bem prendadas no trabalho doméstico”.

Os vários modos de preparo dos alimentos eram repassados “da boca ao ouvido”, Ortencio (1980) diz que outros registros eram feitos em cadernos denominados “de receitas”, passados de geração a geração, e guardados com muito zelo, e fazia parte do enxoval das noivas.

Os cadernos de culinária foram dirigidos especialmente por mulheres ao longo da metade do século XIX até os anos de 1970. Eram comuns a passagens dos cadernos de mãe para filhas, numa espécie de maçonaria das mulheres. Segundo Gilberto Freyre, esta forma de passagens de receitas revela a ideia de pertencimento a um grupo da mesma “classe social” para o repasse de conhecimento que a principio não estaria á maioria. Este “saber fazer” das receitas implica em considerar a casa como um espaço de produção e criação dos pratos e até mesmo das matérias primas, como as quitandas, o pão e tantos outros alimentos que eram feitos não âmbito doméstico.

Com as heranças dos portugueses, a culinária goiana é saborosa e variada, muitos elementos da terra foram incorporados aos pratos doces e salgados que eles trouxeram, outros ganharam variações.

Nesse sentido, Regina Lacerda comenta a respeito de alguns pratos que, em sua opinião, pertence ao receituário do povo, e diz:

[...] até certos pratos da cozinha brasileira são folclóricos. Quem inventou o *arroz-com-pequi* e a *maria-isabel*, em Goiás? Ninguém sabe. E o *tutu mineiro*? E o *pato-ao-tucupi* e o *tacacá* do Para? E o *arroz de carreteiro* dos gaúchos? Pois esses pratos pertencem ao receituário do povo e, por isso, são folclóricos. E o jeito de cozinhar folclórico é aquele, bem pessoal, em que não vai atrás dos livros de receitas nem de balança para pesar os ingredientes: é um prato raso ou fundo de polvilho, uma colher (das de sopa) de açúcar, uma pitadinha de sal, uma libra de massa de buriti, uma concha de banha de (porco), um tiquinho de canela em pó, uns pingos disso e daquilo, uma medida (dois litros) de farinha [...] Não se usam na cozinha folclórica, ou do povo simples, o grama, o quilo (LACERDA, 1977, p.72).

Os aspectos do cotidiano pela abordagem das técnicas e hábitos alimentares, seguindo toda influência pelos bandeirantes que por aqui passaram, é comum, pelas ruas de qualquer cidade do estado de Goiás, por volta das 11 horas, sentir o aroma do alho frito que suscita a fome e fixa a memória dos goianos. Somente os povos do “corredor das bandeiras”,

constituídos pelos estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás, cozinham-se o arroz e o feijão refogados no alho frito. E é dentro deste contexto que o cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia. Segundo Certeau (1996:31), [...] nos pressiona após dia, nos oprime, nos prende intimamente, a partir do interior [...] é um mundo que amamos profundamente, memória olfativa, memória dos lugares da infância, memória do corpo, dos gestos da infância, dos prazeres, talvez não seja inútil sublinhar a importância do domínio desta história “irracional”, ou desta “não-história” .

Embora os hábitos alimentares em Goiás sigam uma receita mais ou menos parecida com a culinária mineira e paulista, com as quais compartilha vários pratos, a cozinha goiana se destaca por misturar no mesmo caldeirão suas origens indígenas, com pitadas de gosto europeu, um leve tempero africano e doses de bom humor.

Ainda, segundo Certeau (1997), os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição, identidade e a inovação têm a mesma importância; em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer alegria de um instante e convir às circunstâncias.

Com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são, para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem, também, inteligência, imaginação e memória quanto às atividades tradicionalmente tidas como elevadas, como a música ou arte de tecer. Neste sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum (CERTEAU, 1997, p. 212).

Em Goiás, segundo Ortencio, todas as ocasiões festivas, a comida estava presente, farta, proporcionando um alegre convívio social. O alimento não representava apenas o elemento nutritivo, mas era também o meio para provocar alegria e bom humor. Não havia festa sem comida. Naturalmente, que a cozinha das festas não era a mesma do cotidiano, exigia condimentos nem sempre encontráveis no dia a dia. A comida “de festa” obedecia a um cardápio especial, fora do trivial, a qual era composto por assados e cozidos, além da macarronada, alimento que devia ser comprado no mercado, portanto, mais difícil de ser conseguido, ficando restrita a sua utilização aos dias festivos. Os doces também eram muito apreciados e não faltavam os de banana, cidra, limão, os pudins e os cremes, sendo oferecido só para as visitas e nos dias de festa.

Sobre a cozinha, Bariani Ortencio também revela em sua obra que a *Cozinha Goiana*, que o espaço da cozinha deveria ser a parte principal da casa. A área mais ampla, tudo mais cômodo. É na cozinha que a boa dona de casa faz a parte mais agradável do lar: a comida. É com a cozinha que a esposa cativa o seu marido,

[...] em toda a casa o lugar que mais se trabalha é na cozinha. Antigamente até a política se tramava ali. Os antigos resolviam todos os seus problemas na mesa grande da cozinha. [...] Então a gente dá rodeio, leva o homem pra cozinha, manda passar um cafezinho gostoso, e pronto: [...] Levar alguém para a cozinha significa amizade confiada, segura. Quando se deseja demonstrar intimidade com alguém, diz-se: “Sou da cozinha do fulano...” “Bebo café no rabo do fogão de beltrano...” E sempre na cozinha que a patroa mostra a sua maior aptidão (ORTENCIO, 1967, 43-44).

Entre os costumes observados, destacam-se a cozinha, as tradições, a memória, os processos de interação e configuração social da identidade goiana, e também uma rememoração pessoal que o autor, registrou através de ditos populares os saberes e fazeres do povo em suas múltiplas formas; “Comer junto é sinônimo de amizade; quando se encontra com um amigo, usa-se dizer: ‘vai lá em casa para um café...’”.

Ainda Ortencio (1967:46) lembra as superstições do povo goiano [...] comer resto ou em prato “sujo” de outro, já significa outra bem diferente: é conhecer-lhe os segredos, um do outro.

Para completar, o autor teceu extensos comentários a respeito das superstições, costumes e as tradições do folclore do povo, foram desenvolvidos no capítulo a seguir da história de vida e produção do escritor; Bariani Ortencio: Um registro.

CAPÍTULO 2

BARIANI ORTENCIO: um registro

“Eu joguei como goleiro no Atlético por dez anos e ganhei o apelido de Paulistinha” (ORTENCIO, 2003, p.1).

2.1 Paulistinha costurando a notoriedade

Waldomiro Bariani Ortencio é de origem italiana: advém de quatro avós italianos, seus avós maternos - Fioravante Bariani e Maria Dall’occa Bariani; avós paternos - Luiz Hortencio e Maria (Marieta) D’avecchi; por isso, tem o sangue agitado, típico desta nacionalidade. Seus avós vieram da Itália para o Brasil num navio cargueiro como imigrantes, com destino a Ribeirão Preto, no estado de São Paulo. Chegaram como a maioria dos imigrantes, para trabalhar nas fazendas de café. Sua mãe nasceu em Ribeirão Preto (SP), seu pai, em Cravinhos (SP). Ortencio nasceu na Usina Junqueira, em Igarapava, Estado de São Paulo, em 24 de julho de 1923, dia de Santa Cristina, por essa razão, quase recebeu o nome de Cristiano, algo que só não aconteceu porque havia na cidade um sacristão com este nome que andava surrupiando a igreja local. Relata Ortencio: “Minha mãe, Josefina Bariani, preferiu não me batizar com o nome de uma pessoa delinqüente”, e sim batizou-me com o nome de ‘Waldomiro’ que diziam significar, em alemão, *Cavaleiro do Rei* (ORTENCIO, 2003).

Seu pai, Antonio Ortencio, registrou o filho na data de seu próprio aniversário, no dia 24 de outubro. O autor comenta: “Acho que ele já estava adivinhando que vínhamos para Goiânia, pela coincidência da data de aniversário da capital do estado de Goiás”.

Quando criança, Bariani assume que era muito “encapetado”, por isso, com sete anos de idade, sua mãe Josefina o colocou como coroinha da igreja, e na mesma época incentivou-o a trabalhar como empacotador e distribuidor de boletins das Casas Pernambucanas em Igarapava, onde residiu na rua Bernardino de Campos e estudou no Grupo Escolar Professor Dantes e fez “admissão” no Ginásio S. Sebastião. O primeiro livro que leu foi *História da Avozinha*, que ganhou de presente no seu aniversário de oito anos, e andava com ele debaixo do braço, ou dentro da capanga com o estilingue e pelotas, ostentando, gabando de saber ler.

Abria-o e lia para quem quisessem ouvir, no maior entusiasmo. Falavam: O filho da dona Pina já sabe ler... E aquilo, para ele, era o máximo. O autor diz que sempre lia os livros do seu tio, um padre redentorista que, naquele tempo, era estudante em Ribeirão Preto (SP), e possuía inúmeros exemplares em casa. Na cidade onde nasceu naquela época, não existiam bibliotecas, fato que dificultou o seu acesso aos livros, mas que incentivou o seu talento de escritor:

Eu lia as histórias dos livros de meu tio, Pe. Bariani. E, quando lia um conto muito bom, já ia pensando como é que ia acabar. Quando chegava ao fim, se caso eu não gostasse do desfecho do conto, eu “bolava” um “melhor”, riscava do livro e escrevia o meu. Depois que fiz isso tanto, tanto e tanto, eu falei: “por que é que eu não vou escrever minhas histórias?” (ORTENCIO, 2009, p.83).

A adolescência de Bariani Ortencio foi marcada pela transferência de toda a família para Goiânia. Aos olhos do adolescente, a mudança “foi a melhor coisa do mundo”. O garoto trocou a vida tranqüila de sua terra natal, na beira do rio Grande (SP), pela terra e ventania da capital de Goiás em construção. Bariani comenta que o vento batia nos montes de terra e formavam-se redemoinhos. E a gente falava que o capeta estava lá dentro. “Então, saía aquele monte de crianças com a peneira na mão, dizendo que ia pegar o capeta”.

No discurso que proferiu na Câmara Municipal de Goiânia, ao receber o título de Cidadão Goianiense, em 1996, Ortencio assim pronunciou:

[...] Chegamos quando o ano de 1938 se findava. Saímos do estado de São Paulo para uma terra nova, que se desbrava. [...] na década de 30 surgiram 3 novas cidades promissoras no Brasil: Marília, no estado de São Paulo, Londrina, no Paraná e Goiânia, em Goiás. O meu avô materno, Fioravante Bariani, clã de uma família aglomerada, era como o cacique de uma tribo ou o touro vigilante que rodeava o redil, o arisco, vigiando a manada, não do ataque noturno das onças canguços, mas dos percalços da vida [...] (ORTENCIO, 1996, p.1).

Ainda sobre a mudança da família de Ortencio para Goiânia, ele conta que os negócios familiares, uma serraria de desdobramento de madeira em Igarapava (SP), precisavam expandir para atender as necessidades do clã que crescia. Então, eles optaram por Goiânia (GO), uma cidade nova e que parecia mais progressista.

[...] Meu tio Pedro Bariani, um “largo al fatotum”, homem de sete instrumentos, foi conhecer as três cidades, que se engatinhavam. E trabalhou em todas elas, com as múltiplas profissões. De volta, chegou com o jornal O Anápolis-GO, tendo a foto na primeira página do Professor Venerando de Freitas Borges. E disse: “Este rapaz aqui tem 28 anos e é o Prefeito de Goiânia”. É sangue jovem e certo para uma cidade jovem. É pra lá que nós vamos. Vamos montar a serraria e ajudar a construir Goiânia, a Nova Capital do Brasil Central. Chegamos em um sábado e no domingo toda a família foi à igreja assistir à missa, agradecer a Deus e pedir a acolhida à nova vida, a nova terra, com sucesso no empreendimento [...] (ORTENCIO, 1996, p.1).

A família Fioravante residiu em Campinas (antes, cidade; hoje, bairro de Goiânia), na avenida Minas Gerais, esquina com a rua Pouso Alto, no número 921, por imposição de sua avó, que queria ficar em Campinas, “por ser um arremedo de cidade e com igreja”, recusaram os dois lotes industriais na avenida Goiás, ofertados pelo Dr. Sólton de Almeida, diretor do Departamento de distribuição de áreas aos industriais e comerciantes pioneiros. Dessa forma, compraram, em Campinas, uma área para instalar a serraria e as residências das famílias. “No início, ela (avó) queria voltar, pois ficou assustadíssima com as saudações pela passagem do Ano Novo”, que foi comemorado pelos moradores, com “tiroteios por armas de fogo, revólveres, espingardas e carabinas”.

Ortencio lembra que os primeiros anos da mudança de Igarapava para Goiânia foram bastante difíceis para sua família; as máquinas, compradas antecipadamente em São Paulo, para a instalação da serraria, atrasaram quase um ano e eles passaram muitas dificuldades financeiras;

[...] cada família teve que se virar, até que a serraria pudesse funcionar. Quem salvou a situação foram as mulheres. Uma tia montaram, precariamente, uma fabriqueta de doces; minha mãe, e minhas irmãs, Francisca e Lucília, abriram um salão de costura, onde também funcionou um curso de corte e costura, o que minha mãe já vinha fazendo, diplomando moças e senhoras no estado de São Paulo e em Minas Gerais. Foram elas as pioneiras, as primeiras modistas, com ateliê de alta costura, vestindo as mulheres elegantes da Nova Capital do Estado de Goiás. Eu também trabalhei lá, no ateliê, da avenida 24 de outubro, arrematando costuras, chuleando, guarnecendo, caseando, pregando botões, mas detrás de um biombo para evitar as gozações [...] (ORTENCIO, 1996, p.1-2).

Como jogador de futebol no Atlético Clube Goianiense na década de 1940, Bariani Ortencio consagrou-se como goleiro Paulistinha. Em sua primeira tarde de domingo na cidade Campinas (GO), Ortencio diz que ouviu uma gritaria misturada com estampidos de foguetes, “deduzi logo que só poderia ser futebol. Eu, com quinze anos de idade, rato de campos de futebol, dirigi-me seguindo o barulho e dei-me com o campo do Atlético cheio de gente”.

Havia um problema para começar o jogo, porque o goleiro do Atlético ainda não havia comparecido. Aí eu me ofereci, dizendo que jogava no gol, no estado de São Paulo. Então o técnico do juvenil, era o fotógrafo Parateca, gritou: “Já temos goleiro! É o Paulistinha aqui”. E aí fiquei no Atlético por 10 anos. Quando me casei e deixei o futebol. Daí em diante, o apelido não me largou mais... e quando fui me estabelecer, em 1945, aproveitei o embalo e fundei o Bazar Paulistinha. (ORTENCIO, 1997, p.4).

O autor comenta que o maior acontecimento na década de 1940 em Goiânia foi a inauguração da Serraria Bariani, do avô Fioravante, com a presença das autoridades, entre eles o Prefeito Venerando de Freitas Borges, e “o professor João Setúbal, com seu

indefectível terno branco de linho 120 e sapatos pretos de verniz”. A inauguração, após os discursos das autoridades foi consagrada com apitos da serraria.

A narrativa desses acontecimentos foi feita em discurso proferido por Ortencio na ocasião do recebimento do título já mencionado, destacando sua veia humorística:

[...] Meu tio Pedro mandara o fogueiro elevar a pressão de 76 para 100 libras, porque era para o apito ser ouvido nas maiores lonjuras. Pois não foi nada, não! A hora que o prefeito puxou a cordinha e segurou firme, o mundo veio abaixo! Foi estrondo fino que deu para ser ouvido até em Trindade, segundo disseram, pensando que fosse o fim do mundo. Houve um reboliço de gente gritando, mulheres agarrando os filhos menores, que os maiores deram no pé, animais disparados, arreios jogados pra longe aos pinotes e de-bunda dos animais, que escoiceavam nos ares, tombando carroças, que se arrastavam até que lhes ficassem livres delas, cachorros com os rabos enfiados nas pernas, correndo alucinados ganindo, muita gente achando que o mundo estava mesmo acabando. A poeira levantando, cobrindo tudo e o apito descarregando a pressão da caldeira, apitando, apitando, o Professor Venerando, entusiasmado, mantendo o comando, segurando a cordinha até a pressão exaurir. Uma confusão para ninguém botar defeito! Deve ter cavalo e cachorro correndo até hoje por aí afora [...] (ORTENCIO, 1996, p.3-4).

A importância do som emitido pelo apito da Serraria Bariani, serviu de relógio para os comerciantes da nova capital, que comandou os horários de abertura e fechamento de suas lojas. A Serraria Bariani também foi parceira na construção de Goiânia, com seus caminhões de puxar toras e rebocador, eles foram emprestados ao Estado com a incumbência de transportar da Cidade de Goiás para Goiânia as instalações dos serviços de Correios que ainda permaneciam lá. A participação da Serraria Bariani na construção de Goiânia registrou outro momento marcante para a família Fioravante;

[...] em 1945 um acidente de grandes proporções causado pelas chuvas e ventos forte destruíram os equipamentos da Usina Jaó, comprometendo seriamente seu funcionamento. Dr. Eurico Vianna comprou um motor-alternador marítimo, a óleo, enorme, um trambolhão, verdadeira babilônia, que gastava um tambor, 200 litros de combustível por hora. Chegado em Leopoldo de Bulhões, pela estrada de ferro, não havia guindaste, nem guinchos, tampouco pessoal adequado, e muito menos veículo possante que pudesse fazer transporte do brutamontes. O transporte do gigantesco conjunto somente foi possível devido à grande experiência dos meus tios em lidar com toras pesadas e pelo caminhão ser rebocador, bastante longo (ORTENCIO, 1996, p.4).

O professor João Setúbal, que na época era professor no Liceu de Goiânia, foi quem incentivou Bariani a estudar no Liceu, onde concluiu o ginásio, em 1943, e o científico, em 1946. Ele ainda iniciou-se o curso de odontologia, mas em virtude da necessidade de trabalhar em sua empresa, o Bazar Paulistinha, teve que abandonar a faculdade:

[...] Esperei dois anos para inaugurar a Faculdade de Farmácia e Odontologia, onde cursei apenas o primeiro ano de Odontologia, dado ao meu casamento e a minha ocupação no Bazar Paulistinha. Casei-me com a senhorita Ana Silva de Moraes, Dona Leuza, de tradicional família campineira. Tivemos três casais de filhos: Maria Lucy e Luiz Antônio, Suely e José Carlos, Nancy e Cláudio, [...] (ORTENCIO, 1996, p.6).

Ortencio foi um dos pioneiros do comércio goianiense, com a inauguração, em 23 de julho de 1945, do Bazar Paulistinha, com razão social de Bolognesi & Ortencio, na Campininha das Flores de Nossa Senhora da Conceição, instalado à Avenida 24 de Outubro, número 139. A loja era de aviamentos, armarinhos e materiais esportivos. O Bazar Paulistinha foi inovador, introduziu no mercado goiano: zíperes, miçangas, vidrilhos, lantejoulas, ponto-russo, sinhaninha, ilhoses, máquina de cobrir botões, “vendia de tudo” menos discos. Bariani relata que havia numa das prateleiras uma caixa de discos 78 RPM (rotações por minuto) vazia e logo foi utilizada para o acondicionamento de coadores de chá a serem vendidos. “Fregueses chegavam, viam a caixa e pediam para ver os discos que estavam à venda. Logo eu lhes falava que não havia discos, mas apenas uma caixa com coadores”. Bariani menciona que, tantos foram os pedidos, que lhe ocorreu a ideia de encomendar à Casa Mourano, à rua São Bento, em São Paulo, a primeira caixa discos e uma vitrola. Estava preparando o mercado para iniciar a venda discos em Goiás. Conclusão que surgiu da constatação de que “vendi todos os discos, inclusive a vitrola”.

Quando o bazar se consolidou como loja de discos, Ortencio começou a compor música e a lançar cantores. O primeiro lançamento musical no cenário artístico goiano, foi o Trio da Amizade; depois, lançou Ely Camargo, Josaphat Nascimento, a dupla Melrinho e Belguinha, que cantavam Folia do Divino, de autoria de Ortencio. Lindomar Castilho, Trio da Vitória, e muitos outros cantores goianos.

Seu esforço para produzir música não tinha limites, Bariani afirma que, além de compor, levava os futuros profissionais para gravar em São Paulo. Vários discos, desde à composição e prensagem, confecção e ilustração da capa (fotos) foram tiradas pelo autor, entre eles, estão os discos *Vinte hum de Abril* que é a foto de Juscelino Kubitschek, em uma homenagem à nova capital do Brasil, que teve três edições e um long play de Ely Camargo, que levou a música folclórica do Brasil a vários países. Esse disco, em sua capa, traz mensagem manuscrita do então governador de Goiás, Mauro Borges Teixeira, datada de novembro de 1962.

Em 1960, Ortencio compra as ações do Bazar Paulistinha de seu sócio Dino Bolognesi e transforma o bazar em uma loja exclusiva de discos, e a razão social passou a ser W.

Bariani Ortencio, o primeiro estabelecimento do gênero, na capital. Atualmente, a firma pertence aos seus filhos Luiz Antônio, José Carlos e Cláudio, que registraram a gravadora Bazar Paulistinha Produções Fonográficas Ltda., com seções em suas lojas, para revenderem CDs de artistas goianos. Após passar seus negócios aos filhos, Ortencio encontrou tempo para escrever, publicar livros e lançar seus próprios CDs, e diz que, apesar de não tocar nenhum instrumento e nada conhecer de teoria musical, compôs cerca de 50 músicas.

Em 23 de maio de 1968 foi publicado no Diário Oficial do Estado de Goiás nº 10.539, conforme Lei nº 6.899, de 30 de Abril de 1968, a concessão de título honorífico de Cidadão Goiano ao Sr. Waldomiro Bariani Ortencio conforme documento em anexo.

As obras de Ortencio começaram a ser publicadas em 1956, quando ele tinha 33 anos de idade. Estreou com o livro *O que foi pelo sertão*, formado por contos com uma tintura regionalista, a primeira composição musical, gravada em disco – *Não saberei sofrer*, na voz de Josaphat Nascimento, ainda, neste mesmo ano de 1956. Outra referência goiana descoberta por Ortencio, foi o pintor Antônio Poteiro que veio para Goiás a convite de Ortencio para trabalhar em uma das suas empresas– Cerâmica Serrinha.

A marca de goianidade, em sua obra, é autêntica e incontestável e somente no nome de sua rede de lojas – o tradicional Bazar Paulistinha – a origem paulista do escritor ainda é lembrada. Reafirmando sua marca de goianidade, Ortencio (2003) diz: [...] pertenço a todas as entidades culturais do Estado, e muitas federais, sou tesoureiro “por tradição” de todas as entidades culturais sem dinheiro, de Goiânia.

Em 1953, preocupado e sentindo que o progresso iria acabar com as tradições e o folclore, o autor resolveu escrever uma trilogia dos conhecimentos do Brasil Central, do Centro-Oeste. Desta forma, também contribuiu com seus escritos no meio regionalista com o olhar no ciclo do sertão goiano, é o que veremos nessa abordagem.

2.2 O “Ciclo do sertão goiano”, no olhar de Ortencio

Após sua estréia literária, em 1956, o autor enveredou-se por uma trilha regional, em seus contos bem escritos com simplicidade e precisão, retrato vivo e movimentado da vida dos sertões goianos. Num espaço de treze anos publicou *O que foi pelo sertão* (1956); *Sertão - o Rio e a Terra* (1959); *Sertão Sem Fim* (1965) e *Vão dos Angicos* (1969). A partir de então, passou a integrar-se no rol dos escritores regionalistas.

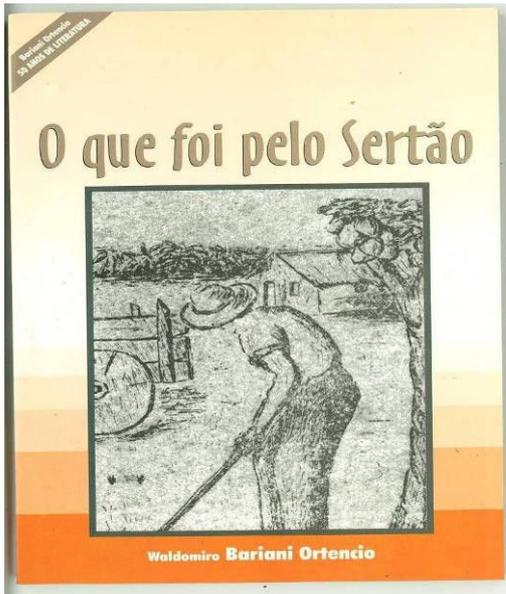


Figura 1: Capa do livro *O que foi pelo sertão* – 2ª edição – 2006

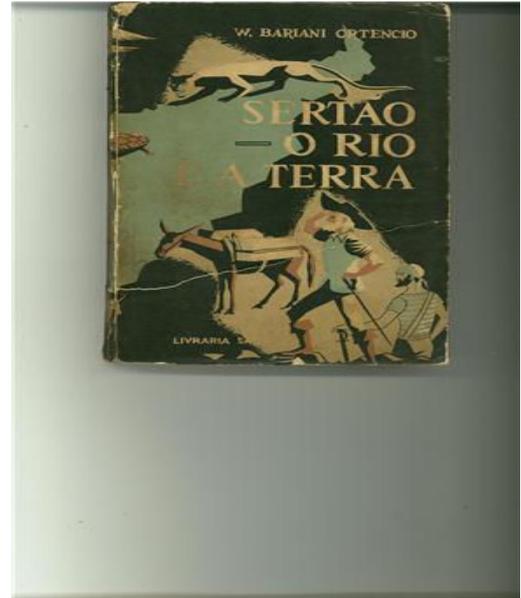


Figura 2: Capa livro 1ª edição 1959



Figura 3: Capa livro *Sertão sem fim* 2ª edição – 2000

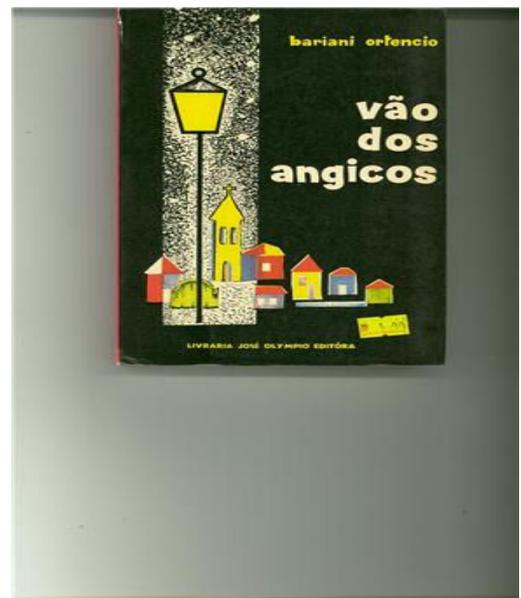


Figura 4: Capa livro *Vão dos Angicos* - 1969

O que foi pelo sertão (1956), seu primeiro trabalho literário, com o teor regionalista, defrontou-se em seus catorze contos, um deles intitulado “O liquidante”, que narra a história do personagem Justino, “que tinha ordem do seu Abrão de receber a conta: trazer o dinheiro ou orelha do devedor”;

[...] e foi nesse tempo que eu fui pro fundão; recebi, uns dias antes, um recado que na primeira vez que pisasse lá seria enterrado. [...] Será mineiro, paulista ou mesmo goiano? [...] Se fosse qualquer uma desta raça não estava tão ruim, pois eu conheço a manha desse povo todo e topo com eles de qualquer jeito. [...] E o pior é que são ligeiros que não dão tempo do outro fazer a 44 funcionar. [...] Pensei em sacar o trinta e oito e tocar fogo logo de uma vez, evitando qualquer conversa, levando logo a orelha do bruto; pra que conversa? Não há que de ver que o danado chegou com um punhado de notas de quinhentos mil réis daquelas grandes, e me falou: - Tu faz o favor de contar, porque não há de vê que este dinheiro está guardado e contado há muito tempo? [...] Quá! Está muito bom; se todos os fregueses fossem iguais ao senhor... [...] a conversa está boa, mas... eu tenho mesmo que ir embora, pois... desejo entregar o dinheiro ainda hoje, ao seu Abrão. - Tu vai mesmo que é preciso, mas sem almoçar com a gente tu não vai. Dali mesmo, olhando pela janela, vi a mulher correr a faca num pedaço de carne e longe escutei o barulho da panela, e um cheiro [...] Comi que fartei. Enquanto almoçávamos o pilão no terreiro socava a carne seca com farinha de mandioca e rapadura. Despedi. O senhor Luiz Dantas não me deixou partir sem levar um embornal de paçoca [...] despedi novamente, montei procurando encobrir a carabina, principalmente a ponta do cano que tinha um punhal atado. [...] Parti com vergonha e humilhado fato, mudei (ORTENCIO, 1956, p. 55-60).

Observa-se então, que nesse conto o personagem Justino foi recebido educadamente pelo Sr. Luiz Dantas, o qual já estava com o dinheiro guardado a espera do referido cobrador, e ainda com gentileza, Sr. Dantas convida e insiste que Justino fique para o almoço, presenteando-o com um embornal de paçoca.

Em *Sertão o rio e a terra* (1959), expressa no conto “Iniciação”, por meio dos personagens Jerônimo e de seus filhos, que narra a questão da sobrevivência vivenciada por dois meninos, Nequinha, garoto de treze anos, e Nico, de nove anos, que moravam com pai no rancho, na fralda da serra. Repentinamente, os dois meninos se veem órfãos, e por isso são obrigados pelas circunstâncias assumirem sozinhos as tarefas da roça e da casa, para sobreviverem. No decorrer da narrativa, Nequinha e Nico superaram a situação de orfandade, e acaba-se um tornando pai do outro, e ambos assumem o papel de chefe de família:

[...] Jerônimo matava um porco do mato, descarnava-o e punha as mantas a secarem-se ao sol. Tirava mel de jataí nalgum pé de jatobá e deixava os meninos lidando no rancho. Os meninos são o Nequinha, do qual já lhes falei e o Nico, que ainda está dormindo. [...] Agora Nequinha se refez da angústia; lembrou-se de que iria usar os trens do pai, isto muito o alegrou. Era necessário abater, já, uma queixada ou um caititu, pois o suprimento do pai Jerônimo fora comido no velório. Na roça, casamento, mutirão e velório, tudo é festa e nada chega para o povo comer. [...] Também, as grotas de serra estavam mesmo ali, e ali estavam os porcos. Guariroba, naquela terra de cultura, era só escolher e derrubar. Indo lá pro cerrado, traziam-se chapeuzadas de pequis. Nequinha ficou com vontade de roer pequi, já estava saindo do mês de dezembro e ainda não havia ido buscar. Precisava sortir a cozinha. Depois pegaria a enxada, beberia um gole de pinga e iria terminar o talhão começado pelo pai, lá, na roça de milho do Zé Miguel. Nequinha não queria que faltasse café e pinga no rancho [...] agora que ele tinha outras idéias.... (ORTENCIO, 1959, p.101-112).

No conto *Iniciação*, o autor relata o que transcorre no meio rural, mostrando um menino amadurecendo às pressas, pressionado a tornar-se adulto pela morte do pai. Registrando, ainda, a tradição e aos costumes do sertão, presente no mundo sertanejo através da cultura da terra, observando a fartura da guariroba e do pequi.

Sertão sem fim (1965), obra reeditada, é constituído por doze contos de temas variados, narrando a vida simples do povo goiano. No conto “Paciência de goiano”, apresenta história de amor entre os personagens Alvarino e Conceição, filha única de São Ingrácio e D^a Romualda, a moça ficou atrapalhada de amores pelo Alvarino, conforme narra o autor;

[...] o sol, em meio declive, mandava D^a Romualda pra cozinha, entre três e meia e quatro horas. Na panela de barro, refogava um arrozinho com pequi bem carnudo, apanhado ali mesmo, em frente o cerrado. A panela chiou alto e pela casa toda rescendeu aquele cheiro de pequi. [...] São Ingrácio, então viu, que era hora de pegar o chicote e apartar os bezerros, [...] mas, pela janela, avistou já chegando, a figura antipática, indesejável, do Alvarino, montado numa mula de raça. Alvarino é um desses peões que sobressaem muito bem nos pagodes, deixando as moças com a cabeça doída. [...] Alvarino – O senhor talvez já tenha visto falar por ai que gosto da sua filha, não já? Não houve resposta [...] agora vocês dão um jeito de manear o trem ai, porque levar a moça eu vou levar! Conceição surgiu, já com a trouxa na mão. – eu vou com ele, pai!... dando um jeito de subir pra garupa. [...] malvado estava acabando de fazer a curva no cerrado e já quase entrando na estrada real, D^a Romualda ouviu dois tiros.... (ORTENCIO, 1965, p. 19-26).

O traço marcante na vida sertaneja se faz presente nas tradições culinárias. Nesse conto, percebe-se o costume de D^a Romulada que, ao orientar-se da posição do Sol, vai pra cozinha, entre três e meia e quatro horas. O autor enfatiza o que consistia alimentação do sertão, arroz com pequi (bem carnudo), colhido no cerrado, feito na panela de barro. No que concerne às tradições familiares, um tema bastante freqüente é o do namoro contrariado em que o candidato a noivo não tem aprovação do pai da moça, que teve no desfecho desse conto um assassinato por vingança.

Vão dos Angicos (1969), todo o enredo do conto é fruto da imaginação do autor. No conto “Compadres”, O autor relata a história dos personagens Joaquim e Domingos, além de pescadores, caçadores, eram compadres.

[...] Os dois atentos, olhos compridos, tentando fazer carne com alguma capivara ou anta nova. Joaquim ia no remo, atrás, e Domingos de cócoras, no centro, na mão esquerda a fulminante bem carregada e a direita retirando água do fundo, com um casco de cunhã. Era uma piracicabana rodada, talvez do porto de Leopoldina, que os compadres encontraram já perto das Cangas. [...] Havia chegado mesmo a hora, pois a sua ubá não comportava tantos remendos mais. O landi já estava até escolhido, faltando apenas abatê-lo, o que não fizeram por falta de machado. Esta canoa também, bastante velha, fazia água que não dava descanso. Não havia juntas que não estivessem calafetadas [...] compadre, espia lá! – ‘Tou vendo: é capivara. - A tábua num agüenta dois!...Joaquim tentou, mas afobado, medroso das piranhas,

virou a tabua, jogando o companheiro n'água. [...] Domingos berrou, saltando para cima do assoalho, como por um milagre, a canela escorrendo sangue... Me acode, compadre! Me puxa pra riba! – gritava Joaquim, balançando, quase a revirar o fundo da canoa. Virando a cabeça para o lado, medroso e covarde, balbucia palavras, soluçantes: - Vai com Deus, compadre... pode deixar... eu cuido dos pançudinhos.... (ORTENCIO, 1969, p.66-75).

Nesse conto, o autor trabalhou a trama da sobrevivência através da profissão, pois os caçadores arriscavam a vida juntos, pela mútua subsistência, onde a morte comparece ainda na chamada “lei da selva”, que permite a sobrevivência apenas para os mais fortes.

A abordagem dos contos barianinos, referente ao sertão, e ao povo sertanejo, especificamente o povo goiano, aponta o interesse do autor em levar os conhecimentos aos leitores por meio das tradições culinárias, credices e costumes. Ortencio relata-os, utilizando-se de narrativas, em meio aos “causos” anedóticos ou tristes, a vida no sertão. Nessas narrativas, o autor descreve, minuciosamente, os hábitos alimentares do povo no sertão goiano.

A bagagem cultural sertaneja, que inclui o acervo de lendas, causos, novelas e contos de Ortencio, tem uma grande contribuição para o regionalismo goiano e brasileiro. Palmério (1965) diz que “[...] o regionalismo é literatura válida, pois os cronistas de amanhã buscarão nos regionalistas de hoje os elementos para a verdadeira História do Brasil”.

Ortencio é cronista regionalista e estudioso do sertão goiano, e por isso faz jus ao que Palmério disse a respeito do assunto. Em suas crônicas, o autor deixa bem claro o seu interesse em defender o folclore em Goiás.



“O progresso vai acabar com as tradições folclóricas do País. Trabalho para tentar preservar o folclore e incentivar a leitura” (ORTENCIO, 1987).

Figura 5: Capa livro Cartilha do Folclore Brasileiro - Pintura de Cândido Portinari “Bumba-Meu-Boi”, óleo sobre madeira – 1996.

2.3 Bariani: em defesa do folclore em Goiás

O folclore é uma ciência que estuda e discute os usos e costumes de um povo, incluindo a história, e literatura, seu artesanato, os folguedos ou folganças, suas crendices e superstições, as festas religiosas, a música folclórica, dentre outros, porque o folclore aborda a questão da identidade individual e coletiva de um povo, elemento preponderante para a formação do indivíduo.

Foi com o nome “folclore” que a cultura popular iniciou a sistematização e, a partir de então, a receber a delimitação de suas fronteiras. O termo, cunhado pelo arqueólogo inglês Willian John Thomas, surgiu na Inglaterra, em 1846, no dia 22 de agosto, e é por isso que se instituiu essa data como “Dia do Folclore”.

O folclore tem muitas definições, variações que têm o mesmo sentido. A esse respeito, Ortencio assim se pronunciou:

Folclore é ciência popular, [...] é saber popular ou saber do povo [...] é conhecimento do povo [...] é estudo popular [...] é cultura popular (que vem da tradição). Folclore é estudo das manifestações materiais e espirituais do povo [...] é a pesquisa da psicologia do povo: suas idéias, seus sentimentos [...] é a maneira de pensar e agir de um povo, preservada pela tradição (ORTENCIO, 2004, p. 13).

Por meio do folclore podem ser descobertos os conhecimentos do povo, adquiridos ao longo tempo, ou seja, é tudo o que o homem do povo faz e reproduz na tradição, traduzindo-se nas manifestações populares, consideradas como cultura popular. Câmara Cascudo (1954) diz que a cultura popular, tornada normativa pela tradição,

[...] compreende técnicas e processos utilitários que se valorizam numa ampliação emocional, além do ângulo do funcionamento racional. A mentalidade, móbil e plástica, torna tradicional os dados recentes, integrando-os na mecânica assimiladora do fato coletivo, como a imóvel enseada dá a ilusão da permanência estática, [...] não apenas conserva, depende e mantém padrões imperturbáveis de entendimento e ação, mas remodelada, refaz ou abandona elementos que se esvaziaram de motivos ou finalidade indispensáveis a determinadas seqüências ou presença grupal. [...] O folclore estuda a solução popular na vida em sociedade (CASCUDO, 1954, p. 400-401).

As transformações ocorridas referente ao conceito de folclore em todo mundo, bem como as contribuições das ciências sociais e humanas e das novas tecnologias, especialmente da comunicação, levaram os estudiosos da cultura popular no Brasil a se posicionarem outra vez. Durante a realização o VIII Congresso Brasileiro de Folclore em Salvador (BA), em 1995, foi realizada a releitura da Carta do Folclore Brasileiro, de 1951. A partir daí, os folcloristas brasileiros adotaram o seguinte conceito de que folclore é:

O conjunto das criações culturais de uma comunidade, baseado nas suas tradições expressas individuais ou coletivamente, representativo de sua identidade social. Constituem-se fatores de identificação da manifestação folclórica: aceitação coletiva, tradicionalidade, dinamicidade, funcionalidade. Ressaltamos que entendemos folclore e cultura popular como equivalentes, em sintonia com o que preconiza a UNESCO (FRADE, 2004, p.57).

Ainda Frade (2004) assegura que a tentativa de rastrear a trajetória dos interesses em torno da cultura popular pode nos encaminhar a diferentes campos do conhecimento, como sabemos. Sobre a escolha da historiografia para iniciar o percurso de que aí poderemos encontrar as pistas das abordagens iniciais sobre o tema, a autora diz que:

[...] um primeiro aspecto que nos chama atenção é a conclusão de Burke (1989), que revela ter o interesse pela cultura popular surgido no momento em que ela tendia desaparecer, sob o impacto da revolução industrial. O que existia antes, segundo Le Goff (1993), Revel (1989), Bakhtin (1987) e o próprio Burke, era a cultura da maioria, transmitida informalmente nos mercados, nas praças, nas feiras e nas igrejas, aberta, portanto, a todos. Tanto a nobreza quanto a aristocracia participavam do carnaval e de outras festividades, juntamente com os “não nobres”. Muitos curandeiros eram protegidos pelas classes altas, que utilizavam seus serviços, devido à escassez de médicos. O gosto pelos romances de cavalaria e pelas canções era dividido entre os nobres e camponeses. Elite e povo assistiam aos mesmos sermões, gostavam das baladas, ouviam contadores de histórias (FRADE, 2004, p.48).

Chartier (1990) problematiza a noção de cultura popular a partir de empregos clássicos que, segundo ele, pretendem estabelecer correspondências estritas entre “clivagens culturais e hierarquias sociais”. Para esse autor, faz-se necessário perceber

[...] a combinação de formas e motivos, invenções e tradição, cultura letrada e base folclórica, que resultam em prática e pensamentos mistos que apontam para a existência de um corpo social com divisões múltiplas onde é impossível identificar diferenças e especificidades radicais. Portanto, mais do que definir a cultura popular pelo que não é, isto é, em oposição àquela de elite, o que importa é verificar como se imbricam formas culturais oriundas das mais diferentes fontes (CHARTIER, 1990, p.56).

Em Goiás, de acordo com Silva (2005), a cultura popular, atrelada à noção de folclore, trilhou um lento caminho entre as reflexões e as pesquisas realizadas pelos intelectuais goianos ao longo da primeira metade do século XX, no entanto, entre os anos de 1919 e 1922, a autora diz que:

[...] esses estudos revelaram a necessidade de se pensar e se definir a cultura regional a partir de vários elementos como: (as Congadas, as Cavalhadas e a Semana Santa entre outras...) da cultura popular. [...] ainda revela que, Goiás vivia, nesse período, um processo de definição cultural e identitária, e organizava, internamente, seus símbolos e reinventava suas tradições, pois, nesse momento, a

nação se voltava para o interior, a fim conhecer a sua essência. Como exemplo pode ser citada pela a criação de hino, armas e pavilhão de Goiás, através da Lei nº 650 de 30 de julho de 1919. [...] No que diz respeito à participação, de Goiás na exposição de costumes regionais, ocorrida em 1922 comemorando o primeiro centenário da independência brasileira que teve como principal acontecimento a Exposição Internacional de 1922, a participação de Goiás neste evento foi ponto de várias notícias numa importante revista da época: *A Informação Goyana* que, embora veiculasse notícias de Goiás, circulou no Rio de Janeiro no período de 1917-1935 (SILVA, 2005, p.308-309).

Após o ano de 1930, ocorreram inúmeras transformações no campo sócio-cultural, sobretudo pelas mudanças que se operam na construção e transferência da nova capital para Goiânia. Posteriormente, em 1942, ocorreu no dia 5 de julho, o Batismo Cultural de Goiânia, na tentativa de se criar uma identidade cultural para Goiás.

Na crônica “Batismo Cultural de Goiânia”, de 04.07.07, Ortencio questiona o nome dado ao evento: “Por que Batismo e não inauguração? Qual a data do nascimento da criança? O dia do nascimento ou da concepção? 24 de outubro de 1933 ou 5 de julho de 1942?” a fim de buscar o motivo de se fazer o “batismo” ou a “inauguração” após nove anos da fundação.

Ao final, Ortencio responde a essas questões, afirmando que, para o Dr. Pedro, havia a necessidade de um tempo para construir a nova capital do Estado de Goiás, com estrutura para receber as autoridades federais e convidados estrangeiros, apresentando assim, para

[...] o Brasil e o mundo saberem que Goiás possuía a sua nova capital, já com 15 mil habitantes. Disse o prefeito Venerando de Freitas Borges que, Goiás, antes de Goiânia, era apenas uma referência, uma mera ficção geográfica. Ainda, que o Dr. Pedro, homem bastante culto, lia obras francesas nos originais, quis desfazer o mau nome que Goiás tinha lá-fora, de terra de jaguncismo: matava em Minas ou em São Paulo, o criminoso fugia pra Goiás. Então Dr. Pedro Ludovico pretendeu, e conseguiu, fundar no centro do Brasil, uma cidade cultural. E deve ser verdade mesmo, pois as ruas de Goiânia, que foram, de início e ainda perdura a maioria, numeradas, não há os números 38 e nem 44, que são calibres de armas de pistoleiros [...] (ORTENCIO, 4.7.07)

Após o “Batismo Cultural de Goiânia” um novo contexto intelectual consolidou entre os anos de 1930 e 1960, durante o governo de Pedro Ludovico. Goiás ganhou espaço sobre as culturas populares, outras instituições de cultura foram sendo fundadas como: a Sociedade Goiana de Folclore, da Academia Goiana de Letras, o Museu Estadual de Goiás, (Zoroastro Artiaga), o Instituto Histórico e Geográfico de Goiás. Em 1948 é criação da primeira Universidade do Brasil Central, atual Universidade Católica de Goiás. Em 1960, é criada a Universidade Federal de Goiás, sob influência de Colemar Natal e Silva, professor intelectual envolvido nas questões culturais e políticas em Goiás.

O interesse de Natal e Silva pelas questões culturais de Goiás e sua proximidade com o governo Pedro Ludovico Teixeira, o levou à escolha de criar a Comissão Goiana de

Folclore, em 21 de dezembro de 1948. Na seqüência a comissão foi comandada pelo cônego José Trindade, Regina Lacerda, Maria Augusta Calado, Álvaro Catelan e atualmente Bariani Ortencio,

[...] em 1951, a Comissão Goiana de Folclore nomeou a professora Regina Lacerda, como representante do grupo de folcloristas goianos, esta seria a primeira participação da folclorista goiana em encontros de todo o País, apesar de não ter inscrito trabalho e nem ter apresentado comunicação [...] na gestão do cônego José Trindade, nomeou Lacerda ao cargo de Diretora da divisão de Expansão Cultural da Secretária da Educação, conforme portaria nº4 de 06 de fevereiro de 1953. Mais uma vez Lacerda foi representante da Comissão Goiana de Folclore, no principal evento do folclorismo nacional, realizado em Curitiba, de 22 a 31 de agosto de 1953 (OLIVEIRA, 2008, p.80).

A Comissão Goiana de Folclore, em 1967 recebeu dois novos membros para ampliar seu quadro de folcloristas. Foram destacados no estudo e na divulgação do folclore o professor Bernardino da Costa, da cidade de Ipameri, e de Waldomiro Bariani Ortencio, empresário e escritor que também se destacou pela sua pesquisa sobre folclore goiano.

A Comissão Nacional do Folclore, por intermédio de Regina Lacerda (29.06.1967) em Goiás, no intuito de enriquecer seu quadro com novos valores, e considerando os valiosos trabalhos que Ortencio vem desenvolvendo em prol do amparo ao folclore e a sua proteção, empossou ao autor como membro permanente da Comissão Goiana de Folclore.

Ortencio (1953), “sentindo que o progresso iria acabar com as tradições e o folclore”, resolveu escrever textos acerca de seu conhecimento do Brasil Central, sobre a cozinha, o modo de falar e de curar dessa região. A trilogia foi publicada em anos diferentes, mas suas pesquisas persistem ainda hoje. O seu primeiro livro foi publicado em 1967, *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário*, cujo texto que é objeto deste estudo. A segunda obra da trilogia, publicada em 1983, foi o *Dicionário do Brasil Central*, em que o autor registrou toda sabedoria popular criada ou conhecida na região, como adágios, rifões, provérbios populares, ditos populares, etc..., numa criteriosa pesquisa que levou vários anos, catalogou e organizou mais de 14 mil verbetes abonados, focalizando a linguagem, os usos e os costumes, folclore e a toponímia dos municípios goianos.

Depois de 25 anos da primeira edição, que se encontra esgotada há vários anos, foi lançada a segunda edição do *Dicionário do Brasil Central*. O editor Unes (2009), diz que o leitor encontrará na referida obra mais de 9 mil verbetes principais que, somados aos compostos, elevam o total para perto de 20 mil definições. Percebe-se, então, que se tratam de 14 mil definições da primeira edição, o que significa um acréscimo considerável. A nova edição passou por uma reformulação completa, desde a estrutura até o tratamento editorial.

A última obra da trilogia foi lançada no final de 1990, *A Medicina Popular do Centro-Oeste*, na qual o autor apresenta importância de tal estudo: “Nós somos constituídos com substâncias da Natureza; se adoecemos é por está faltando alguns destes elementos, e o que devemos fazer é ir buscá-los na própria Natureza”. (ORTENCIO, 1994, p. 34).

Ortencio destaca a dificuldade que encontrou para estudar as práticas da medicina mágica e religiosas das benzedeadas, curandeiros e parteiras, pois elas não revelam o teor de suas rezas. [...] na presença do pesquisador elas ficam envergonhadas, desconfiadas e desconversam [...] não sabem esses quão importantes são essas pessoas no meio rural, por falta de médicos, farmacêuticos, remédios e recursos de medicamentos. Ai dos sertanejos se não fossem os curandeiros, os benzedores, rezadores, os raizeiros e mesmo os místicos!...

A fé e a coragem andam de mãos dadas com o povo. O doente desrecusado que não tem fé nem coragem, dança. Anestesiado ou exaltado pela cachaça, tudo bem. Há os santos próprios invocados para cada espécie de mal: qualquer doença dos olhos, reza-se para Santa Luzia; para dor de dentes, Santa Polonha (Apolônia); São Valentim, para epilepsia; para parto difícil Santa Margarida; feridas e lepra, São Lázaro; contra engasgo, São Brás; para veneno de cobra, São Bento; para acalmar temporal brabo, reza-se para Santa Bárbara e São Jerônimo... Seja como for, misticismo, sincretismo ou realidade, tudo está dentro da natureza: a doença e a cura. É só pesquisar cientificamente (ORTENCIO, 1997, p. 14).

Os estudos realizados por Ortencio sobre culinária, ditos populares, crenças, canções, medicinas das plantas, os costumes do povo, o seu folclore... Predomina em seus trabalhos as características de uma sociedade do sertão goiano que procura manter os vínculos de uma cultura tradicional, marcada pela cultura popular do povo goiano.

Vale ressaltar, assim, que Ortencio assumiu a presidência da Comissão Goiana de Folclore, em 2000 e, desde então, tomou a iniciativa pioneira de criar comissões municipais iniciando em, 2004, por Palmeiras de Goiás, seguido por Inhumas, Petrolina de Goiás, Santa Cruz de Goiás, Silvânia, Santo Antônio de Goiás, Sanclerlândia, Urutaí, Pires do Rio e Itaguari. A expectativa do presidente é atingir 30 comissões dentro do Estado, e assim estender suas atividades para o interior, objetivando ir aonde as raízes da tradição são fortes e autênticas. Ainda em 2004, o folclorista foi responsável pelo XI Congresso Brasileiro de Folclore de 19 a 22 de outubro, em Goiânia (GO).

Destaca-se que as comissões municipais não estão necessariamente restritas aos limites do município, pois podem abranger alguns povoados menores numa mesma região. Por isso, cada comissão tem que apresentar o mapeamento de tudo o que acontece nos eventos folclóricos, tais como catiras, danças, folias, benzições etc, e fazer o levantamento das pessoas envolvidas. Quem se propõe a assumir esse tipo de trabalho precisa estar consciente de que se trata de um serviço dinâmico e constante.

Para Ortencio (1986), esse trabalho é de grande importância, pois na fala do povo há verdade, há sabedoria nas pessoas simples, refêns de seus ancestrais, dos mais velhos e mais vividos. Para ele, os estudos etnográficos e folclóricos são frequentemente apresentados em linguagem erudita, inacessível ao leitor comum e aos estudantes, por isso, em 1986, publicou a *Cartilha do Folclore Brasileiro*, (Prêmio João Ribeiro – Folclore da Academia Brasileira de Letras) com duas edições pelas editoras da Universidade Católica de Goiás e da Universidade Federal de Goiás. Ortencio atesta que o progresso está mesmo acabando com as tradições, em suas palavras, “a tecnologia engole tudo”. A Cartilha

[...] fez um apanhado das noções preliminares de nosso folclore, colocando os assuntos em linguagem didática, bem clara, para se tornar acessível a todos os leitores, principalmente aos estudantes do 1º grau. No trabalho figuram de um modo geral, o fato folclórico de todas as regiões do Brasil, ampliou mais a parte lúdica, das brincadeiras (infantis e adultas), as cantigas infantis, as danças, a música, as lendas, as crendices, superstições e artesanato. A cartilha é o corredor para o principiante enveredar pelo estudo do folclore, começando por onde ele começa e gosta (ORTENCIO, 1986, p.3).

Surgiu, então, o objetivo de levar informações da cultura brasileira às crianças, pois “a semente da cultura é a escola”, sintetiza Ortencio. Para o folclorista falta aos jovens aprender a valorizar suas raízes. Para isso considera que todos os currículos escolares deveriam incluir a disciplina Folclore, e justifica:

O folclore é uma matéria tão importante quanto o português e a matemática no ensino fundamental. A criança que estuda o folclore e conhece suas raízes, não tem vergonha de falar que a mãe é benzedeira ou o pai é raizeiro. Mas quando o menino vem para a cidade e senta no banco da sala de aula junto com um filho de professora ou advogado, que mora numa casa cheia de livros, enquanto ele não tem nada, vai ter vergonha de dizer que a mãe é benzedeira, vai achar que é uma atividade degradante. Se ele aprender sobre o folclore, conhecer suas raízes vai perceber que a sabedoria popular também tem muito valor (ORTENCIO, 2004, p.8).

Embora não seja obrigatória a inclusão do folclore como da disciplina, nos currículos, existe uma lei federal que obriga todos os estabelecimentos do ensino, público ou particular, a trabalhar a Semana do Folclore, que ocorre de 16 a 22 de agosto. O mês de agosto, em Goiás é dedicado ao folclore, através da Lei nº 7.152, de 29 de outubro de 1968, proposta pelo ex-deputado e escritor Ursulino Tavares Leão, Lei esta que teve uma grande repercussão nos meios culturais de Goiás e São Paulo.

Assim, demonstrando sua preocupação com a conservação das tradições populares, Ortencio (2008) afirma, ainda, que o progresso esteja mesmo acabando com a tradição, e desabafa: “a tecnologia engole tudo”.

Pessoa (2004) diz que uma sociedade que não adota a prática de aprender com o passado não consegue fazer projetos promissores para o futuro, porque o estudo do folclore é a possibilidade de sua reprodução. O autor afirma que é por meio do folclore que:

[...] vamos encontrar a *sabedoria do povo* efetivamente expressa. Essa possibilidade de conhecimento e reprodução do folclore tem dois caminhos inegáveis. Um deles é o consórcio com o turismo, que pode estimular a reconstituição das tradições, mas com o perigo de simplesmente transformá-las em mercadorias pitorescas, descaracterizadas, enfim, um prato *a la carte* para o consumo do turista desinformado. O outro, bem mais seguro, é a formação para o folclore, no Ensino Fundamental. Um trabalho bem-feito nos primeiros oito ou dez anos de escolarização tem possibilidade de preparar as próximas gerações para um tratamento criativo com o passado e com tudo que, nele, constitui saberes e ritualizações em vida a coletividade (PESSOA, 2004 p.4).

Portanto, entende-se que o folclore, nas atividades escolares, ainda consagra apenas trabalhos específicos, como semana de folclore ou eventos classificados com típicos. A perpetuação dos eventos folclóricos, tais como folguedos, provérbios, danças, crenças em geral, lendas e tudo que o engloba não representa somente um fenômeno cultural.

Ortencio e Pessoa se referem à inserção do folclore como disciplina no Ensino Fundamental, envolvendo educadores de diferentes matérias em torno do folclore, considera o folclore um amplo campo de ação para os estudos e a prática da multidisciplinaridade. Nesse sentido, as crianças são motivadas a aprenderem pelo menos uma brincadeira ou um jogo que envolva como fato folclórico. Trabalhar o folclore com a criança nessa fase escolar é incentivar seu desenvolvimento e fazer que o indivíduo conheça sua identidade, aproveitando, assim, conhecimentos pré-adquiridos na construção de outros conhecimentos.

Bariani Ortencio é um escritor eclético e gosto variado, que aprecia, além da literatura, a música, o folclore, a culinária. Essa abrangência de interesses refletiu em sua obra, que inclui criação literária, pesquisa e é sempre com curiosidade que os leitores encontraram nesse próximo Capítulo a obra *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário*.

CAPÍTULO 3

A OBRA - A COZINHA GOIANA – ESTUDO E RECEITUÁRIO

“Minha intenção não era apenas culinária.
Não foi um livro feito só para saber das receitas,
Mas sim pelo histórico, pela tradição da cozinha goiana”.

(Ortencio, 2007, p.2).



Figura 6: Foto lançamento 1ª Edição *A Cozinha Goiana*- 1967
Bariani Ortencio e Leonardo Arroyo -Foto Acervo Bariani Ortencio

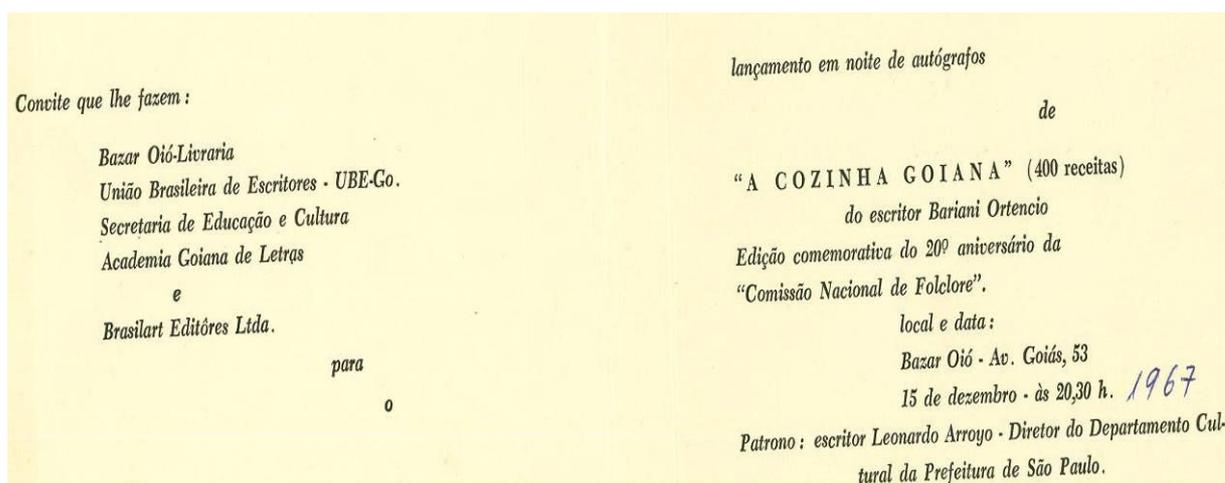


Figura 7: Convite lançamento do livro “A Cozinha Goiana” – Documento –
Acervo Bariani Ortencio.

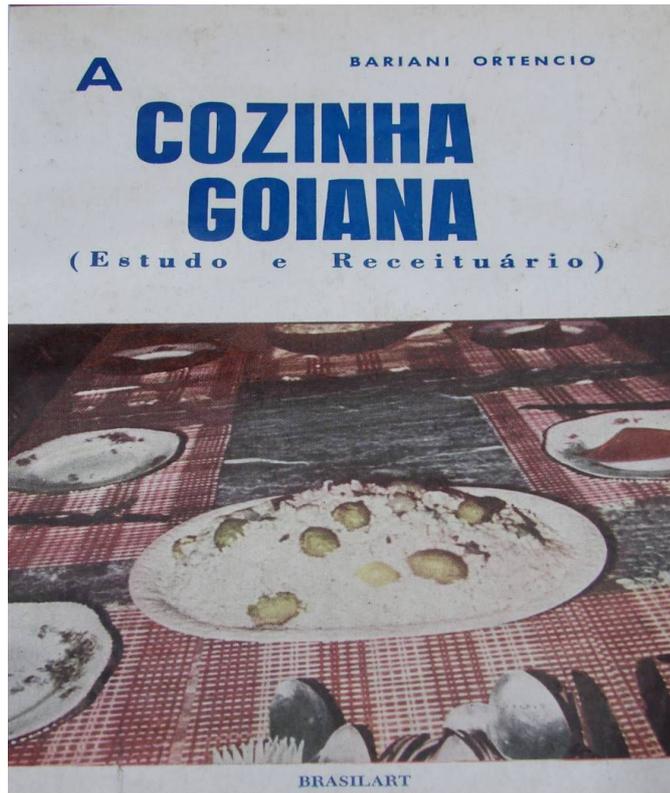


Figura 8: Capa: Desor. Maximiliano da Mata Teixeira – 1ª Edição – 1967
A Cozinha Goiana (Estudo e receituário)



Figura 9: Quarta capa: registro do primeiro banquete oficial de Goiânia

3.1 O livro e sua inserção cultural

O lançamento do livro *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário*, de Bariani Ortencio, editado pela Editora Brasilart, do Rio de Janeiro, em 1967, promoveu uma autêntica festa em Goiânia. Houve a participação da Prefeitura Municipal de Goiânia e do Governo do Estado de Goiás, sendo seu padrinho o escritor Leonardo Arroyo, diretor do Departamento Cultural da Prefeitura de São Paulo (na foto).

O evento foi realizado às 20:30h, no dia 15 de dezembro de 1967, no Bazar Oió, situado na Av. Goiás, nº 53, no centro de Goiânia. Com apoio das funcionárias do Serviço de Relações Públicas da UBE - União Brasileira dos Escritores seção-Goiás, foi servido um coquetel aos convidados na noite de autógrafos contendo as seguintes iguarias tradicionais da cozinha goiana, conforme diz o autor:

1.000 empadinhas, 1.000 biscoitinhos de queijo, 1.000 pedaços de bolos de arroz, 1.000 pãezinhos de queijo, 500 biscoitos de polvilho, 600 pedaços de marmeladas com queijo (marmelada de Santa Luzia “Luziânia”), café coado na hora, vinho de tucum e jenipapo, licores de jenipapo e jabuticaba. (ORTENCIO, 1967, p.16)

As quantidades e qualidades das iguarias servidas no coquetel foram registradas por Ortencio, em seu diário, dezembro de 1967, anotando, também, que no mesmo dia do lançamento do livro *A Cozinha Goiana Estudo e receituário*, houve uma série de outros eventos (formatura de Medicina da Universidade Federal de Goiás, dentre outros), mas ficaram registrados na lista de presença oitenta nomes, justificando o prestígio do evento.

Entre os vários convidados, estiveram presentes à festa e deixaram registrada a apreciação sobre a 1ª obra *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário*, escritores ilustres da história nacional e regional, particularmente de Brasília, do Rio de Janeiro, de São Paulo, de Salvador, de Porto Alegre, de Goiânia e outros estados. São eles: Odylo Costa Filho, Aurélio Buarque de Hollanda, Valdemar Cavalcanti, Nelson de Alcântara, Cláudia Rodrigues, Lúcia Benedetti, Eneida, Maria de Paula Fleury de Godoy, representante da Revista Manchete, todos do Rio de Janeiro; Walter Spalding de Porto Alegre; representante da Revista Cláudia e do Correio do Livro; Leonardo Arroyo, Antônio D’Elia, de São Paulo; Hildegardes Vianna e Jorge Amado, de Salvador; Érico de Freitas Machado, de Vitória; Gelmires Reis, de Luziânia-Goiás; Manoel Lobato, de Belo Horizonte; Modesto Gomes, Rosarita Fleury e Luís Palacin Gomes, de Goiânia-Goiás e Almeida Fischer, de Brasília.

O historiador paulista Leonardo Arroyo, paraninfo do livro, falou a respeito do autor e sua respectiva obra:

Assistimos a uma legítima festa da inteligência e do bom gosto. Festa pelo livro de Bariani Ortencio, que vem demonstrar à sociedade a inconfundível existência de uma autêntica cozinha goiana; e de bom gosto porque se trata da gastronomia. [...] O homem inventou uma nova arte, que é a arte da cozinha, e a ela vem se dedicando há séculos. E com isso conseguiu alcançar os requintes da cozinha chinesa e cozinha francesa. [...] Ela tem importância maior e é este fato precisamente que nos mostra o vivo livro de Ortencio. É um livro de apetites, de ciência e de arte. Os pratos bem regionais de Goiás esplendem nestas páginas um convite irresistível às experiências do fogão e das panelas. E é também, por isso mesmo, um livro cheio de alegrias, pois o autor não se prendeu aos fetichismos científicos de suas pesquisas, mas deu asas à imaginação, levando-nos inclusive para o campo do anedotário. Um livro assim Lucas de Castilho e Luís da Câmara Cascudo gostariam de ter escrito. É este o melhor elogio que posso fazer ao trabalho de Ortencio. Que ele seja o exemplo a ser seguido (ARROYO, 1967, p.6).

Esta apreciação do historiador e paraninfo do livro foi reproduzida pelo autor nas “orelhas” de contra páginas das edições seguintes, à quarta, quinta e sexta edição, *Cozinha Goiana - Estudo e receituário*. A respeito da referida obra, Gelmires Reis, de Luziânia, fez o seguinte comentário:

A COZINHA GOIANA edição 1967, merece manuseio diário de todas as donas de casa, que desejam agradar seus maridos com deliciosos acepipes. O festejado autor esgotou o assunto culinário, apresentado um estudo profundo e documentado, referente à nossa alimentação, desde os primórdios até os dias atuais, com bases na história, no folclore, na literatura específica, nas lendas e tradições. Trouxe ao conhecimento público portentosa avalanche de receitas escolhidas, catadas aqui ali, nas cidades centenárias, de elementos que se prezam na confecção de doces, biscoitos e quitutes. (REIS, 1967, p.390).

Modesto Gomes, escritor goiano, assim se pronunciou:

Todos os pratos que aprecio – pratos que nosso povo cozinha pelos socavões de Goiás, como diria o escritor Raimundo Rodrigues – constam das receitas. E por isso, com muita autoridade, posso garantir que Bariani foi legal, fez trabalho honesto, pesquisou de verdade, não se limitou a ficar sentado no gabinete à espera de telefonemas de informações (GOMES, 1967, p.390).

O professor e historiador Luis Palacin Gomes (1967) considerou a obra como literatura de interesse científica, disse:

“Tendo lido o livro de Bariani Ortencio, *“A Cozinha Goiana”* e encontrei nele reunido – por meio de uma pesquisa oral e bibliográfica – abundante material de interesse científico para a história e a antropologia cultural”. (GOMES, 1967, p.391)

Outras personalidades também registraram suas opiniões a respeito da obra publicada por Ortencio, como Jorge Amado (1967): “Realmente, a edição do livro de Bariani Ortencio, sobre culinária goiana, está graficamente bem feito. Ao demais, e principalmente, é um livro muito interessante”. (AMADO, 1967, p.390).

Manoel Lobato de Belo Horizonte registrou o seguinte, “Muito interessante o livro que acabo de ler. Além do valor folclórico, documentário – de quebra, as receitas – Há ainda o

valor colateral: sua divertida contribuição literária dando um toque personalíssimo à obra”. (LOBATO, 1967, p.390).

Almeida Fischer, de Brasília (DF), relata que o livro *A Cozinha Goiana* é:

Um livro que, para ser escrito, exigiu pesquisas e coletas de material e redação. É um livro que situa a cozinha goiana na história e no folclore. Mesmo que fosse um mero receituário, foi preciso escrevê-lo, dar-lhe uma redação, que pertence ao autor do livro. ‘*A Cozinha Goiana*’ “traz uma extensa bibliografia de obras consultadas e a relação de pessoas que deram informações sobre os pratos do receituário”. O autor, num trabalho estafante dirigiu-se a cada uma delas para colher o material utilizado em seu livro. (FISCHER, 1967, p.392).

Todos os comentários pertinentes foram incluídos na obra “*A Cozinha Goiana Estudo e receituário*”, a partir da 2ª edição de 1980, fazendo parte de todas as edições, da 2ª à 6ª edição em 2008.

Portanto, os registros dos autores referentes à obra *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário* (1967), de Ortencio, nos mostram os significados enraizados, vestígios oriundos de acontecimentos marcantes nos hábitos alimentares dos goianos, resgatando ou reafirmando uma identidade, fazendo, assim, a comunicação do presente com o passado através da memória.



Figura 10: Pamonha, milho verde cozido e assado – Foto Nelson Santos

3.1.1 A obra *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário*: um pouco de sua história

Em 1966, que iniciou a história da obra sobre *A cozinha goiana*. Bariani Ortencio e

Regina Lacerda levaram o folclorista Edson Carneiro a uma fazenda de Hidrolândia (GO) para conhecer uma “tradicional” pamonhada goiana.

No momento em que Edson Carneiro conheceu a tradicional receita goiana, definiu a pamonhada em Goiás, não apenas como um prato culinário, mas também como uma reunião social.

É exatamente assim que ocorre, afirma Ortencio:

Os homens incumbidos de irem à roça quebrar e trazer o milho, cortar as pontas das espigas, as mulheres, senhoras e mocinhas, também, crianças, descascarem, outras tantas ralando, escolhendo as mais adequadas palhas, picando os queijos frescos e mais pedaços fritos de lingüiças de porco, tudo produção própria; moças cuidadosas, pacienciosas, retirando os cabelos (do milho) encrostados nas espigas, um grande tacho onde a massa temperada cozinhava com a banha de porco, mexida por enorme colher-de-pau. Depois o enchimento com a massa e os ingredientes nas palhas dobradas, amarradas com embiras das próprias palhas, com um nó para as de-sal e dois nós para as de-doce. “Ali conversavam, ali negociavam, ali namoravam, ficavam noivos e se casavam” (ORTENCIO, 1967, p.3).

Posteriormente, Carneiro contou todo processo de fazer pamonha em Goiás a Luís da Câmara Cascudo, que estava produzindo a obra *História da alimentação no Brasil*. Este enviou um carta a Ortencio pedindo a receita da ‘pamonhada’ e mais algumas receitas típicas de Goiás para completar seu trabalho. Então, Ortencio reuniu 34 receitas tradicionais da região e as encaminhou ao escritor potiguar, dentre elas: Arroz com suã, Arroz com galinha, Arroz com entrecosto (costelinhas de porco), Maria-isabel (Arroz sirigado), Casadinho (arroz com feijão), Arroz com pequi, Feijão frito, Feijão tropeiro, Feijoada goiana, Torresmo com ovos, Empadão, Mandioca com entrecosto (costelinha de porco), Quibebe, Refogadinho de milho verde, Pamonha cozida (pamonhada), Pamonha frita, Pamonha assada, Pamonha frita de massa crua (bolo de milho verde), Curau, Pastela, Mandioca frita com queijo, Creme de mandioca, Biscoito de queijo, Pão de queijo, Broa de fubá de canjica, Canjicada, Doce de ovos, Ambrosia, Ameixa (doce), Biscoito de goma (peta, pipoca, mentira, de polvilho), Feijão pagão ou escaldado, Manjar (maminhas), Ôlha ou cozido, Bolo de arroz e Bérem. Todas as receitas enviadas por Ortencio a Câmara Cascudo constam em seu livro *Antologia da alimentação no Brasil, de 1977*, no capítulo 7, com a descrição das receitas e os nomes das informantes, Inhola de Moraes, Ana Silva, Santa da Silva e Souza, Anita Ferreira da Silva Velasco e Benedita Alves Bueno Lobo.

Cascudo fez o seguinte agradecimento, citado em nota de rodapé:

“W. B. Ortencio, jornalista, estudioso e pesquisador da cultura popular de Goiás, reuniu esta excelente documentação especialmente para a *Antologia da alimentação no Brasil*. Meus agradecimentos pela sua preciosa colaboração” (CASCUDO, 1977, p.75).

Além do reconhecido elogio, Cascudo escreveu a Bariani, afirmando que seu material de pesquisa era de boa qualidade e que ele deveria continuar seus trabalhos em uma obra específica sobre a culinária goiana. A partir desse incentivo, Ortencio fez o levantamento dos dados referentes ao assunto e sobre a influência de outras cozinhas na culinária goiana. Seu trabalho não se baseou apenas no ato de ouvir, receber e transcrever as receitas tradicionais. Para alicerçar sua pesquisa no que refere à tradição e à história, estudou fatos sociais relacionados às mudanças de hábitos na alimentação da gente goiana, consultou autores de diversas cozinhas, estudou histórias, viajou até “às Nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goiás”.

Em suas andanças pelas diversas regiões do Estado, o escritor colheu informações dos moradores de várias cidades, registrando receitas: Anápolis (8), Aparecida de Goiânia (15), Catalão (2), Caldas Novas (1), Corumbá de Goiás (5), Formosa (29), Cidade de Goiás (40), Guapó (41), Goiânia (113), Itaberaí (12), Ilha do Bananal (1), Ipameri (1), Luziânia (61), Mossâmedes (1), Mineiros (3), Paraúna (11), Pirenópolis (31), Pires do Rio (1), Porto Nacional (5), Piracanjuba (15), Silvânia (10), Trindade (4), perfazendo um total vinte e duas cidades da região do Estado de Goiás (incluindo Goiânia), totalizando 400 receitas.

Trata-se, agora, de apresentar um pouco sobre cada uma das outras 5 edições da obra *Cozinha Goiana*.

3.1.2 Outras edições: suas capas e produções



Figura 11: Capa: Wagner Luz e Caetano Somma



Figura 12: 4ª Capa livro *Cozinha Goiana*

2ª edição de COZINHA GOIANA - Estudo e Receituário de Bariani Ortencio, 1980.

Lançada em 1980, pela Editora Oriente em Goiânia (GO), o livro ganhou um acréscimo de 100 receitas totalizando 500 receitas goianas, com 41 textos, 92 informantes e 78 bibliotecas consultadas pelo autor. Ilustração capa e 4ª capa com alimentos *in natura*, pintura de Caetano Somma. Prefácio de Regina Lacerda.

A partir desta edição os pratos “arroz com pequi”, “galinhada”, “pamonhada” e o “bolo de arroz” foram destaque com registro das receitas.



Figura 13: Capa: Wagner Luz e Caetano Somma

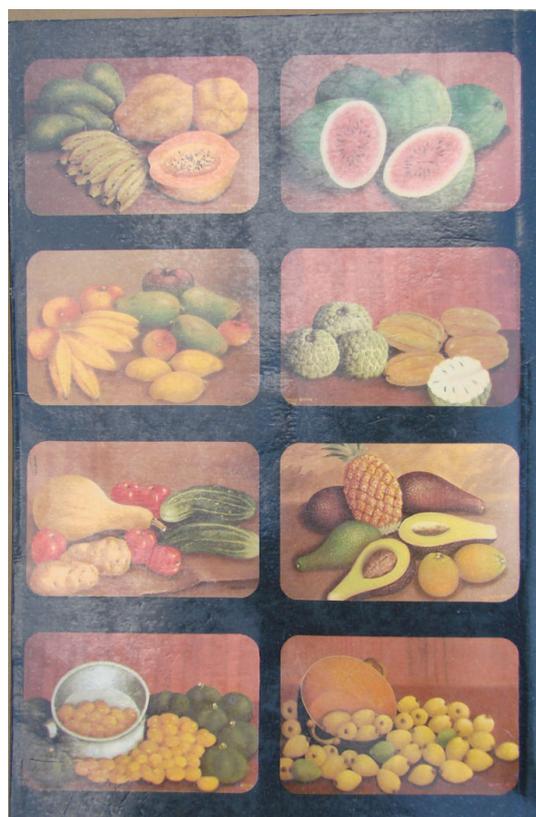


Figura 14: 4ª capa livro *Cozinha Goiana*

3ª edição da COZINHA GOIANA - Estudo e Receituário de Bariani Ortencio, 1990.

Lançada pela Editora Eldorado em Goiânia (GO), a obra contém 600 receitas, 33 textos, 115 informantes e 94 bibliotecas consultadas. Sua ilustração com alimentos *in natura*.

Na edição, o autor inseriu o texto de Cora Coralina que diz: **“Sempre por a cozinha denominou-se “arte-culinária”, sendo, no entanto, a mais nobre de todas as artes a que está ligada à vida e à saúde humana, sendo a meza sempre presente na vida social da humanidade. CORA CORALINA, (08.04.85).**

Nas orelhas da capa e quarta capa constam as receitas: “Arroz com pequi”, “Galinhada”, “Peixe na telha” e “Empadão Goiano”.

Ortencio (1990) destaca em sua obra *Cozinha Goiana-Estudo e receitaário* 3ª edição o texto de Cora Coralina (1985) “Dia do Cozinheiro”, e complementa:

[...] Onde quer que o homem, a família possa saciar a sua necessidade humana e urgente de comer, haverá sempre atenta, eficiente, a presença do cozinheiro anônimo, esquecido, visível apenas através de seus assados, cozidos, frituras, omeletes e saladas; e quem aparece, ouve elogios, embolsa a gorjeta universal não é ele, perdido e esquecido no seu mundo de fogão e panelas, e sim o garçom bem-posto e tradicional. [...] É anônimo e obscuro, esforçado e indispensável, carregando sozinho sua grande responsabilidade das boas coisas que degustamos com prazer e elogios para o garçom presente e bem-posto (CORA CORALINA, 1985).

Cora Coralina (1985) diz sempre foi a mesa ponto de reunião cultural, política e social. Aí se reúnem interessados em negócios e assuntos vários, e a cordialidade é a tônica principal da reunião. É de praxe o banquete político e o almoço ou jantar familiar comemorativo de datas felizes.

Ortencio descreve as observações de Cora Coralina que dizia: “festa boa é quando tem coisa boa para comer”, mas quem recebe as honrarias e as gorjetas são os maitres e os garçons, ficando no ostracismo a turma da cozinha, com os olhos entumecidos pela fumaça, as narinas entupidas de picumã e as mãos pretas do carvão das panelas, assim conta Ortencio sobre o desejo de Cora Coralina:

E ela desejava criar o Dia do Cozinheiro, como homenagem aos que ficam lá atrás turrando com a tralha culinária. O Clube dos Diretores Lojistas (CDL), em uma solenidade à Mulher do ano, Cora Coralina, no Clube Jaó, cuidou deste pedido-sonho da doceira poetisa, e encarregou-me para elaboração do projeto. Convidei a folclorista Regina Lacerda para trabalharmos juntos e ficou estabelecido no calendário, o Dia do Cozinheiro, comemorado a 20 de agosto, por dois motivos: aniversário de Cora Coralina e por estar dentro da semana comemorativa do folclore, que vai de 16 a 22 de agosto. Atualmente, depois de 20 anos, além de quase todo o Brasil, vários países tomaram conhecimento da homenagem aos que briquitam com as panelas (ORTENCIO, 2003, p.10)

O Estado de Goiás preserva parte de sua cultura na comida que faz: simples caseira, mas com grande variedade e sabores, através do cozinheiro que traduz a forma cultural de manufatura de um alimento. Enquanto culinária, a arte de cozinhar sugere a transformação dos alimentos ao fogo, portanto, o cozinheiro é fator identificador e determinante de uma sociedade, demonstrando os valores sociais, econômicos e culturais.

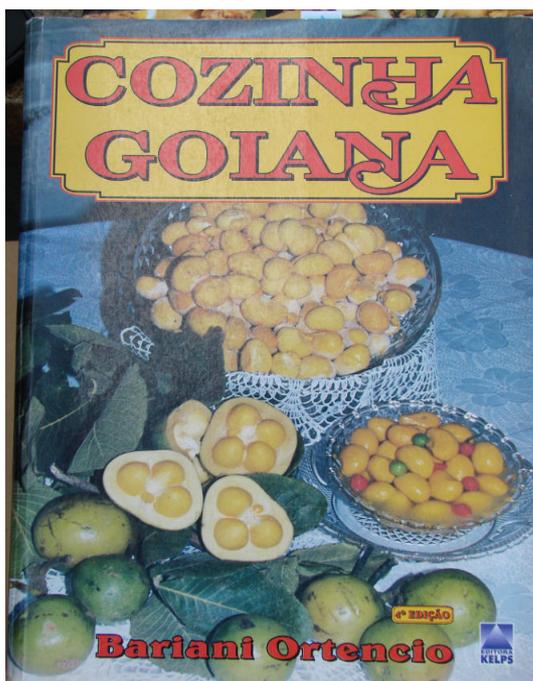


Figura 15: Capa Cida Mendonça

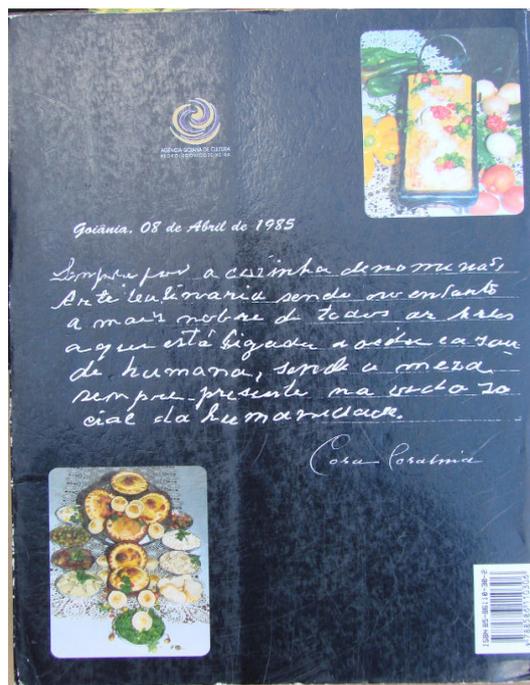


Figura 16: 4ª Capa livro Cozinha Goiana

4ª edição Cozinha Goiana – Histórico e Receituário – Estudo da alimentação em Goiás, de Bariani Ortencio, 2000.

Lançada pela Editora Kelps em Goiânia (GO), sua capa ganhou notoriedade ao divulgar o pequi símbolo da goianidade na alimentação.

A obra tem 450 páginas, contendo fotos (alimentação, de Cida Mendonça), seu formato: 18x26 cm, 1.200 receitas, 70 textos, 244 informantes, 80 bibliotecas consultadas. Além de textos do autor, os leitores vão encontrar Belkiss S. Carneiro e Cora Coralina que descreve sobre o Dia do Cozinheiro

Quarta capa: texto de Cora Coralina, com ilustrações dos alimentos já culturalizados, ou seja, houve um “modo de fazer”.

Nesta edição, foi inserido texto Ambrosia do Palácio das Esmeraldas. É importante mencionar que o doce ambrosia tem história e tradição, “sobremesa oficial do cardápio do Palácio das Esmeraldas”, sede do governo de Goiás, em Goiânia. Ortencio conta que,

[...] todas as visitas ilustres que provam do doce que tem o dom folclórico de fazer o seu degustador se apaixonar por Goiás – A ambrosia, sobremesa mais famosa no meio político, deixou o ambiente palaciano para cair no gosto popular. O doce preferido dos governantes do Estado está sendo apreciado por numero cada vez maior de pessoas. “Segundo a mitologia grega, quer dizer Manjar dos Deuses do

Olimpio, que dava a imortalidade” [...] ambrosia é o mais antigo doce de Minas Gerais e desde 1876 fazia parte de almoços e jantares de gala. Sua origem é discutível, já que há registros tanto em Portugal, quanto na Espanha. [...] O famoso doce de ovos, Ambrosia (manjar delicioso dos deuses gregos), deve ter sido instalado e perpetuado no Palácio das Esmeraldas, em 1947, na gestão da Primeira Dama, Dona Ambrosina (Jerônimo Coimbra Bueno). Ela foi, segundo Dona Belkiss, uma ótima cozinheira. E naquele tempo os ingredientes para as receitas culinárias eram escassos. O que abundava mesmos eram ovos (ORTENCIO, 2005, p.4).

Já sabemos da história do doce “**Ambrosia do Palácio das Esmeraldas**”, agora vamos conhecer a receita e o modo de fazer;

Ingredientes

12 ovos; 6 litros de leite; 800 gramas de açúcar refinado; essência de baunilha; canela ou cravo.

Como fazer

Ferva o leite e depois acrescenta o açúcar, deixando ferver até o leite escurecer. Bata as 12 claras em neve até ficar homogêneo. Coloque no leite fervendo e vire os pedaços à medida que forem cozinhando. Obs.: Não fique mexendo o doce enquanto estiver cozinhando. Depois de frio, colocar na geladeira.

Outra receita que merece destaque por sua história e tradição é o prato como nome de Chica-doida, sua origem é da cidade de Quirinópolis (GO), o título de “Capital Nacional da Chica-doida” é motivo de disputa entre a cidade e a vizinha Rio Verde (GO).

Sua receita Chica-doida (Quirinópolis)

Ingredientes

20 espigas bem granadas de milho verde, ½ quilo de lingüiça caipira; ½ quilo de queijo fresco, da roça; 300 gramas de bacon ou presunto; 300 gramas de jiló; 3 cebolas picadas; 1 cabeça de alho; 300 ml de óleo de cozinha; 1 colher, das de sopa, de açúcar; pimenta bode ou malagueta (verde), água e sal a gosto.

Modo de fazer

Temperar bem a massa e levar ao forno. Mexer com uma colher grande até que a massa fique bem mole. Quando começar a corar, colocar a lingüiça frita, o bacon ou presunto, o jiló picado, cozido, e cobrir com os pedaços ou fatias de queijo. Deixar no forno até que a mesma

fique bem amarelinha. Servir imediatamente. Obs.: A doidura da Chica fica por da quantidade de pimenta. O prato é ótimo para as noites de frio. (ORTENCIO, 2000, p.297).



Figura 17: Capa Cida Mendonça

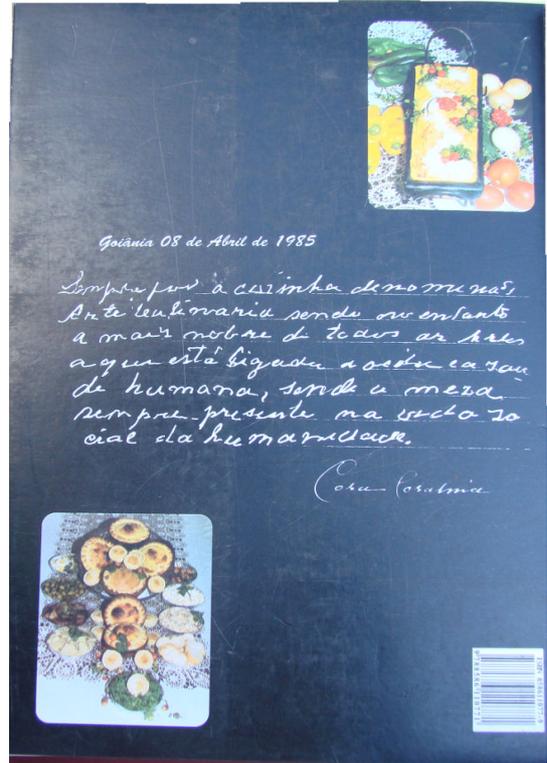


Figura 18: 4ª Capa livro – Cozinha Goiana

5ª edição Cozinha Goiana – Conceito-Histórico-Receituário – Estudo da alimentação em Goiás, de Bariani Ortencio, 2004.

Lançada pela Editora Kelps em Goiânia (GO), em sua capa a ilustração é composta do cru e o cozido (as frutas *in natura*, as empadas e pastelinhos confeccionadas). O receituário com 1.250 receitas, 69 textos, 262 informantes e 80 bibliotecas consultadas.

Na quarta capa: texto de Cora Coralina e as ilustrações de fotos dos pratos Peixe na telha e Empadinhas e pastelinhos (fotos de Cida Mendonça).

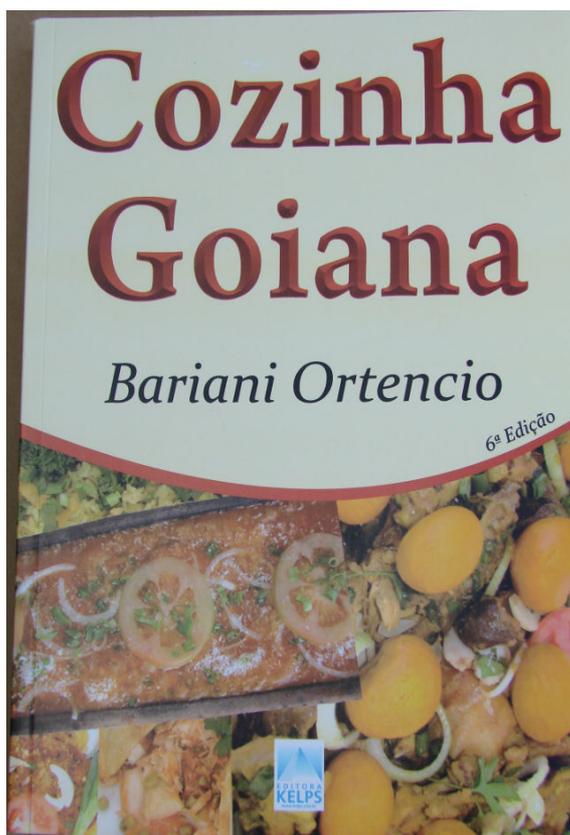


Figura 19: Capa Cida Mendonça

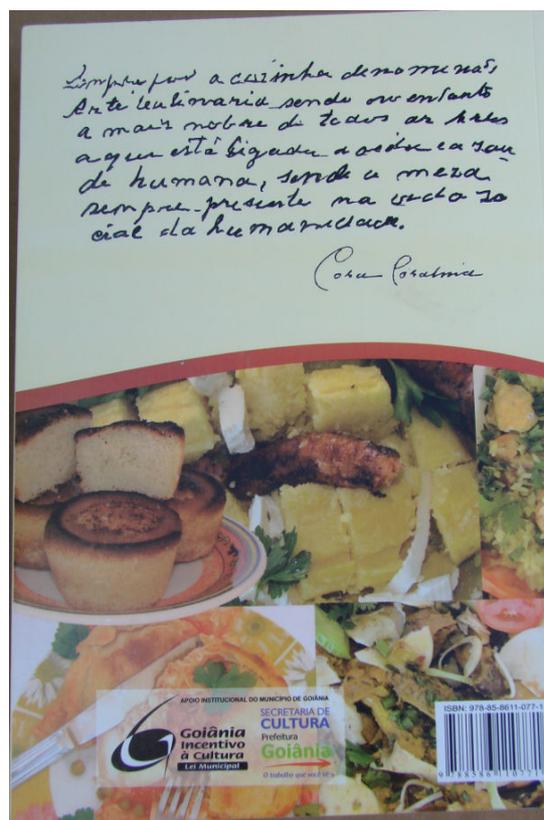


Figura 20: 4ª Capa livro *Cozinha Goiana*

6ª edição Cozinha Goiana – Conceito-Histórico-Receituário – Estudo da alimentação em Goiás, de Bariani Ortencio, 2008.

Lançada pela Editora Kelps em Goiânia (GO), em sua capa as fotos dos pratos tradicionais de Goiás: peixe na telha, pamonha, pequi, guariroba, empadão, galinhada e bolo de arroz. O receituário permanece com as 1.250 receitas, 69 textos, 262 informantes e 80 bibliotecas consultadas.

Na quarta capa, permanece o texto de Cora Coralina.

Diante da apresentação das outras edições: suas capas e produções nota-se o acréscimo e variedades das receitas selecionadas e registradas pelo autor. Veja, a seguir, cronologia das receitas goianas.

CRONOLOGIA DAS RECEITAS REGISTRADAS NO LIVRO *COZINHA GOIANA*

Receitas	1ª edição 1967	2ª edição 1980	3ª edição 1990	4ª edição 2000	5ª edição 2004	6ª edição 2008
Bebidas	32	43	53	93	95	95
Comidas Sal/molho	109	148	220	268	269	269
Caldos & escaldados				11	11	11
Conservas				10	11	11
Tira-gosto				20	20	20
Doce & salgados	186	219	227	336	352	352
Receitas de pequi				27	28	28
Receitas de guariroba				26	26	26
Receitas de mandioca				120	121	121
Receitas de milho				164	167	167
Caça	36	41	41	44	44	44
Pesca	37	49	59	78	77	77

Nos livros de receitas *Cozinha Goiana* buscou-se verificar quais eram as condições de criação e preparação das receitas e como eram sistematizadas nesse material. Examinou-se que tipo de receitas eram anotadas, como eram estruturadas, que ingredientes eram mais utilizadas, qual a forma de preparo dos pratos, a quantidade de receitas doce ou salgadas, enfim informações que o autor pesquisava e criava essas receitas e por quem era preservadas.

Daí a importância dos registros /informantes é que se pôde perceber como dava a criação culinária em Goiás, a preservação e a transmissão de tradições e “segredos”, bem como os ritos e ritmos do cotidiano doméstico familiar relacionado ao ato de comer.

3.2 O conteúdo

O conteúdo da obra *A Cozinha Goiana - Estudo e receituário*, 1ª edição, foi elaborada pelo o autor, na seguinte ordem: nas páginas de apresentação, é citado que a referida edição é uma ***Edição Comemorativa do 20º Aniversário da “Comissão Nacional de Folclore”***. Slide da capa: Desor. Maximiano da Mata Teixeira. Desenhos Internos criação: Maria Guilhermina.

Quarta capa está o registro do primeiro banquete oficial de Goiânia, apresentando menu servido à ocasião: 1 - Maionese à Goiânia; 2 – Risoto de Camarão; 3 – Leitão com Tutu de Feijão; 4 – Peru à Paulista. Sobremesa – Goiabada em Calda com Queijo, Vinhos Nacionais. O almoço foi oferecido pelo prefeito Venerando de Freitas Borges aos membros das Assembléias do Conselho Nacional de Geografia e do Conselho Nacional Estatística. Goiânia, 9-VII-42 (Batismo Cultural).

O autor fez a dedicação: **Para a Leuza, minha esposa.**

No prefácio, Regina Lacerda afirma que, assim:

“A *Cozinha Goiana* de Bariani Ortencio não é apenas succulento prato, é MESADA servida por mestre a gastrônomos e estudiosos, em nome de quem agradecemos à maneira dos “inocentes”:

[...] “*Deus vos pague a bela mesa
que vois deu pros inocente,
transformada numa rosa
pros anjo que foi de presente*”.
Amém.
Goiânia, 3 de outubro de 1967
Regina Lacerda.

São destacadas pelo autor as *Notas*, informações e descrições das receitas, como será apresentado a seguir.

- 1) Citamos bastante neste trabalho, comparando, os costumes mineiros por serem bem semelhantes aos nossos.
- 2) Os locais citados “Relações dos Informantes” são pela vivência do informante e não pela sua origem.
- 3) As receitas repetidas, como biscoito e pão de queijo, bolo de arroz, empadão etc., são para mostrar algumas diferenças que há sobre o mesmo prato em diversas cidades e regiões do Estado.
- 4) As obras citadas neste estudo estão representados pelos seus respectivos números Ex.:(19-pg.32). – verificando no índice bibliográfico – “Goyaz – Usos, Costumes e Riquezas Naturais” – 1944. Victor Coelho Almeida (ORTENCIO, 1967, p.11).

Em sequência, na apresentação do livro, consta o Índice Geral, descrevendo capítulos e números de páginas: Ex.: Capítulos... p. 321. Índice do Receituário...p. 329.

Edson Carneiro faz a seguinte pergunta: “Há uma cozinha essencialmente goiana”? Carneiro afirma que não, cabendo, entretanto, ao leitor, o julgamento após a leitura do livro.

Ortencio questiona que: **“Fica a cargo do leitor julgar, após a leitura deste trabalho, se existe ou não uma cozinha puramente goiana”**.

No receituário constam as receitas que é um verdadeiro compêndio da arte culinária, pois resgata a tradição da cozinha goiana. Ortencio distribuiu os assuntos em duas partes: na 1ª Parte, estudo de 40 textos de esclarecimentos sobre as técnicas culinárias, os segredos culinários, os temperos, as bebidas em geral, os doces, as anedotas e fatos pitorescos. A 2ª Parte traz informações acerca das receitas da comida de sal, dos doces e quitandas, das bebidas (refrescos, vinagres) e da caça e pesca.

O autor segue seu sistema criterioso. Conforme mostrou, no índice geral, contém os capítulos, estes capítulos estão relacionados com as respectivas páginas, assim também estão relacionados com suas páginas os subtítulos; divisão do receituário; o índice do receituário. A relação dos informantes constando o nome do informante - cidade e números de receitas informadas. Finalizando o conteúdo do livro o autor relacionou a Biblioteca Consultada enumerando e citando em ordem alfabética, totalizando o registro de 48 obras consultadas pelo autor.

3.2.1 Os Textos

Ortencio (1967) destacou em seus estudos os processos históricos com enfoque na alimentação em Goiás, os costumes, tradições e técnicas na produção de alimentos, fatos pitorescos e outros, registrados em 40 textos citados na 1ª edição *A Cozinha Goiana Estudo e receituário*, conforme relacionado: *Advento de Goiânia; O que comeram os Bandeirantes; Alimentação Indígena; O que viram e comeram os nossos visitantes; Costumes; Técnicas; Nomenclatura; Utensílios; Condimentos; Molhos; Fome crônica, fome velha e fome canina; Bernardo; Fatura; Pensão do Padre Rosa, de Pirenópolis; Festas tradicionais; Influências síria; Cabrito e carneiro; Antropofagia; Carnes do trivial; Maria Isabel; Mandioca; Feijão; Frango e galinha; O café; o milho; Óleo, gordura e banha; O pão; O fumo goiano; Palmito; Doces e quitandas; Frutas; Falta de dinheiro, estradas e mercados; Comidas portuguesas e espanholas; Comidas do mundo inteiro; A ilusão da cidade; Apelidos; Anexins; Bebidas e refrescos; Caça; Pesca e Relação dos principais mantimentos com provisões para 10 dias de acampamento no Rio Araguaia: caravana para 10 pessoas.*

Do exposto, é importante destacar algumas questões referentes aos textos pesquisados por Ortencio: alimentos, pratos e receitas, os hábitos alimentar, o “modo de ser goiano”.

O advento de Goiânia - Ortencio (1967:19-21) conta que [...] até 1917 em Goiás ninguém conhecia os tomates, eram apenas os tomatinhos-de-tapera. Após 1920, os vilaboenses, tomaram conhecimento do prosaico bife, acostumados com carne picadinha (hoje moída) e de panela, além das pelotas guardadas em latas de banha [...] Bebia-se, cerveja natural, em cálice, como bebida destilada.

Segundo Ortencio, a cozinha goiana sofreu influência de outros Estados que muito contribuíram para o progresso de Goiás, que começou seu desenvolvimento após a revolução de 1930, com a chegada de famílias paulistas, mineiras, nortistas, nordestinas e outras.

[...] os paulistas e mineiros trouxeram consigo o costume de plantar verduras nos quintais. Nada melhor do que isso para implantar um costume, pois o que o vizinho faz.... Hoje quase todo mundo tem lá o seu cantinho verde na horta (horta aqui é quintal, também). Abriu-se o campo para os profissionais chacareiros, japoneses e portugueses. [...] o advento de Goiânia modificou muito o panorama da alimentação. [...] o influxo de imigrantes de outros Estados, incrementou a lavoura e a hortaliça, dando mais fartura e condições ao povo de alimentar-se. Criaram-se as feiras livres, que não existiam, e edificaram-se vários mercados, que, até então, somente havia o da velha capital em todo o Estado (ORTENCIO, 1967, p.18-20).

De acordo com autor, no interior do Estado de Goiás era muito comum a criação de porcos no quintal ou na horta, como dizem. Quase todo cidadão tem lá no seu quintal porquinho engordando no chiqueiro, com as sobras da cozinha. Em relação o costume do povo goiano na ocasião de matança de porco constitui obrigação usual enviar uma prova aos vizinhos, determinado a reciprocidade natural.

Quando alguém mata um capado, os vizinhos mais íntimos ganham o seu quinhão: ou um pedaço de carne ou uma lingüiça, que para aproveitar as tripas, as lingüiças fazem parte da labuta de preparar um capado. A finalidade também de matar-se um porco gordo é para o aproveitamento da banha, sendo que a carne vai para as lingüiças. Antigamente faziam-se os guardados de lombos e pennis em gordura (ORTENCIO, 1967, p.39-40).

Saint-Hilaire (1975:52), viajante que esteve no Brasil entre os anos 1816 e 1822, foi um atento observador dos costumes do Brasil, a respeito dos hábitos alimentares. Havia, com certeza, uma preferência pela carne de porco, em detrimento da carne de gado fresca. As facilidades da criação de suínos e o modo de preparo dos pratos com produtos do porco influem tal preferência.

Os hábitos alimentares foram sendo estabelecidos ao longo dos tempos. Estes hábitos, muitas vezes, preenchem funções simbólicas, tornando-se parte de rituais, reforçando, assim, laços culturais. As religiões, através das festas tradicionais, por exemplo, alastram seu alcance para a alimentação.

Por todo o Brasil, expandiu-se a tradição da festa das folias de reis. Em cada região, são usados estilos diferentes. Em Goiás, veja a história narrada por Ortencio (1967) no texto festas tradicionais.

[...] forçosamente em toda mesa oferecida aos foliões pelas chegadas das folias, há o agradecimento que é cantado por eles, ficando a metade de um lado e a outra metade do outro. Um lado canta dois versos da quadra e o outro, os restantes. Depois vem os vivas. Primeiro comem os foliões; depois, os demais [...] não há festa de roça sem comezaina, os pagodes, a folias, os mutirões são de uma fartura extraordinária. [...] o arroz com suã de porco vem nas gamelas. Com guariroba tem vez é servido nos baldes. Travessões com carne de porco, pelotas de carne de gado (guardadas na gordura) e frango em abundância. Tutu de feijão, mandioca cozida, leitão destrinchada e farinha. A verdura mais comum é o quiabo, se bem que as verduras são pouco apreciadas. A pimenta bode ou malagueta impera nestas mesas de roça. Das diversas latas de querosene cheias de doces, na despensa, vêm as tigeladas para a mesa. Doce de casca de laranja, de leite, de figo, de cidra e mamão ralado são os mais comuns. O doce de leite, muito bem feito, chamado “doce que engasga”, é devorado às pratadas. Pela madrugada muita gente se levanta da sua cama improvisada e atola no doce, comendo uma mistura de todos em prato fundo. É um apetite de fazer medo (ORTENCIO, 1967, p.85).

Assim, as festas tradicionais realizadas através da folia de reis lidam com as manifestações culturais que em Goiás hoje é considerado um dos elementos mais fortes da tradição goiana. Considera-se que pensar a cultura goiana através da alimentação é também pensar nas constantes transformações sociais, pois passado e presente são marcados pela mobilidade humana no espaço e pelas injunções sociais que geram as mobilidades e as mudanças.

Câmara Cascudo (1967:34) diz: “O alimento é um fixador psicológico no emocional. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto. Comer do pão, provar do sal, são sinônimos de integração, com larga documentação religiosa e folclórica, denunciando proclamação expressa de solidariedade”.

O autor registra os textos: “*Técnicas*”, “*Nomenclatura*”, “*Utensílios*” e “*Condimentos*”. Em **Técnicas**, o autor usa uma série de expressões com seus significados, como ainda conselhos para melhor sucesso de um prato ou para facilitar o seu preparo. Conversando, pesquisando, Ortencio relata.

Os segredos culinários como o de usar cal, para enrijecer doce, por fora e deixar mole por dentro, receita para tirar baba do quiabo. Arroz solto: fazer um arroz solto, bem soltinho, é uma técnica que não se passa a ninguém. O arroz solto é o orgulho e a recomendação da boa cozinheira. É o teste que se faz ao empregar, quando se exige uma ótima cozinheira. “Estalar um ovo sem arrebentar, fazer um arroz solto e um bife sem levantar as asas”. O autor diz: se a cozinheira souber fazer isso pode contratar que é boa (ORTENCIO, 1967, p. 53)

Passamos pela **Nomenclatura**, que em ordem alfabética nos dá o significado de inúmeras palavras, vejamos Medida = dois litros, Boneca = moça de engenho, embrulhinho amarrado com alguma coisa dentro. No texto **Utensílios**, Ortencio cita um lembrete de Cora Coralina poeta e doceira de Goiás.

No fim do século passado era comum, em Goiás, a trindade: ouro, cobre e madeira. Amassava-se nas gamela, cozia-se nos tachos de cobre e comia-se em pratos de ouro. Isso afirma Cora Coralina em grande voz tonitroante. Até hoje quase toda casa de tradição tem o seu tacho de cobre, que se areia e tira o azinhavre com limão-china. A colher de pau é indispensável na labuta das doceiras (ORTENCIO, 1967 p.63).

O autor arrola em **Condimentos**, seus usos como exemplo: açafrão - é largamente usado nas cozinhas das cidades do interior, principalmente aos domingos, é costume fazer frango com arroz e açafrão.

Eduardo Frieiro (1966:212) registra: “Condimentos: a cebola de cabeça, cebola de cheiro, o alho, o urucu, a pimenta malagueta, a pimenta do reino, o coentro”.

Molhos - neste texto o autor cita “*A Nobre Arte de Comer*” de Marcelino Carvalho diz: “Não é bem verdade que AFTENITOS, o de Atenas, foi inimitável na composição de molhos, sabendo que são a base da boa cozinha e do bom paladar”(CARVALHO, 1966, p.12). Na seqüência de seus estudos, Ortencio (1967:75) explica a **fome crônica, fome velha e fome canina Bernardo**, este é o assunto mais doloroso para nós, brasileiro [...] uma grande parte do povo brasileiro sofre dessas fomes chamadas de “crônica, “velha” e “canina”.

No capítulo dedicado à famosa **Pensão Padre Rosa, Pirenópolis**, Ortencio destaca: A pensão do Joanico, de Pirenópolis, tem fama nacional. A escritora Raquel de Queiroz, há alguns anos, dedicou sua crônica semanal na revista *O Cruzeiro* a esta pensão: “Fartura”. [...] Serve comumente em dias da semana: de 12 a 15 pratos salgados e de 14 a 16 de sobremesas. Aos domingos “o banquete” de 25 a 30 pratos e de 20 a 27 de sobremesas (ORTENCIO,1967:81). Sempre ilustrando seus conhecimentos com um fato interessante uma anedota, o autor vai mostrando em seus textos a **Influência Síria**, [...] o povo goiano assistia estupefato os sírios comerem gulosamente pepinos como “*tira-gosto*” de cachaça, coalhada com pepino, chuparem dúzias de mangas por cima de tudo isso. [...] diziam que fruta era comida de passarinho, folha (verdura) era para coelho e leite, pra menino, afirmavam que pepino era comida de turco (ORTENCIO, 1967:93).

A seguir, Ortencio (1967:97-174) registra nos textos as diversas maneiras de se preparar **carne (carneiro e cabrito), feijão, frango e galinha, maria isabel, mandioca,**

milho, café, o pão, doces e quitandas, frutas, comidas portuguesa e espanhola, comidas do mundo inteiro...

Doces e quitandas (p.141) é um texto que contém o seguinte fato pitoresco registrado na crônica de Gelmires Reis (1965) sobre a brevidade em Luziânia (Santa Luzia):

“O ilustre dominicano, frei Manoel, que tantos benefícios espirituais espalhou em todas as paróquias do Planalto Central, vinha, a cavalo, do Mato Grosso (goiano) para a cidade Formosa, onde seu irmão de hábito já pontificavam em prol dos postulados da religião católica, trazendo, em sua companhia da região. Chamava-se Antônio Bicudo. A canícula espatifava cansaço para os pobres viajores, que ao meio-dia, desejavam tomar um café reconfortante, antes do pouso planejado, na fazenda Batuira, distante cinco léguas da do coronel Joaquim Fernandes, católico fervoroso, cidadão prestativo e homem de fartos haveres.

Todo padre para ele, era vigário. Muito satisfeito ficou com a chegada dos itinerantes, que foram recebidos de braços abertos, com o convite para tomarem café. O apressado frade disse que aceitava o oferecimento, se a bebida saísse com brevidade. O dono da casa correu lá dentro e deu ordens à sua cara metade. Imediatamente, intensificaram-se os movimentos. Polvilho na gamela. Ovos batidos. Mistura dos elementos, inclusive açúcar. Formas untadas, recebendo a massa, levadas logo ao borralho. Enquanto isso, seu “vigário” se impacientava, caminhando de lá e de cá para lá, em vista dos minutos, iam passando, retardando a sua jornada. O prestimoso fazendeiro, notando a sua preocupação, foi lá dentro, novamente, voltando com a alvissareira notícia: “O café sai com brevidade”. Começou a contar histórias de caçadas, para protelar o tempo. Entrava por um ouvido e saía por outro do reverendo, que, afinal, declarou que seguiria viagem daí a dez minutos.

Novos apressos para a cozinheira, que conseguiu terminar a sua tarefa, suando muito e mandando dizer que a desculpasse se a brevidade não ficou boa. Com essa mensagem, esclareceu o motivo da demora, entrando-se em explicações. O frade, então, declarou que quando pediu o café com brevidade, queria dizer com rapidez, com urgência, às pressas, ao passo que o fazendeiro a interpretou como um desejo de tomar com o conhecido bolo. Houve boas gargalhadas. Mas os viajantes nesse dia somente chegaram ao pouso, às dez horas da noite, tudo por causa da “brevidade”, tão malfadada” (Gelmires Reis - O POPULAR, 12.5.1967).

Nos capítulos **Caça** (p.175) e **Pesca** (p.183), [...] “os bandeirantes comiam o que dava a espingarda e que dava o machado, caçando, pescando e derrubando os palmitos” [...] a caça é proibida, mas como este livro trata também da história da alimentação em Goiás, foram os textos e receitas coletadas antes da proibição. Finalizando seus estudos o autor descreveu uma lista de alimento **Provisões para 10 dias no Araguaia: caravana de 10 pessoas** (fora os empregados).

No que diz respeito aos 40 textos mencionados pelo autor, há ainda muita coisa que não foi comentada neste momento. O conjunto de textos selecionados, sobretudo em termos de conhecimentos, experiências, valores e atitudes, constituem aquilo que é denominado em representações das tradições cozinha goiana. Que através da coletânea de artigos e curiosidades da culinária goiana, Ortencio resgata a própria formação cultural de Goiás, com a

fusão cultural de índios, escravos e brancos, sob um prisma processual e evolutivo, calcado em uma aproximação antropológica e histórica, em diversos contextos, sensibilidade, hábito alimentar tendo em vista que está presente no modo de vida do povo goiano.

Veja a seguir coleção de receitas em que o autor registrou o conhecimento e suas origens no livro *A Cozinha Goiana - Estudo e receituário 1ª edição 1967*, mostrando o quanto são estreitos os laços que ligam a alimentação à atividade cultural.

3.2.2 Receituário: as receitas e ingredientes

É perceptível que a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por serem deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente. Por, isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo utiliza a comida como diferencial entre eles e os outros.

Em Goiás destacam-se muitos pratos, considerados típicos, que são motivo de orgulho do povo goiano. Alguns pratos, “saltaram” o rio Paranaíba e chegaram até as fronteiras do Continente Americano, Ortencio (1978) revela que,

[...] além do ‘empadão goiano’, do ‘arroz com pequi’ e do ‘bolo de arroz’, são enumerados o ‘biscoito’ e o ‘pão de queijo’, ‘o peixe na telha’, a ‘pamonhada’, a ‘galinhada’ e a ‘guariroba’, todos pratos conhecidos e saboreados em muitos países. Quanto ao bolo de arroz, “é tradicional da Cidade de Goiás, antiga Capital do Estado [...] O *hobby* dos homens é ir ao mercado comer bolo-de-arroz, pela manhã, e ficar no bate-papo interminável” (ORTENCIO, 1978, p.54).

Segundo Ortencio (1973), a galinhada, assim como a pamonhada, em Goiás, já não são mais apenas um prato ou uma iguaria, porque virou motivo de reunião social: [...] agora o “arroz com galinha” já tem nome definitivo: “Galinhada” [...] a galinhada era prato das madrugadas de Sábado da Aleluia, preparada geralmente com frango roubado do vizinho distraído.

Ziraldo, fundador do *Jornal O Pasquim*, em São Paulo, quando visitou Goiânia na década de 1970, ficou encantado quando comeu o arroz com galinha e, a seu respeito, assim pronunciou:

Comer bem. Vocês vão se encher de ler dica minha sobre Goiás, neste número Tou pior do que Jaguar, quando volta de São Paulo. [...] Mas, vou contar pra vocês: vibrei! Falei por ai na tal de galinhada. Pois quem falou que Goiás não tem prato típico? Já comeram *galinhada*? Então, não comeram nada. Tem que ser servida de madrugada, assim, no meio do porre. É uma canja sem caldo. Ou seja: um arroz

bem cozido, branquinho, cheio de pedaços inteiros de galinha, linguíçinha bem apimentada, uns cheiros e uns temperos de endoidar frade alemão. Deve ser servida ainda saindo fumaça, e você come até ficar meio parado. “Depois, pode enfiar a cara na cachaça ou na cerveja, de novo, que dá pra outra virada”. (*Jornal o Pasquim*, em junho de 1973).

Esse elogio foi inserido na citação no texto **Galinhada** na obra *Cozinha Goiana*, a partir da 4ª edição, 2000, p. 432, confirmando, mais uma vez que o prato “galinhada” tem tradição, porque além do sabor, possui uma história, e é justamente isso o que mais interessa.

Ortencio, diz que não existe em lugar algum do Brasil, a famosa “Galinhada” apenas em Goiás: “O que existe lá fora é arroz com galinha”. Em 1978, foi realizado, em Goiânia, um concurso, para premiar a melhor galinhada:

[...] promovemos um concurso para uma galinhada criativa, com os três, então famosos, cozinheiros: o professor, folclorista Álvaro Catelan, professor de literatura, poeta e artista plástico Aldair da Silveira Aires e poeta Aidenor Aires. As provas se deram na minha casa, na do Miguel Jorge e a finalíssima, na casa da Yêda Schmaltz. Por coincidência, estavam aqui com uma peça teatral, Fernanda Montenegro e Fernando Torres, que foram convidados a participar da comissão julgadora, com Bernardo Elis, Ursulino Leão e Siron Franco. Venceu o cozinheiro Aldair, por ser mais criativo, ter decorado a travessa com folhas de cebolinha, salsa e tirinhas vermelhas de tomate e pimentão, colocando, artisticamente, tomatinhos de tapera e pimentas-bode inteiras, sem curtir. (ORTENCIO, 2003, p.10).

Ortencio relata em sua crônica com o título Galinha de bronze:

[...] A galinhada de visual gustativo superenriquecida de vegetais culinários, a partir de 1974 é prato goianiense. Existia galinhada, sim, mas uma espécie de canja de parturiente; a mulher, quando dava à luz, ficava de resguardo 40 dias, e consumia 40 galinhas gordas metade no almoço e metade na janta... [...] Siron Franco, no arremate do julgamento, entusiasmado como sempre, prometeu criar a Galinha de Bronze, para perpetuar a criação da galinhada... [...] e o poleiro do troféu será na sede da Comissão Goiana de Folclore, no Instituto Histórico e Geográfico de Goiás (ORTENCIO, 2003, p.10)

Nos rituais de comensalidade, como ocorreu no referido concurso destacam-se a camaradagem, a intimidade e os elos entre os participantes, catalisadores que estimulam, dinamizam e incentivam as relações entre as pessoas presentes. Nesse sentido DaMatta afirma que

[...] há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas o as idas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a ida que celebrou as reações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa (DAMATTA, 1986, p.54).

Segundo DaMatta (1986), “certos alimentos ou pratos abrem uma brecha definitiva no mundo diário”, pode-se perceber que a cultura de um lugar fica perfeitamente demonstrada por seus pratos, seus ingredientes e por sua culinária.

Para Ortencio a compreensão do lugar e do tempo da culinária goiana no imaginário sobre os goianos não é a intenção apenas de contar história de Goiás a partir deste ponto de vista, o autor procurou compreender a consolidação dos hábitos alimentares em Goiás, através de determinadas histórias e símbolos específicos nas receitas dos pratos tradicionais que, por sua vez, auxiliaram na composição da marca de goianidade.

As receitas das comidas de sal são variadas e para todos os gostos. No Estado de Goiás encontra-se vários tipos de comidas típicas, como: peixe na telha, o arroz com pequi (fruta silvestre aromática), arroz com guariroba (espécie de palmito amargo), empadões (feitos com frango, carne de porco, lingüiça, guariroba, queijo e molho), porco a pururuca (leitão assado com a pele bem tostada e seca) e arroz com suã (com espinhaço do porco), são receitas de deixar na memória em que teve oportunidade de prová-las.

O pequi é o símbolo, carro-chefe da culinária goiana. Em qualquer lugar do Brasil, quando se fala em pequi, lembra-se de Goiás. Aqui o pequi é usado em todo prato culinário: refogado em caldo grosso, no arroz, na carne, na galinhada, na pamonha, no pastel, no frango, em conservas, na farofa, como óleo e pó para condimentos, em licores, em sabão e até doce de pequi. Portanto, o pequi é uma comida regional, que reflete a imagem da *goianidade*, ou seja, da identidade social goiana.



Figura 21: Pequi – Foto Nelson Santos

A receita do “Arroz com pequi” está registrada por Ortencio, na 1ª edição “*A Cozinha Goiana-Estudo e receituário-1967*”,

[...] o seguinte modo de fazer: Refoga-se o pequi com sal, alho, cebola e pimenta do reino. Pôr água e deixá-lo cozinhar até secar. Adicionar o arroz e refogá-lo bem. Colocar água e deixar cozinhar, juntos. Usa-se também comer o pequi apenas refogado, com bastante caldo ou molho grosso, como mistura para o arroz, já no prato (ORTENCIO, 1967, p. 199).



Figura 22: Arroz com pequi – Foto Nelson Santos

Esta receita pode ser vista como evidência de que as tradições são traduzidas pelos processos sociais através do tempo e o que se conserva são referenciais. Na cozinha goiana este referencial se trata do “arroz com o pequi”, os modos de preparo e uso são (re)inventados pelo gosto de cada cozinheiro. A tradição deste prato regional vem sendo ampliada ao longo do tempo pela criatividade, pois inovar o tempero, acrescentar ingredientes como, por exemplo: o frango e a guariroba, representam mutabilidades das tradições, desse modo podemos entendê-las como atualização de símbolos e práticas sociais do passado.

Há diversas maneiras de transformar um produto em cultura. A culinária é uma delas, com seus pratos típicos que definem a identidade regional. Na cozinha goiana, por exemplo, se produz e se consome pratos típicos como o arroz com pequi, a maria-isabel, o empadão, a galinhada e a pamonhada.

Em Goiás, alguns hábitos persistiram e persistem até hoje, principalmente em regiões distantes das cidades, por exemplo, no caso da distribuição de gêneros alimentícios. “Quando matava um boi, geralmente o proprietário, após suprir sua família, distribuía ou vendia a carne aos seus vizinhos”. Então, a carne fresca era comida fartamente. Depois a carne passava a ser salgada, tornado-se a carne seca, que durava muito tempo: Surgindo assim um prato conhecido em Goiás por “arroz maria isabel”,

[...] carne seca, bem seca, picada fininha. Fritar a carne quase até torrã-la. Refogar o arroz com a carne. Usa-se ao fritar a carne colocar rodela de limão galego, sem amassar. Há quem goste de coloração usa açafrão para amarelar, ou tomate bem maduro para avermelhar. Além de a receita constar em todas as edições da Cozinha Goiana – Estudo e receituário, o autor também deu um destaque especial nessa iguaria em um texto maria isabel (ORTENCIO, 1967, p. 109).

Maria isabel é um prato tipicamente goiano. Para quem gosta de carne e arroz é um prato formidável.

Pamonhas: A pamonha foi criada pelos índios tupi, que inventaram a pamonha com o nome de *pumu-nã*. Eles comiam de milho verde misturado com leite coco, manteiga e erva-doce. Foram os brancos que acrescentaram queijo, linguiça, canela e outros ingredientes.

Ninguém faz pamonhas tão boas, tão variadas com em Goiás. (Almeida apud Ortencio, 1967), diz:

[...] “No tempo de milho verde, aparecem as pamonhas, guloseimas regionais muito apetecidas, idênticas aos tamales mexicanos. Cozidas, ou fritas, são as pamonhas feitas de milho ralado, peneirado ou não, escaldado com gordura quente, é posto a cozinhar envolto em folhas de milho verde, depois de temperado com sal, com ou sem pimenta, com ou sem carne picada ou peixe. Depois de cozidas, também se usa cortar essas pamonhas em fatias e fritá-las na gordura” (ALMEIDA apud HORTENCIO, 1967, p. 125).

Carvalho (1966:43) registrou o menu “Jantar (para oito pessoas) a receita do prato, Pato na laranja com Pamonha Frita Goiana.

A receita da pamonha frita goiana:

[...] 8 espigas de milho verde raladas em ralo grosso, 2 ovos inteiros, 1 colher de sopa, rasa, de açúcar, 1 boa pitada de sal. a) Misturar muito bem os ingredientes todos (não é preciso bater). b) Fritar na manteiga, às colheradas, fazendo bolinhos dourados. Notas importantes: 1) As espigas de milho não podem estar molhadas, ou ter sido guardadas na geladeira. Devem estar perfeitamente secas. Se estiverem úmidas, os bolinhos “abrem” no processo da fritura. 2) Se não houver milho verde na ocasião, pode-se servir o pato com molho indicado e um pão-de-ló de laranja (CARVALHO, 1966, p.58).

Ortencio (1967), a pamonha frita mais gostosa não é a dessa receita; a melhor é pegar a pamonha cozida, amanhecida, cortá-la em pedaços e fritá-los na hora do café, que pamonha frita com café é um negócio!.... “Para a pamonha ficar 100% mesmo é necessário que o milho usado seja colhido no dia”.

Empadão goiano – O prato leva no sobrenome as marcas de sua origem. Originalmente, tinha 36 centímetro de diâmetro, bem maior que um prato comum, o que dava bem para recheá-lo com coxas de frango inteiras. A massa original leva farinha de trigo, banha de porco, sal e ovos. No recheio, agregam-se queijo, ovos cozidos, azeitona, pimenta-de-cheiro, carne de porco em pedaços, coxa de frango inteira, pedaços de lingüiça e guariroba. Essa receita é tradicional da Cidade de Goiás.



Figura 23: Empadão Goiano – Foto Nelson Santos

Lacerda (1967) disse que a empada goiana ou empadão de Goiás, é o carro-chefe da cozinha goiana. Prato para dias especiais, pela dificuldade de sua confecção. São dois dias de preparação, confira na receita abaixo.

Empadão ou Empada Goiana à Regina Lacerda

Ingredientes

Para a massa (a ser preparada no primeiro dia): para 1 quilo de farinha de trigo, 40 colheres de banha de porco – não é toucinho, é banha mesmo; 4 ovos, 1 copo de salmoura.

Modo de fazer a massa

Coloque a farinha numa gamela (é melhor para amassar); chuvisque a salmoura, revolvendo a farinha para umedecê-la; quebre os ovos sobre a farinha, sem bater, revolvendo-a bem; vá colocando a banha às colheradas; enquanto isso, vá amassando; depois de bem amassada, deixe descansar por 1 hora.

Modo de abrir o folhado

Tome uma pelota da massa e abra-a com rolo de pastel em folha grande fina; enrole como enrola uma folha de papel; outra pelota da massa, outra operação de abrir e enrolar sobre a primeira, sempre com o cuidado de passar banha na superfície; outra pelota, abra, unte e enrole sobre a segunda; deixe os rolinhos descansarem até o dia seguinte, cobertos com folha de bananeira ou um pano úmido.

Ingredientes do recheio (podem ser preparados no primeiro dia):

2 colheres de farinha de trigo; 1 frango refogado e cozido com temperos: sal, alho, pimenta e cebola; 1 quilo de lingüiça frita, mas não muito; 1 guariroba cozida em pedaços pequenos; 1 dúzia de ovos cozidos duros e cortados em rodelinhas; 1 queijo (conhecido como de-Minas) cortado em cubinhos; 2 pães, amanhecidos, cortados em pedacinhos; molho de tomate (2 quilos de tomates bem maduros) temperado com sal, alho, cebola picadinha, pimenta-de-cheiro (verde), azeitonas (1 lata).

Modo de abrir a massa

No segundo dia (no dia de ser servida), corte um pedaço da massa com faca, coloque no fundo da forma e vá abrindo com os próprios dedos, deixando sobrar um pouco nas bordas; abra bem fina em formas de barro (que são melhores); reserve um rolinho de massa para as coberturas.

Modo de rechear

Depois de todas as formas estarem preparadas, isto é, forradas, passe ao recheio. Coloque em cada forma uma peça de cada ingrediente já preparada antes e frio. O frango vai sem osso mesmo. Cubra tudo com bastante molho. A pimenta-de-cheiro não pode faltar.

Cobertura

Da massa que restou, tire pedaços para a cobertura. Podem ser abertos com rolo de pastel. Coloque a capa por cima, no diâmetro certo da boca da forma. Para fechar bem, revire a parte da massa que sobrou do forro e vá retorcendo junto com a da cobertura, de maneira a dar acabamento que resulte numa torcidinha contínua, a que chamam “repolego”. Depois de todas fechadas, bata 1 gema de ovo com um pouco de leite e pincele todas. Estão prontas para assar. Forno quente. Deixe assando até dourar a capa (ORTENCIO, 2008, p.63-64).

Antes da década de 1930, os ingredientes normais da culinária goiana para a confecção de empadões eram os derivados do porco (carne, lingüiça e banha), o frango os ovos, o queijo

e guariroba. O empadão. Até então, não levava batata inglesa. Segundo Peclat (2003), [...] o tomate só entrou na composição depois de 1950. [...] a guariroba, palmito amargo, foi introduzida como iguaria no cardápio goiano pelo bandeirante Bartolomeu Bueno da Silva.

A guariroba ou gariroba ou, ainda gueroba, como comumente é chamada, é um palmito amargo espalhado profusamente em Goiás, nas terras de cultura. Ortencio (1967),

[...] o coco possui uma castanha muito gosotosa. Este palmito é largamente empregado aqui. É pena que se tenha de derrubar a palmeira para extrair o torete que regula um metro mais ou menos de comprimento. Digo é pena porque as guarirobas enfeitam muito a paisagem das fazendas. [...] Rara é a festa de roça, como as 'folias', os casamentos, que não tem a guariroba, ou como molho, ou misturada no arroz. O tutu de feijão, nestes casos é indispensável, pois o molho de guariroba com tutu de feijão vai muito bem [...] nas cidades usam-se a guariroba temperada com massa de tomate e fazem-se também o pastel como o de palmito doce, o que se ve na zona rural, cujo molho é sempre branco e, não fazem pastéis [...] há uma certa técnica para que a guariroba não se empreteje depois de cozida (ORTENCIO, 1967, p.137).

A guariroba também pode ser utilizada para rechear frango assado, em galinhada. Ortencio (1967) Obs.: Se quiser que a guariroba fique mais amarga, refogue na gordura bem quente; caso deseje que fique menos amarga, refogue na gordura menos quente.



Figura 24: Guariroba – Foto Nelson Santos

Arroz-de-puta-pobre – A tradição oral conta que a versão goiana do prato foi criada por um empresário da cidade de Rio Quente (GO). Ortencio (2008:7) diz que, apesar do nome, o corte da carne é nobre, feito com filé.[...] seu parente mais sofisticado ganhou o nome de arroz-de-puta-rica. Outra história é que o prato teria sido criado em bordéis com sobras de comida.

Comida é presente, é passado, é futuro. Comida é memória, é identidade. “*Dize-me o que comes e te direi quem és*” Brillat-Savarin (1995:15). Dentro desta perspectiva, a pesquisa de Ortencio na obra *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário* foi desenvolvida e registrada no receituário 400 pratos, alguns típicos de Goiás e outros comuns a todo o Brasil, trazem novidades, como o acarajé goiano com ovo dentro e se toma com café, o arroz com suã (arroz misturado com carne de porco) e o arroz com pequi. O autor empreende a busca pelas receitas, que traduzem a memória do lugar; recolheu receitas de pessoas idôneas pertencentes às famílias tradicionais nas diversas regiões do Estado. Ortencio afirma que foi muito criterioso na escolha das receitas, e que um prato culinário tradicional tem que ser folclórico;

[...] “um prato culinário precisa ser folclórico”. E explica o que é folclórico; “*Tem que ser anônimo no sentido de que ninguém sabe mais quem fez, pois não existe geração espontânea. Tem que ser tradicional que ser tradicional, vir lá de traz, com cheiro de museu. Tem que ser coletivo, não adianta só eu saber, e tem que ser popular, que vem do povo*”. (ORTENCIO, 2008, p.38).

Ortencio realizou a releitura das tradicionais receitas goianas, a mistura de literatura e culinária produziu efeitos devastadores – e o autor soube tão bem misturá-las que a partir daí surgiu o receituário em forma goiana de exaltação literária do de – comer, vejam o receituário.

A COZINHA GOIANA



COMIDAS DE SAL

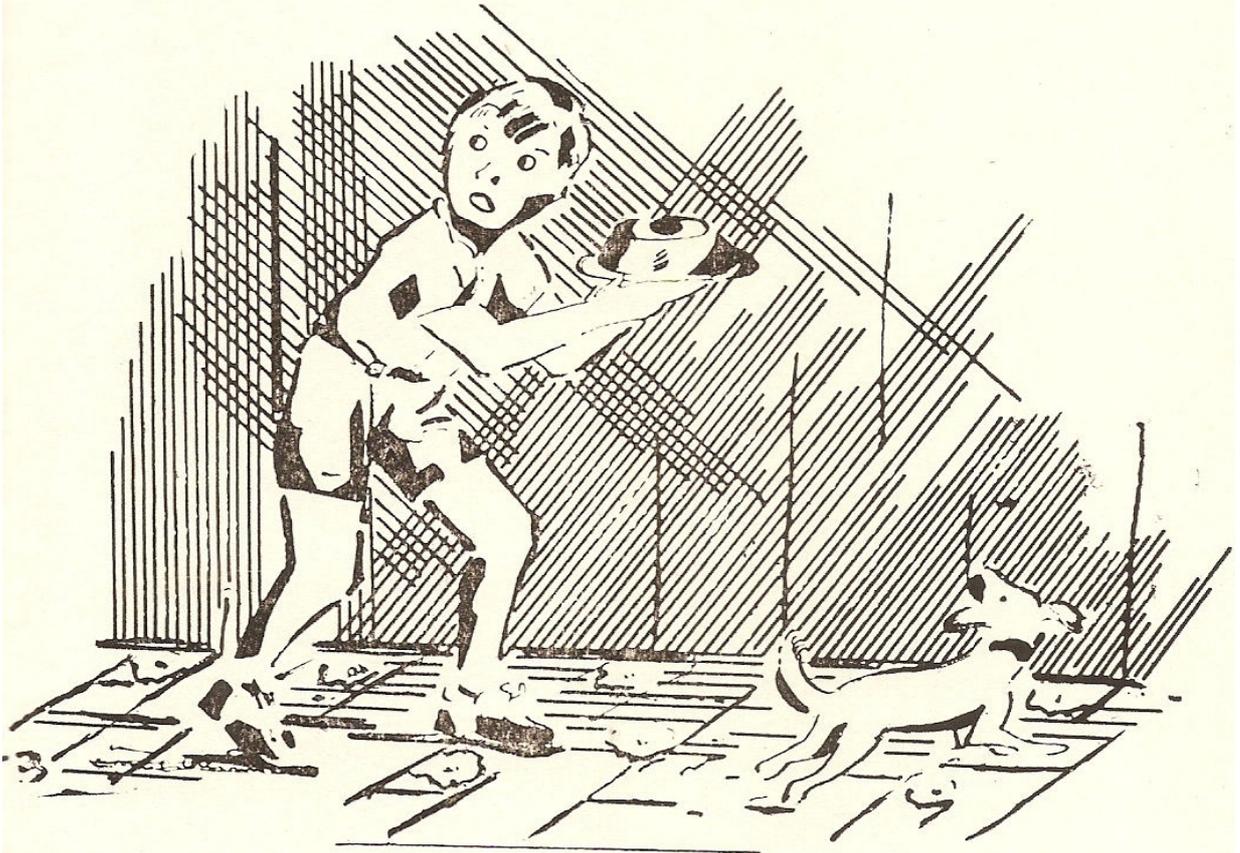
Desenhos: Maria Guilhermina

1ª edição - 1967

COMIDAS DE SAL – 109 receitas

Aboborinha com ovo; Acarajé goiano; Almôndega batida; Angu de milho verde (curau); Arroz com entrecosto (costelinha de porco); Arroz com galinha; Arroz com guariroba sem amargo; Arroz com pequi; Arroz com pequi e carne; Arroz com suã; Arroz delícia; Arroz de puta pobre; Bacalhau do Garibaldi, Beiju; Beldroega e mata-compadre; Bolo de macarrão; Burê (purê?) de milho verde; Cabeça de bode; Cambuquira; Cambuquira de melancia; Cariru de porco (omelete); Cariru de porco (omelete) nº. 2; Cariru de porco (sopa); Carne de panela ou enrolada; Carne no surrão de piaçaba; Casadinhos (arroz com feijão); Chambaril; Conserva de pequi; Couve no arroz; Cuz-cuz; Disco voador; Empadão; Empadão nº. 2; Empadão nº. 3; Enrolado de queijo; Escaldado; Farinha fofa; Farofa de ovo com açúcar; Farofa de pequi; Farofa para churrasco; Feijão caipira; Feijão escaldado; Feijão frito; Feijão galoado; Feijão tropeiro; Feijoada goiana; Flamengo; Folhas novas de tomateiro; Frango, angu de milho verde e quiabo; Frango caldeado; Frango só na gordura; Frigideirada de maxixes; Frigideirada de umbigo de bananeira; Inhoque de mandioca; Língua do Garibaldi; Macarronada assada; Macarronada goiana; Mandioca com entrecosto (costelinha de porco); Mandioca frita com queijo; Maria isabel ou arroz sirigado; Mexido; Milho assado na palha; Molho de guariroba; Molho de mamão verde; Molho de tomatinho (horta ou tapera); Molho de vilão; Molho para churrasco; Molho pardo; Molho pardo nº. 2; Munguzá goiano; Mursela; Ôlha ou cozido; Omelete de guariroba; Ora-pro-nobis; Paçoca; Palmito de tucum; Pamonha assada; Pamonha cozida ou pamonhada; Pamonha de pequi; Pamonha de pimenta; Pamonha frita; Pamonha frita de massa crua; Pão Pereira; Pastela; Pastelão; Pastel de guariroba; Pastel de milho verde; Pastelinho; Peitudo; Pelota ou pelotão; Pequis inteiro em conserva; Pequis lavrados em conserva; Pingo de amor; Precancho; Quibebe; Quibe recheado com ovo; Refogadinho de milho verde; Sopa de parturiente; Sopa de quirela; Sururuca ou peitudo; Tigelada; Tigelada de guariroba; Tigelada de umbigo de bananeira; Tira-jejum; Torresmos com ovos; Torta de mandioca; Torta de palmito; Torta comercial; Vitamina J K (para inverno).

A COZINHA GOIANA



DOCES E QUITANDAS

Desenhos: Maria Guilhermina

1ª edição - 1967

DOCES E QUITANDAS - 186 receitas

Alfenim; Alfenim nº. 2; Ambrosão; Ambrosia; Ambrosia de coco; Ameixa de queijo; Ameixa de queijo nº. 2; Arroz doce com pequi; Baba de moça; Bérem; Bérem nº. 2; Biscoito calcinado de polvilho; Biscoito Carrijo; Biscoito de bicarbonato; Biscoito de clara; Biscoito de cortiça; Biscoito de doce; Biscoito de doce: quebra-quebra; Biscoito de farinha de milho; Biscoito de farinha de milho nº. 2; Biscoito de fubá de canjica: para doentes; Biscoito de goma, peta, pipoca, mentira ou polvilho; Biscoito de nata; Biscoito de queijo; Biscoito de queijo nº. 2; Biscoito de queijo nº. 3; Biscoito de queijo nº. 4; Biscoito de queijo nº. 5; Biscoito frito de polvilho; Biscoito de fubaquete; Biscoito Santa Clara; Bolacha água; Bolacha de coco; Bolacha de manteiga; Bolacha econômica; Bolachinha; Bolinho da Vovó; Bolinho frito de fubá; Bolo amarelo; Bolo “baiano de Goiás”; Bolo de arroz; Bolo de arroz nº. 2; Bolo de cozinha; Bolo de fubá; Bolo de fubá nº. 2; Bolo de fubá mimoso (de canjica); Bolo de mandioca; Bolo de mandioca nº. 2; Bolo de mel; Bolo de melado; Bolo de pobre; Bolo de polvilho; Bolo dona Íris; Bolo “espera-marido”; Bolo fofo e cará; Bolo frito; Bolo frito de cará; Bolo goiano, Bolo goiano nº. 2; Bolo São Benedito; Bolo São Benedito nº. 2; Bolo sem ovo; Bombocado de mandioca; Boneca de engenho ou manuê; Brevidade; Broa de farinha de trigo; Broa de fubá de canjica; Broa de fubá de canjica nº 2; Broa de mandioca (mane pelado); Broa de trigo; Broinha econômica; Cabacinhas de mel; Caçarola brasileira; Canjicada; Canjicada com doce de leite; Chouriço com leite; Cidrão; Confeitos de amendoim torrado com açúcar; Creme de leite com suco de limão; Creme de mandioca; Curau; Doce da raiz do mamoeiro; Doce de batata doce; Doce de buriti; Doce de buriti nº. 2; Doce de cenoura; Doce de farinha de trigo; Doce de jabuticaba madura; Doce de jabuticaba verde; Doce de jenipapo; Doce de leite com raiz de mamoeiro; Doce de limão china (vermelho); Doce de macarrão; Doce de mamão maduro; Doce de mamão maduro nº. 2; Doce mamão maduro nº. 3; Doce de mamão recheado com doce de leite; Doce de manga; Doce de mangaba; Doce de ovos; Doce de tomate; Doce vermelho de banana branca (prata); Flor de coco; Fruta seringa (bolo); Furrundum; Geléia de Jabuticaba; Geléia de marmelo; Geléia de marmelo nº. 2; Geralice; Goiabada; Limão recheado com doce de leite; Lua de mel; Mandioca com manteiga de leite e açúcar; Mané pelado; Mané pelado nº. 2; Mané pelado nº. 3; Manjar ou maminhas; Manuê; Manuê nº. 2; Marmelada; Marmelada “Cazumba”; Marmelada comum; Marmelada de sumo; Marmelos em calda; Melindro; Moça de engenho; Noiva; Omelete doce; Panquecas da Ivone;

Pão branco; Pão branco nº. 2; Pão de mandioca; Pão de queijo; Pão de queijo nº. 2; Pão de queijo nº. 3; Pão de queijo nº. 4; Pão de queijo nº. 5; Pão de queijo nº. 6; Pão de queijo nº. 7; Pão de queijo nº. 8; Pão de queijo com mandioca; Pão Luziano; Pãozinho; Parará frito; Passa de caju; Pé de moleque; Peta; Peta de farinha de milho; Petinha de polvilho; Pingo de mel; Pipoca; Pudim; Pudim de banana; Pudim de banana nº. 2; Pudim de banana nº. 3; Pudim de mamão verde; Pudim de mandioca; Pudim de pão; Pudim de queijo; Pudim de queijo nº. 2; Pudim de requeijão; Pudim de requeijão nº. 2; Quabu de massa de queijo; Quebrador; Queijão; Queijão nº. 2; Queijo de leite; Queijo de leite nº. 2; Queijo de leite nº. 3; Rapadura com frutas; Requeijão moreno; Requeijão requentado; Rocambole de queijo; Rosca da Arlete; Rosca de fubá de canjica; Rosca para esperar visita; Sobremesa de bananas; Sonho; Sopa de jenipapo; Sopa de marmelo; Sopa dourada com leite; Torta de banana; Torta de cará; Torta de moranga; Verônica (Festa do Divino); Verônica (Festa do Divino) nº. 2.



Figura 25: Doces em caldas – Foto Nelson Santos.

Para quem gosta de adoçar o paladar, as receitas doces e quitandas do livro *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário* presenteia aos leitores as apreciadas receitas de doces. Em Goiás, é bastante comum encontrar doces de cascas de frutas tradicionais, como goiaba, limão e laranja, além dos doces de frutas cristalizadas de abóbora, caju e banana.

Segundo pesquisas, o alfenim é doce exclusivo de Goiás, ou mais precisamente, da cidade de Goiás. Cora Coralina (1919), na *Revista Informação Goyana*, escreveu sobre os alfenins: “Um outro doce que se faz em Goyaz e que bem merece um registro especial é o alfenim, o extraordinário e delicadíssimo alfenim desconhecido de qualquer outro meio”.



Figura 26: Alfenim – Foto Nelson Santos

Para confeccionar alfenins, a doceira tem que se escultura relâmpago, pois a massa, passada do ponto, perde-se, não podendo ser reaproveitada devido o polvilho que é misturado ao açúcar.

Alfenim e sua receita;

Ingredientes

Um pacote de açúcar refinado (1 quilo). Uma colher de caldo de limão. Água até derreter o açúcar no tacho de cobre. Ponto: Jogar uma pitada da calda num prato com água fria; se quebrar os fios estará no ponto.

Como fazer

Despejar na tábua ou pedra molhada e puxar quente, na mão, até estalar e ficar bem alvo. Forrar um pano branco com polvilho. Modelar: Florzinhas, bichinhos, folhas bonecos, chapéus, objetos, ocupando até tesoura. Levar ao sol depois de pronto por 2 horas, para não cair. Fazer à noite ou pela manhã. Com o calor não é possível.

A marmelada de Santa Luzia: “Assim como Pirenópolis é famosa pelos seus cigarros de palha, Luziânia é citada pela ótima marmelada que lá se fabrica e que constitui um dos seus principais produtos de exportação” (ORTENCIO, 1967)

Receita da “Marmelada comum”

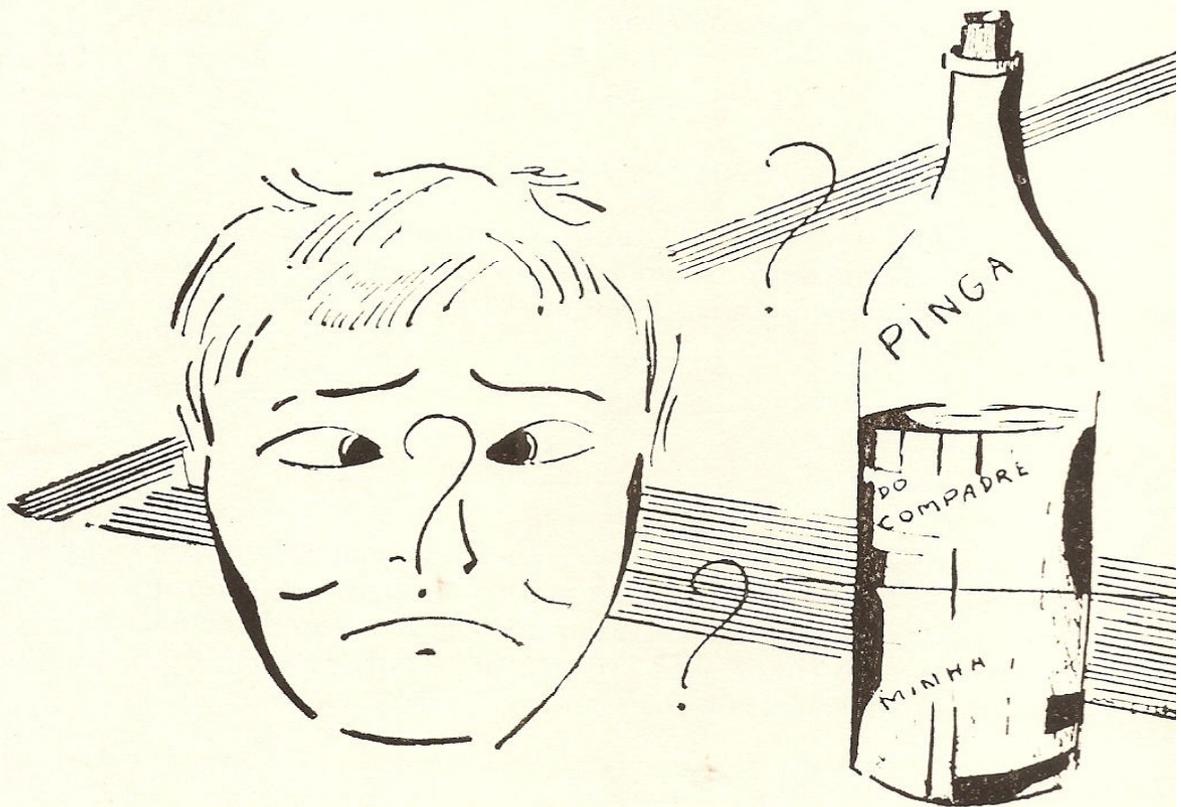
Limpar os frutos, cortadas as partes apodrecidas, quando as há. Partem-se os mesmos, tirando-lhes as sementes; depois disso colocam-se os frutos em água fervendo, em um tacho

de cobre, para cozer, devendo o tacho ser coberto com folhas de bananeira, afim de auxiliar o trabalho. Logo que os frutos estão cozidos, moles, são passados em máquinas ou socados no pilão, passando-se a massa em peneiras finas. Assim preparada a massa, pesar 500 gramas desta e 750 de açúcar. Quem desejar o doce mais acido, deve por somente 625 gramas de açúcar para cada 500 gramas. Esta marmelada é mais saborosa. Depois de pesada toda a massa e todo o açúcar, trata-se de refinação deste pelo, método comum, até que se obtenha a calda em ponto de bater. Põe-se então a massa e mexe-se a mesma até o fundo do tacho mostrar-se limpo com a passagem da colher. Verificando isso, põe-se a marmelada em pratos ou caixotes de madeira de São José – o pinho da região: Luziânia. Receita para uma dúzia de marmelos.



Figura 27: Doce de Marmelada – Foto Nelson Santos

A COZINHA GOIANA



BEBIDAS - REFRESCOS - VINAGRES

Desenhos: Maria Gulhermina

1ª edição - 1967

BEBIDAS – REFRESCOS – VINAGRES – 32 receitas

Jacuba com farinha de mandioca; Jacuba com farinha de milho; Jacuba com garapa; Licor de abacaxi; Licor de amendoim; Licor de jabuticaba com álcool; Licor de jabuticaba com pinga; Licor de jenipapo álcool; Licor de jenipapo com pinga; Licor de leite; Licor de murici com álcool; Licor de murici com pinga; Licor de pequi; Licor de vinho; Pica-pau caseiro; Pica-pau comercial; Pinga com murici; Quentão; Quentão nº. 2; Quinado de jenipapo; Refresco e picolé de marmelo; Sembereba de bocaba; Sembereba de buriti; Vinagre de abacaxi; Vinagre de jabuticaba; Vinagre de marmelo; Vinagre de tucum; Vinho caseiro; Vinho de jabuticaba com álcool; Vinho de jabuticaba com pinga; Vinho de jenipapo; Vinho de tucum.

As receitas dos tradicionais licores de sabores exóticos como o de murici e o de pequi, também marcam presença no cardápio da culinária goiana, com suas características do cerrado goiano.

O murici é uma fruta do campo, muito cheirosa, e que quando madura e colocada na pinga é muito apreciada em Goiás. Depois do pequi o murici é a fruta mais cheirosa dos campos e do cerrados. Quem quiser preparar o licor de murici veja a receita abaixo.

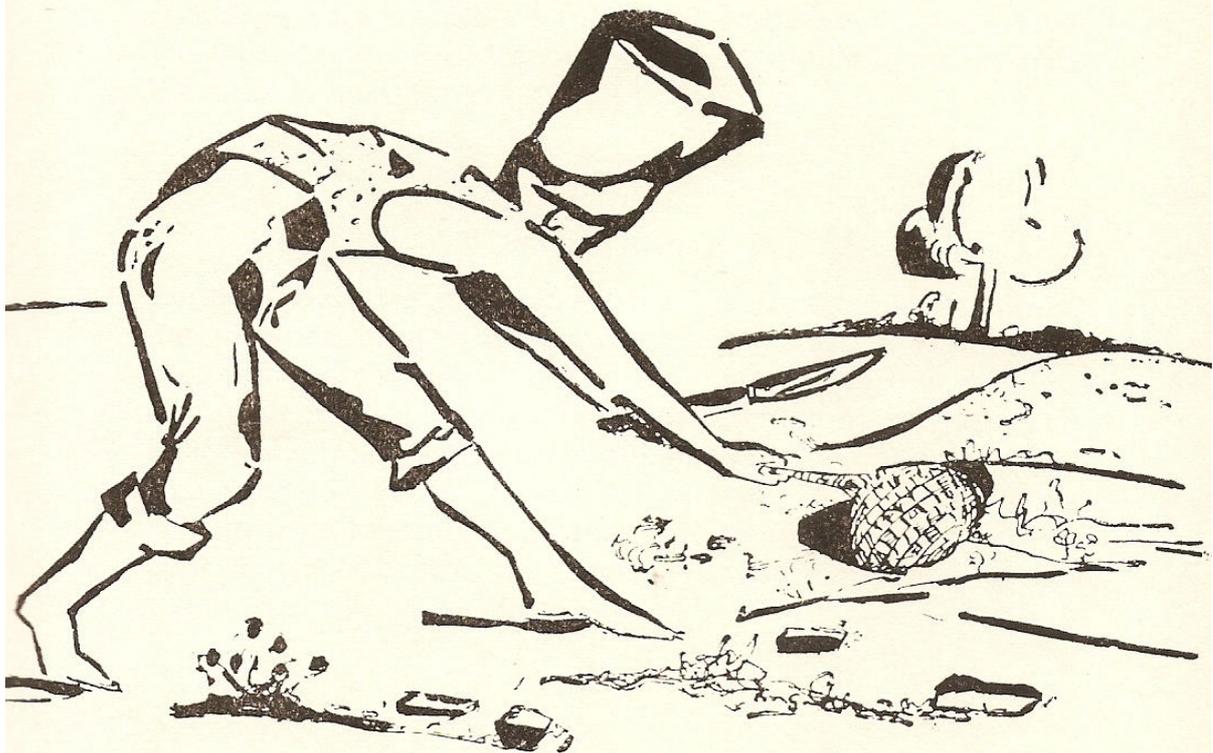
Licor de murici com pinga

Um litro e meio de pinga branca. Um litro de frutas de murici maduras. Deixar em infusão por 15 dias. Fazer a calda com um quilo e meio de açúcar cristal. Deixar esfriar a calda de um dia para o outro. Coar a infusão num pano, espremendo. Adicionar a calda. Colocar algodão num funil e filtrar tudo. Pode ser usado imediatamente. Gelado é uma delícia. Pode usar álcool em vez de pinga, necessitando, para isso enfraquecê-lo. (ORTENCIO, 1967, p.286).

Licor de pequi

Para um litro de álcool, um litro de pequis bem maduros e carnudos. Meio litro de álcool. Deixar em maceração durante 10 a 15 dias. Depois, passar por peneira. Obtem-se, assim o alcoolato. 600 gramas de açúcar cristal em um litro d'água, até ficar em ponto de xarope (ferver até obter o ponto). Em seguida, fora do fogo, adicionar o outro meio litro de álcool puro. Mexer sempre. Depois adicionar o alcoolato de pequi. Acrescentar um litro d'água, sempre mexendo até ficar bem homogêneo (ORTENCIO, 1967, p.286).

A COZINHA GOIANA



CAÇA

Desenhos: Maria Guilhermina

1ª Edição 1967

CAÇA – 36 receitas

Almôndegas silvestres; Caças em geral; Caititu assado; Capivara; Capivara ao espeto; Capivara no borralho; Costeletas de capivaras recheadas; Farofa de tatu; Fígado de anta, assado; Filé de lombo de queixada; Guisado de miúdos de veado; Jacuba de leite com carne de caça; Jacu ou mutum fritos; Jaó na brasa; Paca assada; Paca assada nº. 2; Paca assada nº. 3; Paca recheada com guariroba, no moquéim; Paçoca de caças em geral; Paçoca de anta com rapadura; Paçoca salgada de anta; Pás de tamanduá-bandeira; Pássaros na gordura; Pato selvagem; Perdiz com manteiga de leite; Perdiz no leite; Perdiz no vinho; Pernil de mateiro; Pombas ao molho; Pomba do bando ao óleo e alho; Pombas no espeto; Preá com inhame; Tatu ao forno; Tatu assado; Veado assado; Veado moqueado.

A caça é proibida, mas como esse trabalho trata também da historia da alimentação em Goiás na década de 1960, foram estas receitas registradas antes da proibição. Atualmente há vários criatórios e restaurantes que servem carnes de caças.

O estado de Goiás é um dos mais ricos em caça e pesca, da Federação. A beleza do rio Araguaia é um atrativo internacional. Como não estamos cuidando de um trabalho de caça e pesca e sim de um estudo sobre a cozinha goiana, vamos limitar-nos apenas com alguns registros e deixar que o leitor tome melhor proveito na parte da alimentação de Goiás, em 1967, que é o que interessa.

Paca: a melhor carne de bicho é a da paca. Quando a paca costuma a comer laranjas, durante a temporada, não se deve matá-la, pois não há quem consiga tirar-lhe o gosto de laranja podre da carne. O mesmo acontece com as que se viciam comer a semente de óleo de copaíba ou óleo de pau.

Tatu: o tatu é prato apreciado pelas pessoas da roça. Seu maior consumo é como farofa. Comem-se todos os tipos de tatu, embora os menos apreciados sejam o peba e o canastra, por serem “comedores de defunto”. E os melhores e mais abundantes e no estado de Goiás, são o tatu-galinha, o bola, o folha, o veado, o verdadeiro e o laje.

Relacionamos a receita abaixo, por tratar-se de um prato que utiliza os ingredientes e modo de fazer existente na década de 1967 como (guariroba e a farinha de mandioca) e outros condimentos.

Paca recheada com guariroba, no moquém

Para tirar a morrinha ou reima da paca, retirar uma pele que envolve o fato. Por na água fervendo e raspar os pelos. Perfurar toda para entremear o tempero: pimenta bode-verde, alho, sal a gosto, limão, pimenta do reino, óleo, 50 gramas de gengibre cortadinho. Deixar pousar no tempero com folhas de louro. Fazer uma farofa de guariroba (molho). Farinha de mandioca e o que quiser acrescentar. Encher a paca com esta farofa, costurar e se a caça não for nova, dar uma ferventada. Fazer um buraco na areia ou na terra, encher de brasas, e quando estiver bem quente, retirar as brasas, colocar a paca embrulhada com folhas de bananeira ou coqueiro e cobrir com o borralho. Deixar por uma hora ou mais dependendo da caloria, da qualidade da lenha que produziu as brasas. Servir (ORTENCIO, 1967, p.300).

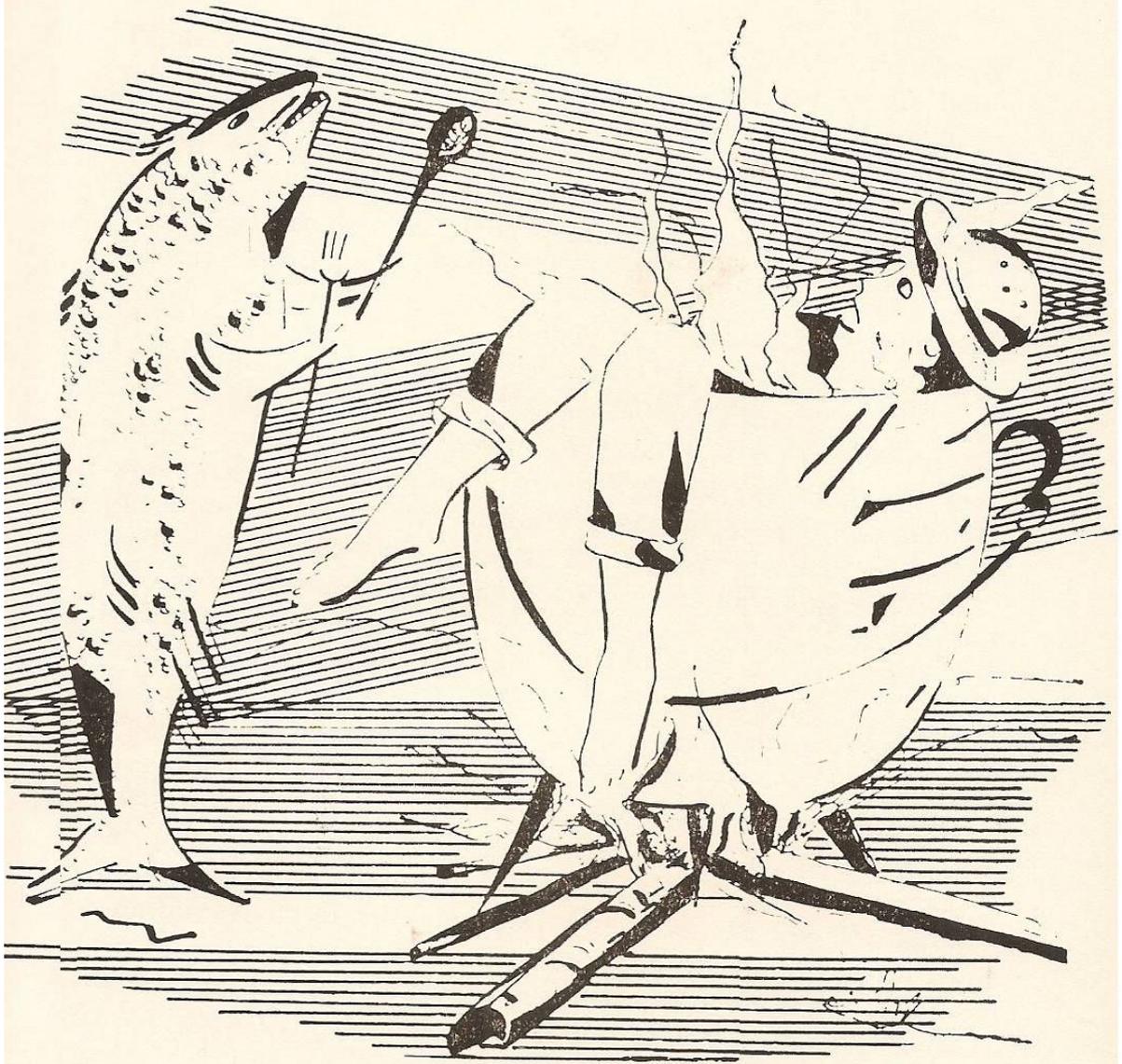
Modo de fazer o molho de guariroba para o recheio

Descasque bem a guariroba. Corte em fatias finas as partes moles. De uma fervura para sair um pouco o amargo. Escorrer. Afogue em banha fria, com alho, pimenta do reino, cebolinha e cebola branca batida. Deixe cozinhar com um pouco de água. Para que a guariroba fique mais gostosa, dobre a dose da banha (ORTENCIO, 1967, p.214).

Eis a receita do prato mais apreciados na roça “Farofa de tatu”

Pegar um tatu bola, folha, veado, galinha ou tatu verdadeiro e desfatar. Retira toda a carne e por para ferventar bastante tempo. Na panela: gordura, sal e pimenta. Desfiar com a mão, toda a carne e colocá-la na panela. Cortar dentes de alho ao meio e adicionar, retirando-os assim que se fritem. Por rodela de cebola e esperar que amoleçam. Jogar farinha de mandioca, aos poucos, ir mexendo sempre até à coloração desejada (ORTENCIO, 1967, p.297).

A COZINHA GOIANA



PESCA

Desenhos: Maria Guilhermina

1ª edição - 1967

PESCA – 37 receitas

Arraia “à francesa”; Doce de ovos de tartaruga; Escabeche goiano; Ensopado de piranhas (emergência); Gemada de ovos de tartaruga; Jacaré; Jacuba de ovos de tartaruga; Molho de tartaruga; Moqueca do Maia; Óleo de ovos de tartaruga; Ovos de tartaruga para transporte; Pacu manteiga; Panqueca de ovos de tartaruga; Peixada do Bena; Peixada do Nenzico; Peixe assado; Peixe assado ao espeto; Peixe assado do Amaury; Peixe cozido; Peixe de molho; Peixe do Índio (peixada); Peixe ensopado; Peixe frito; Peixe frito nº. 2; Peixe frito em molho; Peixe moqueado *in natura*; Peixe moqueado na cava; Peixe na brasa; Peixe recheado; Peixe sem água; Pirão de “piauí da cabeça gorda”; Puxa de ovos de tartaruga; Quebra-jejum de mandis; Quibe de peixe; Tartaruga: processo Carajá; Tartaruga: processo Cristão; Tucunaré recheado, assado.

A receita do prato “Peixe na Telha” foi criado em 1978, portanto, só pôde ser incluída a partir da 3ª edição do estudo e receituário “*Cozinha Goiana*” Estudo e receituário que corresponde ao ano de 1990. Hoje a receita é considerada um símbolo da goianidade.



Figura 28: Peixe na telha - Foto Nelson Santos

O Peixe na Telha merece destaque de todas estas receitas, pois, além dos ingredientes e o modo do preparo, introduziu um novo elemento que é a telha, produzida especialmente para tal. Os ingredientes de uma receita podem variar, mas no caso do Peixe na Telha é diferente, pois tem propriedade, origem e tradição, como destaca Ortencio:

Em 1978, quando o professor Aldair Aires montou seu restaurante o Forno de Barro, querendo descobrir uma maneira para servir o prato de peixe (peixada) servido à mesa da mesma forma da feijoada permanecendo quente. Eu argumentei: se o peixe é comprido, vamos pôr ele numa telha. Então fabriquei as telhas (em minha cerâmica) e fechando as extremidades, antes de queimá-las. O teste foi feito com sucesso. O povo pensa que o peixe é feito na telha. Não é. É feita uma peixada, colocadas às postas na telha. A telha (a argila é refratária e não perde o calor facilmente). Com isso, o peixe fica borbulhando de quente até meia hora depois de sair do forno (ORTENCIO, 2008, p. 39).

Eis a receita do famoso “Peixe na telha” (prêmio cheques cardápio)

Dois quilos de peixe de couro, de preferência o pintado ou surubim, três quilos de tomates bem-maduros e um quilo e meio de cebola. Dois pimentões, um vidro de leite de coco, uma lata de massa de tomate, um envelope de creme de cebola (para engrossar o caldo), sal bastante cheiro-verde (salsa e cebolinha), shoyo e pimenta-bode sem curtir. Colocar as postas disposta numa assadeira e espremer limão de um lado e de outro. O peixe deverá entrar na panela de uma a duas horas depois de receber o caldo do limão. Picar os ingredientes, inclusive as pimentas e levar tudo à panela com óleo e um pouco de água. Os pimentões, para não amargar o molho, ficam por último, com o cheiro-verde e o creme de leite. Assim que o molho estiver fervendo, colocar as postas do peixe que cozinhará em dez minutos. Desligar o fogo despejar o creme de leite. Distribuir a peixada em telhas próprias (fechadas nas extremidades), cobrir com farinha de rosca e levar ao forno para gratinar. Servir ainda em ebulição com arroz branco. Servem-se de 6 a 8 pessoas (ORTENCIO, 2008, p.40).

Peixe na Telha criado por Bariani Ortencio e Aldair da Silveira Aires, é um dos pratos de maior sucesso do restaurante Forno de Barro, em Goiânia, foi vencedor da região Centro-Oeste, do I Concurso Cultural, “Os Melhores Pratos do Dia”, promovidos pela Empresa Cheques Cardápio. O Peixe na Telha, saboreado diariamente pelos goianos e por gente de todo o Brasil, foi o primeiro colocado da região (ORTENCIO, 1999, p.7).

Hoje, a tradicional receita do “peixe na telha” de Ortencio, faz parte do cardápio do Bar Glória, no Setor Oeste, em Goiânia.

3.3 O Livro: registro histórico em Goiás

Durante muito tempo, desde o começo da colonização brasileira, as poucas anotações sobre alimentação feita no país estavam nos chamados livros borradores, onde os senhores de engenho e fazendeiros costumavam anotar o que acontecia em suas propriedades, e nos almanaques que se popularizaram nos tempos do Brasil Colônia, com horóscopos,

informações sobre remédios, meteorologia, conselhos sobre a conservação de alimentos e uma ou outra receita culinária, Romio diz que:

Com o passar dos anos, as receitas passaram a ser trocadas quase que como uma confiança. Eram, na verdade, uma espécie de propriedade de quem tivera acesso a elas, propriedade familiar, de amizade, cuja propagação era controlada com zelo. Desse modo, com a falta de informações fáticas, uma novidade saboreada em casa de amigos invariavelmente terminava no pedido da receita – que nem sempre era dada de boa vontade, e algumas vezes, de propósito, não era dada corretamente... (ROMIO, 2000, p. 196).

Para as mulheres, nos modestos livros de receitas que usam para cozinhar o trivial de todo dia, a língua das receitas é simples, com traços de arcaísmos. Certeau apud Giard (1996:288) afirma que [...] Em cada língua as receitas de cozinha compõem uma espécie de texto mínimo, definido por sua economia interna, sua concisão e seu fraco grau de equivocidade, colocados à parte os termos técnicos como “escaldar”, “refogar”, “untar” (uma forma), “queimar” (a frigideira ou uma panela de barro), etc., o que exige um prévio conhecimento.

O fato é que as técnicas usadas pelas cozinheiras de uma sociedade contam muito de sua história – história que, sem saber, é renovada toda vez que repete o trabalho cotidiano das cozinhas, enfim, as técnicas culinárias parecem bastante estáveis, mas nem por isso deixou de ser útil, porque foi fixada bem cedo pela compilação de receitas culinárias, herdadas da mãe, da avó, anotadas, geralmente, em cadernetas de capa dura e guardadas com ciúme, como se contivessem segredos preciosos.

Em Goiás, historicamente, se cultivou a diversidade alimentar, numa síntese entre as culturas primitivas com a superposição de etnias das diferentes culturas, que através da cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade, valores esses demonstrados pelos cadernos de receitas, cadernos esses que para o escritor Ortencio foi fundamental em suas pesquisas, que através da coleta nos cadernos de receitas de 16 famílias tradicionais de goianas, surgiu o livro *A Cozinha Goiana-Estudo e receituário* em 1967.

Ortencio (1967) em seu livro coloca o cotidiano com detalhes, os alimentos que eram consumidos, explica:

[...] que comiam, como comiam, os hábitos, as heranças alimentares e os costumes folclóricos. No livro pode descobrir, por exemplo, do que constituía a alimentação dos bandeirantes paulistas que penetraram o sertão ermo, em busca de ouro e índios. Os artigos resgatam a própria formação cultural de Goiás [...] muitas superstições populares, como “misturar leite com manga faz mal”, são

destrinchadas no plano cultural. Algumas são curiosas, como “comeu, garro lê, morreu” e “caldo de largatixa cura males da garganta” [...] pequi, é marca registrada da culinária goiana, tem no livro várias explicações para a inclusão, como símbolo da goianidade, o próprio nome é analisado em sua etimologia (ORTENCIO, 1983, p.5).

O livro é um relato diferente, desalinhavado, encerrando uma compilação de vários fragmentos de textos de outros indivíduos que viveram ou sentiram a magia de Goiás. O que se come na cidade e na fazenda, nas folias do Divino, na Sexta-feira da Paixão, as pipocas, amendoins, batata-doce e furrundum das festas de junho.

As sensibilidades usadas no que comer e modo de fazer de cozinhar estão no livro *A cozinha Goiana Estudo e receituário* da obra de Ortencio, seu paraninfo o historiador Leonardo Arroyo diz: “*Cozinha Goiana* vem relatar a surpreendente verdade de que existe, realmente, uma cozinha goiana”. E continua:

Ela gira em torno do pequi – as duas constantes maiores na sua característica geral, mas se estende, também, por uma série enorme de produtos naturais que, praticamente, não são utilizadas em outras regiões. Bariani Ortencio realizou intensa pesquisa colhendo assim um natural importante, tanto na área dos pratos de sal, com na de doces, bebidas, refrescos, caça e pesca. Seu amplo estudo, largo acervo de dados enriquece-se o livro comum um receituário de primeira ordem ao lado de aspectos pitorescos ligados diretamente à cozinha goiana. Bariani Ortencio ainda realizou uma obra importante revivendo valores de um Brasil que está ameaçando de perder-se principalmente no campo da culinária. Cozinha Goiana será um livro bastante citado e fundamental nos estudos de nossas variações sociológicas. (ARROYO, 1967).

O escritor goiano Gilberto Mendonça Teles, em seu livro *Sociologia Goiana*, 1982, registrou nas páginas 101-104, a poesia “Manifesto de louvor à Cozinha Goiana A Waldomiro Bariani Ortencio”. Teles fala das receitas tradicionais de Goiás, coletadas por Ortencio:

[...] Na cozinha goiana, a fartura tem néveis e dias de festa. Há coisas que variam no ritmo das águas e das secas. E coisas reservadas nesse espaço indeciso entre roça e cidade. [...] O trivial... Ah! O arroz com guariroba, o arroz maria-isabel! O arroz-de-moça-pobre, o delícia, o casadinhos, arroz feito com suã, o fulvo arroz com pequi! E o feijão frito e pagão, feijão-caipira ou tropeiro, tutu de arroz e feijão? E a almôndega batida, o angu-de-milho-e-quiabo? E o refogado-de-milho, a cambuquira, o quibebe, o molho-pardo, a paçoca, o escaldado-de-farinha-de-milho, a galinhada, a frigideira-de-umbigo-de-bananeira, o cará, a tigelada-de-queijo, de mamão verde e chuchu, e o maxixe, o mangarito, as empadas-de-domingo, carne-de-porco-na-lata, pamonha-de-todo jeito? Tudo isso e mais a fome da cidade e do sertão, tudo isso e mais o gosto da pimenta e do limão, tudo isso, minha gente, vai perdendo a tradição, vai ficando na saudade, na forma de algum refrão, de algum discurso eficaz que possa matar a fome comento apenas o nome das comidas de Goiás (TELES, 1982, p. 104).

Os versos trabalhados por Teles traduzem, certamente, a comprovação do trabalho de pesquisa desenvolvido, pela paciência de Ortencio, à maneira de um garimpeiro, acumulou

considerável acervo cultural que ninguém poderá subtrair, sobretudo em suas conotações folclóricas.

Após conceituar cultura através do folclore, situar a tradição culinária no contexto da totalidade e fornecer aspectos da teoria e métodos empregados, o autor fala como usa também um viés cultural tanto para construir como para transmitir a história regional através de sua obra *A Cozinha Goiana Estudo e receitaário*, considerando que, apesar de suas especificidades, ela pode ser explicativa de elementos tais como suas receitas, que traduzem a memória do lugar, identidade e tradições culinárias através dos pratos típicos goiano.

Percebe-se que a comida sempre deu muito que pensar. Não há grupo humano que não coma, assim como não há sociedade que deixe de criar significados e simbolizar aquilo que come, e como come. Nesse sentido, não existe sociedade sem linguagem, também não é possível pensar em um agrupamento humano que não cozinhe, ou melhor, que não prepare e elabore seus próprios alimentos. Desse modo, nenhum alimento é simplesmente cru e pronto, ou mesmo unicamente cozido. Cada sociedade, também, se expressa e fala de si na maneira como arranja a comida nas formas como faz do alimento um discurso, ou até mesmo uma identidade.

Segundo Pesavento (2004), as identidades são, pelo seu lado, outro campo de pesquisa para a História Cultural. Enquanto representação social, a identidade é uma construção simbólica se sentido, que organiza um sistema compreensivo a partir da ideia de pertencimento.

A identidade é uma construção imaginária que produz a coesão social, permitindo a identificação da parte com o todo, do indivíduo frente a uma coletividade, e estabelece a diferença. A identidade é relacional, pois ela se constitui a partir da identificação de uma alteridade. Frente ao eu ou ao nós do pertencimento se coloca a estrangeiridade do outro (PESAVENTO, 2004, p.89-90).

A autora enfatiza que, por meio de a identidade explicar a relação que os indivíduos e grupos estabelecem em suas interações com a realidade que o cerca. Outra possibilidade propiciada pela identidade é entender os comportamentos coletivos no espaço e no tempo em que são produzidos.

O livro *A Cozinha Goiana-Estudo e receitaário* procura mostrar, através dos estudos históricos a identidade e tradição culinária, na qual se baseia a goianidade; é, muitas vezes, uma coisa inventada. A questão tradição, a qual é passada pela memória, é de suma importância no estudo de uma sociedade. O estudo da tradição inventada, relacionada com a origem e a formação social de um povo, é, portanto, justificável, é observado por Hobsbawm, Ranger (1997), bem como as funções que uma tradição inventada teria em seu surgimento:

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visa inculcar certos valores e normas de comportamentos através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado (HOBSBAWM & RANGER, 1997, p.9).

Os conceitos de identidade e tradição culinária, através da *A Cozinha Goiana - Estudo e receituário*, de Ortencio, como foram descritos, anteriormente, contribuem no registro histórico de Goiás, suas receitas, inclusive, se encaixam na noção de patrimônio cultural imaterial, segundo designado pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) convenção assinada na 32ª Sessão da Conferência Geral da UNESCO, em 2003.

Trata-se de um conjunto de conhecimentos, práticas e representações considerados por grupos como parte de sua herança cultural, transmitida de geração a geração para promover um senso de identidade e continuidade. Tradições orais, artes performáticas, práticas sociais, rituais e eventos festivos estão incluídos na lista desse tipo de patrimônio cultural.

3.3.1 Artigos de jornais sobre o autor

ARROYO, Leonardo. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 24 dezembro 1967. s.p.

CARNEIRO, Edison. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Correio do Livro*. Rio de Janeiro, janeiro 1968. *Jornal da Terra*, s.p.

ARROYO, Leonardo. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Correio do Livro*. Goiânia/1968. s.p.

MACHADO, Eurico de Freitas. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal A Gazeta Vitória*. Vitória ES, 15 de fevereiro, 1968, s.p.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 21 janeiro 1968. Página Literária, p.1.

VIANNA, Hildegardes. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal A Tarde*. Salvador. Salvador, 23 janeiro 1968. p.4.

VIANNA, Hildegardes. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 18 fevereiro 1968. Suplemento Literário (Transcrito no *Jornal A Tarde* do dia 23 de janeiro 1968) n.170, p.15.

ENEIDA. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Diário de Notícias* Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 16 março 1968. 2º seção, p.2.

MORAIS, Frederico. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Diário de Notícias Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro, 16 março 1968 2ª seção, p.3.

ALMEIDA, Renato. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 31 março 1968. Suplemento Literário n.176 s.p.

FLEURY, Maria de Paula de Godoy. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 31 março 1968. Suplemento Literário, n.176. s.p.

SPALDING, Walter. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal do Comércio*. Porto Alegre, 04 abril 1968. p.7.

ALCANTÁRA, Nelson de. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal do Comércio Rio de Janeiro*. Rio, 08 abril 1968. s.p.

CHEIM, Maria Helena. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 21 abril 1968. p.2

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal de Letras*. Rio de Janeiro, abril 1968. p.2.

FARIAS, Domiciano de. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 03 maio 1968. p.1.

CAVALCANTE, Waldemar. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal do Rio de Janeiro*. Rio, 12 junho 1968. Jornal Literário s.p.

BRANDÃO, A. Bariani Ortencio Cozinha Goiana. *Jornal da Região Andradina*. Andradina-SP, 18 julho 1968. s.p.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 21 julho 1968. Página Literária, s.p.

CAVALCANTI, Waldemar. Bariani Ortencio. Dicionário da Terra do Povo e a Medicina Caseira (Folclore). *Jornal do Rio de Janeiro*. Rio, 18 agosto 1968. s.p.

JORGE, Miguel. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*, Goiânia, 03 janeiro 1981. Suplemento Cultural, p.2.

OLINTO, Antônio. Barian Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 10 janeiro 1981. Ano I, n. 8 p.7.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 15 janeiro 1981. s.p.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Opção*. Goiânia-GO, 15 janeiro 1981. p. 15.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Estado de São Paulo*. S Paulo, 16 janeiro 1981. Educação & Cultura, p.12.

ALMEIDA, Nelly Alves de. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 17 janeiro 1981. Suplemento Cultural, p. 3.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 17 janeiro 1981.s.p.

ELIS, Bernardo. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 17 janeiro 1981. Suplemento Cultural, Ano I, n. 1 p.2.

LIMA, Abdias. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Tribuna do Ceará*. Fortaleza, 19 janeiro 1981. p.6.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha da Tarde São Paulo*. S.Paulo, 22 janeiro 1981. p.25.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 24 janeiro 1981.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Classe Brasília*. Brasília, 24 janeiro 1981. Ano V, n. 46/47.

JUNIOR, Geraldo Sesso. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal CLIO*. São Paulo, 24 janeiro 1981. Noticioso Bimestral da Academia Paulistana da História São Paulo.

GUARINON, Luiz. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Canto do Recanto*. São Paulo. S.Paulo, fevereiro 1981. n. 1 p.2/3.

ALBUQUERQUE, Paulo Medeiros e. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 07 fevereiro 1981. s.p.

PIMENTEL, Roberto. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 21 março 1981. s.p.

JORGE, Miguel. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 04 abril 1981. Suplemento Cultural, n.263, p.5.

ROSA, Joaquim. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 04 abril 1981. s.p.

JOSÉ, Maria. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 08 abril 1981. p.17.

GUARINON, Luiz. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Canto do Recanto São Paulo*. S. Paulo maio/1981. s.p.

PIMENTEL, Roberto. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Folha de Goiás*. Goiânia, 22 agosto 1981. s.p.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 09 junho 1985. Revista de Tevê, p.5

LEÃO, LÍlian. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana, Dicionário do Brasil Central e Medicina Popular do Centro-Oeste. *Jornal Aqui*. Goiânia, 1987. p.33.

LISBOA, Antonio. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 25 novembro 1992. p.5.

s.n. Bariani Ortencio. Trilogia. Cozinha Goiana, Dicionário do Brasil Central, Medicina Popular do Centro-Oeste. *Jornal Folha de Goiás*. Goiânia, 22 a 28 de janeiro 1994. Cadeira de Balanço. Top Variedades, p. 2 b.

BEZERRA, Valbene. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana, Dicionário do Brasil Central e Medicina Popular do Centro - Oeste. *Jornal O Popular*. Goiânia, 28 fevereiro 1995. c2, p 4.

DUARTE, Laftson. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 11 março 1995. p 8

NOGUEIRA, Wilson Cavalcante. Bariani Ortencio. Medicina Popular do Centro-Oeste. *Jornal O Popular*. Goiânia, 01 abril 1995. p 12.

FERNANDES, Mantovani. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 09 abril 1995. c 2, p 2.

SEABRA, Roberto. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana, Dicionário do Brasil Central, Medicina Popular do Centro-Oeste. *Jornal Livros & Cultura Órgão da Câmara do Livro do Brasil Central*. Brasília, novembro 1996. n. 16, 1ª ed, p. 3.

3.3.2 Artigos de revistas sobre o autor

Ortencio. *Revista Almanaque do Pensamento Astrológico-Literário*. 1968. p. 56.

s.n. Bariani Ortencio. *Revistas Oásis*. Goiânia, junho/1968. p.32.

s.n. Bariani Ortencio. *Revista da Academia Ribeirão Pretana de Letras*. Março/1983. Ano V n.45. s.p.

s.n. Bariani Ortencio. Dicionário do Brasil Central. *Revista Informativo FGV. Fundação Getulio Vargas*. Maio/1983. Ano 15, s.p.

s.n. Bariani Ortencio. *Presença Revista Mensal*. Goiânia/1986. Ano. p.31.

JR. Glauçimar. Bariani Ortencio. *Revista Brasil em Notícias*. Goiânia, julho/86. Ano I, p.59.

s.n. Bariani Ortencio. *Revista Brasil Ilustrada*. Goiânia, maio-junho/86. Ano II, n.16 p.11.

s.n. Bariani Ortencio. *Revista do Country*. Goiânia, agosto/1988. Ano 11. n.13 p.34.

BRANDÃO, Adelino. Bariani Ortencio. Sertão sem fim, Vão dos angicos, O que foi pelo sertão e Dicionário do Brasil Central. *Revista Nacional*. Goiânia, 1983. n. 241, p.5

BERNARDES, Carmo. Bariani Ortencio. Dicionário do Brasil Central e Vão dos Angicos. *Revista Nacional*. Goiânia, 1983. n. 233, p.6.

PIMENTEL, Roberto. Bariani Ortencio. Força da terra, Cozinha Goiana e Dicionário do Brasil Central. *Revista Nacional*. Goiânia, 1983. n. 234, p.7.

QUEIROZ, Adalberto de. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Revista Arte & Cultura Idéias Gastronomia*. Março-abril/88. Ano I n.1 p.17.

s.n. Bariani Ortencio. Sertão sem fim, Cozinha Goiana, Força da terra, Vão dos angicos, Dicionário do Brasil Central. *Revista Informativo*. Fundação Getúlio Vargas, março/1988. n.20 p.25.

s.n. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Revista Claudia*. Editora Abril. N 044 p.172/173.

s.n. Bariani Ortencio. *Revista Globo Rural*. Dez/95 Ano 11. n.122 p.82.

SILVA, Antônio Moreira da. Bariani Ortencio. *Revista Dossiê de Goiás*. Editora Kelps, Goiânia, 1996. p.97 b.

CAETANO, João. Bariani Ortencio. *Revista Flora & Cia*. out/97 n.4 p. 30/31.

3.3.3 Críticas à produção do autor

BOQUADY, Jesus Barros. *Bibliografia sobre W. Bariani Ortencio*. *Jornal O Popular*. Goiânia, 13 agosto 1967.p 16.

ELIS, Bernardo. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal Suplemento Literário*. Goiânia, 10 dezembro 1967. n 160.

CATELAN, Álvaro. Bariani Ortencio. *Jornal de Letras*. Goiás, julho 1974. 2º c, p 5.

s.n. Bariani Ortencio. Sociedade Geográfica Brasileira de São Paulo. *Jornal Folha de Goiás*. Goiânia, 27 julho 1974.

FARIA, Domiciano de. Bariani Ortencio. *Jornal O Popular*. Goiânia, 06 setembro 1974. p. 2.

ELIAS, José. Bariani Ortencio. *Empresário e Escritor*. *Jornal O Popular*. Goiânia, 15 setembro 1974. s.p.

s.n. Bariani Ortencio. *O Folclore Goiano é Riquíssimo*. *Jornal Folha de Goiaz*. Goiânia, 04 março 1979. s.p.

MEIRELES, José Dilermando. *Bariani Ortencio O Escritor do Planalto Central*. *Jornal O Popular*. Goiânia, 22 junho 1979. s.p.

FILHO, Odylo Costa. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 385.

HOLLANDA, Aurélio Buarque de. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 385.

CAVALCANTI, Valdemar. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 385.

ALCÂNTARA, Nelson. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 386.

SPALDING, Walter. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 386.

ARROYO, Leonardo. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 387.

VIANNA, Hildegardes. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 387.

s.n. *Jornal de Letras – Rio*. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 388.

FLEURY, Rosarita. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 388.

RODRIGUES, Cláudia. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980 p. 388.

MACHADO, Érico de Freitas. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 389.

ENEIDA. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 389.

GODOY, Maria de Paula Fleury de. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 389.

ALMEIDA, Renato. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 389.

REIS, Gelmires. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 390.

LOBATO, Manoel. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 390.

ARAÚJO, Alceu Maynard de. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 390.

GOMES, Modesto. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 390.

AMADO, Jorge. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 390.

BENEDETTI, Lúcia. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p.391.

DÉLIA, Antônio. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 391.

GOMES, Luís Palacin. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 391.

FISCHER, Almeida. *Algumas apreciações sobre a edição anterior*. Cozinha Goiana 2ª ed. Bariani Ortencio. Goiânia: Editora Oriente, 1980. p. 392.

NUNES. José Faria. Bariani Ortencio. *Jornal Opção*. Goiânia, 08 fevereiro 1981.

SCHAMALTZ, Yeda. Bariani Ortencio. 25 Anos de Carreira Literária. *Jornal Diário da Manhã*. Goiânia, 21 fevereiro 1982.

SCHAMALTZ, Yeda. Bariani Ortencio. Depoimentos de Autores Goianos. *Jornal Diário da Manhã*. Goiânia, 21 agosto 1982.s.p

s.n. Bariani Ortencio. *Jornal O Popular*. Goiânia, 08 junho 1989.c.2 s.p.

LISBOA, Antônio. Bariani Ortencio. Cozinha Goiana. *Jornal O Popular*. Goiânia, 25 novembro 1992, s.p.

VAZ, Coelho. Texto publicado na versão impressa de Poiésis Literatura, Pensamento & Arte. n.118. janeiro de 2006, p.14.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Analisando a história da *Cozinha Goiana*, foi possível observar um lento despontar de uma culinária iniciada no século XVIII que, ao longo do tempo, adquiriu um caráter identitário.

As tradições culinárias de uma região, de uma cidade ou de um povo, podem trazer desenvolvimento, lucro e reconhecimento à população local, assim, a *cozinha goiana* deve tornar-se destaque e alvo de pesquisa mais detalhadas. Fatores como avanço tecnológico, transformações econômicas, acordos políticos e miscigenação cultural, levam as sociedades, inclusive a goiana, a sofrerem transições em diversos aspectos, dentre outros, o da culinária. Daí a busca em resgatar e manter origens, ressaltar e resplandecer hábitos e costumes alimentares como uma necessidade vital.

As tradições culinárias goianas vêm sendo alvo de interesse de determinados grupos sociais, pois hoje os investimentos na área de Turismo cresceram bastante e, com isso, o número de restaurantes que servem comidas típicas vem aumentando.

Os procedimentos necessários, os ingredientes indispensáveis, o tempo de preparo são de conhecimento da população local e não podem implicar em esquecimento, afinal o modo de preparo desses alimentos está diretamente ligado à tradição.

Desta forma, faz-se necessário, por parte de pesquisadores e teóricos desse campo temático da história cultural, que é a culinária, ressaltarem a importância em manter esses pratos em restaurantes e até em residências que tenham condições de reproduzi-lo e, assim, perpetuar uma prática que vem de tempos antigos. É a cozinha caseira que reproduz mais fielmente os costumes culinários de um povo. Assim também poderia ser oferecida aos que retornam aos seus lugares de origem para provar os sabores de sua infância, mantidos pela memória, que permaneceram no gosto, serão lembrados pelo odor e sabor característicos. Os pratos típicos também são alvos de destaque nas festas regionais, sejam elas de cunho religioso ou em ocasiões sociais, como casamentos, aniversários, etc.

O hábito de alimentação em Goiás, que incluía nas refeições, peixes, caça, arroz com pequi, galinhada, pamonhada, empadão e comidas caseiras apreendidas de geração em geração, está sendo substituído pelas comidas de esquina. A questão não é a mudança ou falta

de tempo porque o tempo não mudou, mas as prioridades dadas a esse tempo. O que está mudado na culinária é que a produção de alguns pratos exige tempo, paciência e sabedoria para saber o que cada preparação do alimento exige, tal como acontece na agricultura, onde o lavrador que ara a terra joga a semente e aguarda o tempo agir. Isso faz lembrar que o costume designa o hábito, ou seja, práticas rotineiras que se transformam em tradição.

Isso porque a tradição não nos é ensinada, mas transmitida através do convívio, da experiência cotidiana, isto é, do modo de falar, de andar, de comer, de preparar uma comida, como um conjunto de saberes. Apesar do termo tradição ser, algumas vezes, mal-interpretado como produto de um impulso meramente conservador, ultrapassado e anacrônico, o que se observa é que a tradição é um elemento transformador da dinâmica cultural.

O importante de toda esta análise é a certeza de que a culinária é uma arte, mas uma arte fundamentada na tradição, no afeto, no sentimento de reconhecimento. A colocação de ingredientes em uma gamela ou em grande bacia alquímica mistura, para além dos ingredientes, sentimentos de aventura, alegria, ousadia, paixão, segurança e confiança, de onde saem fórmulas mágicas e receitas que fortalecem os laços e estabelecem confiança para discutir temas delicados.

A cozinha é o lugar do fogão, do fogareiro, do forno quente, do afeto, e suscita troca de saberes, generosidade e empatia: passou no vestibular, é agraciado com uma verdadeira galinhada, peixe na telha e compotas de doces ou doces cristalizados e tortas; ficou doente, merece uma canjinha bem quente; fez aniversário, seu prato favorito é oferecido. “[...] No centro desses sonhos, aparece muitas vezes, a cozinha, aquele “compartimento quente” onde a família se reúne, teatro de operações das “artes de fazer” e da mais necessária entre elas, “a arte de nutrir” (CERTEAU apud GIARD, 2002:207).

As mulheres predominaram na arte de cozinhar, pois, observando a cozinha goiana não se pode deixar de notar o papel fundamental da mulher em seus domicílios urbanos da segunda metade do século XVIII e primeiras décadas do século XIX, percebe-se a predominância de um universo feminino caracteristicamente urbano como titular. Além de cuidar da casa, passou a auxiliar no aumento da renda familiar com a fabricação do empadão goiano, doces e outros produtos.

Os estudos e pesquisas, de maneira investigativa acerca das transformações alimentares contido no modo de preparo dentro cada sociedade, só se tornou possível mediante uma análise integral dos conhecimentos da cultura goiana fornecidos com requinte de classificação pelo escritor, folclorista e conhecedor das peculiaridades goianas, Bariani Ortencio.

Do entendimento da importância da alimentação, e de como ela traduz, detalha e esmiúça uma cultura até as curiosidades e peripécias de um povo goiano. Está na raiz de todo o conhecimento que rodeia este tema, que é Ortencio, em suas obras e um olhar atento sedento de busca e defesa à imprescindível alimentação da cultura de um povo e que norteia sua identidade.

GLOSSÁRIO

Alfenim – doce de origem árabe, trazido ao Brasil pelos Portugueses, feito com puro açúcar e água: a massa branquíssima é recortada na forma desejada, resultando em doces decorativos e muito originais: é hoje típico da região do Estado.

Aluá – refresco curtido com cascas de abacaxi, açúcar e água.

Aguidar – recipiente de uso doméstico feito de barro ou metal, baixo, semelhante a um cone invertido.

Boneca – doce de engenho. Moça de engenho. Embrulhinho amarrado com alguma coisa dentro.

Cambuquira – refogado dos brotos da aboboreira, descascados, para sair o juça.

Chambaril – mocotós de gado cozidos e servidos com pirão do mesmo caldo e farinha de mandioca.

Furrundum – cidra ralada na calda de rapadura, temperado com jenjibre e cravo moído.

Geralice – queijo fresco cortadinho, açúcar, canela e farinha de milho, tudo mexido na frigideira untada com manteiga de leite.

Jacuba – mingau feito com farinha de mandioca, água ou leite, açúcar ou mel,

Manuê – bolo de mandioca puba, com açúcar, manteiga de leite, queijo ralado, vãos, colocado em forminhas e forno quente; Manuê também é o nome da boneca-de-engenho.

Melindro – doce de mamão verde, em fitas e enfiada na linha, em forma de rolinhos.

Moquém – grade de varas utilizada pelos indígenas para secar ou assar carnes e peixes.

Mursela – é uma espécie de chouriço, com as tripas grossas do porco e sangue talhado.

Precancho – apesar de somente peças do porco, não é feijoada; focinho, pés e rabo de porco, temperar e fazer como se faz frango a molho pardo, com molho e caldo.

Quabu – (massa de queijo): fazer a massa do leite, como queijo e adicionar fubá de arroz, açúcar, banha de porco e ovos; enrolar em folha de bananeira e forno brando.

Sembereba – refresco feito com polpa de coco de buriti ou de cajá-manga, água e açúcar.

Sururuca ou peito – usa-se como café da manhã, água fervente, açúcar e farinha de milho, queijo fresco picadinho e despejar ou escaldar com café bem quente; serve como suador.

Trempe – tripé, originalmente feito com pedras, sobre o qual se levam panelas ao fogo.

Xixio – ovos fritos e misturados com torresmos e farinha, tanto de mandioca como de milho.

DITOS POPULARES

- Olho maior que a barriga: o que deixa restos no prato.
- O peixe morre pela boca: crítica ao guloso.
- Quem nunca comeu melado, quando come se lambuza: significa censura.
- Falar de barriga cheia: pode ser traduzido como satisfeito.
- Cuspir n prato que comeu: sinal de ingratidão.
- Debaixo da farinha tem carne: uma variação para mistério.
- Lambari comeu isca de dourado: entende-se como metido a grande.
- Quem não come a galinha, bebe o caldo: provérbio com sentido de consolação.
- Do prato à boca, perde-se a sopa: tomar cuidado com o negócio.
- A galinha do vizinho é mais gorda que a minha: o que dos outros sempre é melhor.
- Quando ele vai com o milho eu já venho com voltando com o fubá.
- Galinha velha é que dá caldo grosso: consolo das “coroas”.
- Comer com os olhos, lambar com a testa: contentar-se somente com o que é possível.
- Comer gato por lebre: comer coisa enganada.
- Comer cobras e lagartos: ouvir o que não quer.
- O prato não é para quem o faz, é para quem come: trabalhar para os outros.
- Cozinhar o galo: embromar.
- Amarrar cachorro com lingüiça: reportar ao tempo antigo.
- Pagar o pato da festa: pagar sem dever.
- Comer o pão que o diabo amassou: sofrer um bocado; vítima.
- Panela que muitos mexem...
- Comida feita, companhia desfeita.
- Comer e coçar está no começar.

FONTES

OBRAS DO AUTOR

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *O que foi pelo sertão*. São Paulo: Ed. Autores Novos, 1956. 2ª Edição. Ed. Kelps, 2007.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Cozinha Goiana*. Rio de Janeiro: 1ª Edição, Ed. Brasilart, 1967. 2ª Edição, Goiânia: Ed. Oriente, 1980. 3ª Edição, Brasília: Ed. Eldorado, 1990. 4ª Edição, Goiânia: Ed. Kelps, 2000. 5ª Edição, Goiânia: Ed. Kelps, 2004. 6ª Edição, Goiânia: Kelps, 2008.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Sertão o rio e a terra*. Rio de Janeiro: Ed. Livraria São José, 1959.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Sertão sem fim*. Rio de Janeiro: Ed. Livraria São José, 1965. 2ª Edição. Ed. UFG, Goiânia: 2000.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Vão dos angicos*. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1969.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Dicionário do Brasil Central*. São Paulo: Ed. Ática, 1983. 2ª Edição, Goiânia: ICBC, 2009.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Medicina popular do Centro-Oeste*. Brasília: Ed. Thesaurus, 1994. Brasília: 2 ed. Ed. Thesaurus, 1997.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Cartilha do folclore brasileiro*. Goiânia: Ed. UCG, 1997.

BIBLIOGRAFIA

- ABDALA, Mônica Chaves, *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2 ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.
- ALMEIDA, Aluísio de. *Vida e morte do tropeiro*. São Paulo: Martins/Edusp. 1981.
- ALMEIDA, Renato. *A inteligência do Folclore*. Rio de Janeiro: Ed. América na INL, 1974.
- ANDERSON, Benedict. *Nação e consciência nacional*. Trad. Lélío L. de Oliveira. São Paulo: Ática, 1989.
- ANZAI, Leny Caselli. *Vida cotidiana na zona rural do município de Goiás 1888-1930*. 1995. Dissertação (Mestrado em História) ICHL/UFG, Goiânia, 1995.
- AMADO, Janaína. *Região, sertão, nação*. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. *Estudos Históricos*, nº 15, 1995.
- ARANTES, Antônio Augusto. *O que é cultura popular*. São Paulo: Ed. Brasiliense. 1981.
- ARTIAGA, Zoroastro. *História de Goiás*. 1959.
- BARBOSA, Romero Ribeiro. *Saberes, sabores e sentidos: a gastronomia no contexto da geografia cultural*. UFG, 2005
- BARTHES, Roland. *Aula*. 9.ed. São Paulo: Cultrix, 2001.
- BARRETO, Luis Antônio. *Um novo entendimento do folclore e outras abordagens culturais*. Aracaju: Sociedade Editorial Sergipe. 1994.
- BERTRAN, Paulo. *Uma Introdução à História Econômica do Centro-Oeste*. Goiânia: UCG, 1988.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *O que é folclore*. São Paulo: Ed. Brasiliense, 2ª edição. 1989.
- BRANDÃO, Darwin. *A Cozinha Baiana*. Rio de Janeiro. Ed. Letras e Artes, 1965.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo séculos XV-XVIII*, São Paulo, Ed. Martins Fontes, 1995.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- BRITO, Elizabeth Caldeira & SANTOS, Nelson (Org.). *A cultura plural de Bariani Ortencio: Vida e obra*. Goiânia. Ed. Kelps, 2009.

BRUIT, Hector H. *As páginas do sabor. Revista Nossa História*. São Paulo: Ed. Vera Cruz, 2006.

BURKE, Peter. *O que é história cultural*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

CAPEL, Heloisa. A casa como representação cultural. *Fragmentos de Cultura*. Goiânia, Ed. UCG, 2004

_____. A cozinha como espaço de contra poder feminino. *Fragmentos de Cultura*. Goiânia, Ed. UCG, 2004.

CARDOSO, Ciro Flamarion e VAINFAS, Ronaldo. *Domínios da história: Ensaio da teoria e metodologia*. Rio de Janeiro. Ed. Campus, 1997.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: significados na história da alimentação. In: *História: Questão & Debates*, nº 42. Curitiba: Editora UFPR, 2005.

CARVALHO, Marcelino. *A nobre arte de comer*. São Paulo: Ed. Companhia Editora Nacional, 1966.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Civilização e Cultura*. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1973.

_____. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

_____. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1983.

_____. *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Rio de Janeiro: Ediouro Publicações, 1954.

CASTRO, Sonia Rabello de. *O Estado na preservação de bens culturais*. Rio de Janeiro: Renovar, 1991.

CERTEAU, Michel de. *A Invenção do Cotidiano 2. Morar e Cozinhar*. Petrópolis-RJ: Ed. Vozes, 1996.

CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre Práticas e Representações*. Rio de Janeiro: Ed. Bertrand do Brasil. 1990.

CHAUL, Nasr. N.f. *Caminhos de Goiás: da construção da decadência aos limites da modernidade*. Goiânia: Ed. da UFG, 1997.

_____. e F; RIBEIRO, Paulo R. (Org.). *Goiás, identidade, paisagem e tradição Goiânia*: Ed. UCG, 2001.

_____. e DUARTE, Luís Sérgio. *As cidades dos Sonhos: desenvolvimento urbano em Goiás*. Goiânia: Ed. da UFG, 2004.

COMISSÃO NACIONAL DE FOLCLORE. *X Congresso Brasileiro de Folclore – Anais*. São Luís: Comissão Maranhense de Folclore, 2004.

COMISSÃO NACIONAL DE FOLCLORE. XI *Congresso Brasileiro de Folclore –Anais*. Goiânia. Ed. Kelps: UNESCO/IBECC/CNFL/CGF, 2004.

CORALINA, Cora. *Poemas dos becos de Goiás e estórias mais*. Goiânia: Ed. UFG, 1977.

_____. *Vintém de cobre: meias confissões de Aninha*. 2. ed. Goiânia: Ed.UFG, 1984.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. *A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural*. In: IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul/RS, 7 e 8 de julho de 2006.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* 2. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DARTON, Robert. *O grande massacre dos gatos*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Graal Editora. 1988.

DENÔFRIO, Darcy França, SILVA Vera Maria Tietzmann. (Org.) *Antologia do conto goiano I*. Goiânia Ed. UFG. 1992.

DOSSE, François. *A História*. Bauru - São Paulo: EDUSC, 2003.

EL-KAREH, Almir Chaiban, BRUIT, Héctor Hernán. *Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil*. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. *Estudos Históricos*, nº 33, 2004.

FALCON, Francisco. *História Cultural: Uma nova visão sobre a sociedade e a cultura*. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record: 2004.

FIGUEIREDO, Guilherme. *Comidas, meu santo*. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira S.A. 1964.

FILHO, Ivan Alves, GIOVANNI, Roberto Di. *Cozinha brasileira*. Rio de Janeiro: Ed. Revan, 2000.

FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI Massimo. *História da alimentação*. 3ªed. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, Maria Cecília Londres. *O Patrimônio em processo*. Rio de Janeiro: UFRJ/IPHAN, 2000.

FOUCAULT, Michel. *Arqueologia do saber*. Rio de Janeiro: Forense, 1995.

_____. *Espaço e poder* (Entrevista). In: HOLLANDA, Heloísa Buarque de. (Org.). *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*. (Vol. Cidades) Nº 23. Brasília: IPHAN, 1994.

FRADE, Maria de Cásia. *Evolução do conceito de folclore e cultura popular*. *Anais X Congresso Brasileiro de Folclore*. São Luis, Comissão Maranhense de Folclore, 2004.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, Angu e Couve*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
- GINZBURG, Carlo. *Mitos, emblemas e sinais*. São Paulo: Cia das Letras, 1987.
- GOMES, Laura Graziela, BARBOSA, Livia. *Culinária de Papel*. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. *Estudos Históricos*, nº 33, 2004.
- GONÇALVES, José R Santos. *A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo*. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. *Estudos e Históricos*, nº 33, 2004.
- HALL, Stuart. *A Identidade cultural na pós-modernidade*. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guaciara Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 1997.
- _____. *Identidade e diferença: A perspectiva dos Estudos Culturais*. Petrópolis, RJ. Ed. Vozes, 2000.
- HOBBSAWM, Eric J. *A era das revoluções 1789-1848*. São Paulo: Ed. Paz e Terra, 1997.
- _____. RANGER, T. *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz e Terra, 1997.
- _____. *Introdução à invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.
- HOLANDA, Sérgio Buarque. *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1971.
- _____. *Caminhos e fronteiras*, 3ª ed., São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- JAYME, Luiz Sizenando. *Revista Hoje*. Goiânia, 2008.
- JENKINS, Keith. *A história repensada*. São Paulo: Contexto, 2001.
- LACERDA, Regina. *Vila Boa: história e folclore*. 2ª ed., Goiânia: Oriente, 1997.
- LE GOFF, Jacques. *História e memória*. Campinas - SP: Ed. da Unicamp, 1992.
- _____. *A nova história*. São Paulo: Brasiliense, 1987.
- LEONARDI, Victor. *Entre árvores e esquecimentos; história social nos sertões do Brasil*. Brasília: Paralelo 15 Editores, 1996.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido (Mitológicas v.1)* Título original: *Lê Cru et lê cuit (Mythologiques I)* Tradução: Beatriz Perrone – Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- _____. *Antropologia Estrutural*. Tradução de Chaim Samuel Katz e Egninardo Pires. 5. ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro. 1996.
- MACIEL, Maria Eunice. *Uma Cozinha à brasileira*. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. *Estudos Históricos*, nº 33, 2004.
- MAGALHAES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: produção de alimentos em Minas Gerais. (1750-1850)*. São Paulo: Annablume; Fapesp, 2004.

MARTINS, Clarice Alves. *O Universo Regionalista de W. Bariani Ortencio*. Dissertação (Mestrado em Letras). UCG/Paraná, 1981.

MAURIZIO, Adam. *Histoire de l'Alimentation végétale depuis La pr'histoire jusqu'à nous jours*. Paris: Payot, 1932.

MOLINA, Suely Ferreira Lopes. Sobre comidas e ato de comer em Goiás: CHAUL, N. Fayad; RIBEIRO, P. Rodrigues (Orgs.). Goiás: *Identidade, paisagem e tradição*. Goiânia: UCG, 2001.

MONTEIRO, Ofélia Sócrates do Nascimento. *Reminiscência, Goiás de antanho 1907 a 1911*. Goiânia: Oriente 1974.

OLIVEIRA, Adriana Mara Vaz de. *A casa como universo de fronteira*. Dissertação (Doutorado em História) UNICAMP-Campinas-SP, 2004.

OLIVEIRA, Eliézer Cardoso de. *História Cultural de Goiânia*. Goiânia: AGEPEL/UEG, 2002.

OLIVEIRA, Guilherme Talarico. “*De peneira e bateia só se consegue tutaméia*” *A Comissão Goiana de Folclore e as Identidades (1948-1978)*. Dissertação (Mestrado em História), Goiânia: UFG, 2008.

PÉCLAT, Gláucia Thais da Silva Campos. O jeito da comida: Hábitos Alimentares e a noção simbólica de comer em Goiás. Goiânia: *Revista da Faculdade de Educação Ciências Humanas de Anicuns/Go*, 2006.

_____. *Empadão Goiano: expressão de valores e práticas tradicionais*. Dissertação de Mestrado, IGPA/UCG, 2003.

PELLES, Divina Maria de Oliveira. *Antiga e moderna culinária goiana*. Brasília: Ed. Ebrasa, 1968.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & história cultural*. 2 ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

_____. *Escrita, linguagem, objetos*. Bauru, SP: Edusc, 2004.

_____. *Cidade, espaço e tempo: reflexões sobre a memória e o patrimônio urbano*. Goiânia: *Fragmentos de Cultura*. Ed. da UCG, 2004.

_____. *Muito além do espaço: por uma história cultural do urbano*. Rio de Janeiro: Estudos Históricos, v.8, n.16, p.279-290, 1995.

_____. *Sensibilidades no tempo, tempo das sensibilidades*. Journée d'étude, “Représentations et sensibilités dans l'Amérique et la Caraïbe. Mémoires singulières et identités sociales”. EHESS, Jeudi 4 mars 2004, coord. Frédérique Langue (CNRS) et Sandra Pesavento (UFRGS). p. 1-6.

_____. *Sensibilidades e Sociabilidades: perspectivas de pesquisa*. (Org.). Goiânia: Ed. UCG, 2008.

- PESSOA, Jadir de Moraes. *Saberes em festa; gesto de ensinar e aprender na cultura popular*. Goiânia. Ed. UCG; Kelps 2005.
- PINSKY, Carla Bassanri.(Org.). *Histórias dentro da história*. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2006.
- POHL, Jonhann Emanuel. *Viagem no interior do Brasil*. Belo Horizonte: São Paulo: Edusp/Itatiaia, 1967.
- POLLAK, Michael. Memória, esquecimento e silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV, v.2 n.3, 1989.
- POMBO, Nívia. Cardápio Brasil. *Revista Nossa História*. São Paulo, Ed. Vera Cruz, 2006.
- REINATO, Eduardo José. A escola dos annales e a nova história. In. *Revistas Estudos Humanidades*. V.28 n.5. Goiânia: ed. UCG, 2001.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: Uma história de sensibilidade gastronômica* – São Paulo. Companhia das Letras, 1996.
- RIBEIRO, Darcy. *O povo brasileiro*. São Paulo, Ed. Companhia das Letras, 1995.
- RICCIARDI, Giovanni. *Biografia e criação literária*. Goiânia: Ed. Kelps, 2009.
- REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. *Estudos Históricos*, nº 33, 2004.
- RICOEUR, Paul. *Tempo e Narrativa*. Campinas-SP: Papyrus, 1997.
- RODRIGUES, Maria Aparecida. *O discurso autobiográfico confessional*. Goiânia: Ed. da UCG, 2007.
- ROCHA, Leandro Mendes. *Os indígenas da província*. In: - o estado e os índios: Goiás 1850-1889. Goiânia: Ed. UFG, 1998.
- ROMIO, Ada. *Brasil 1500/2000: 500 Anos de Sabor*. São Paulo: ER Comunicações, 2000.
- SAID, Edward W. *Cultura e imperialismo*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem à Província de Goiás*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1975.
- SANTOS, C.R.A. dos. Por uma História da alimentação. In: *História: questões e debates*, Curitiba, v.14, n.26/27, p. 154-171, jan/dez. 1997.
- _____. *Os pecados e os prazeres da gula os cadernos receitas como fontes de históricas*. Curitiba, UFPR, 2008.
- SCHMIDT, Benito Bisso. *Questões de teoria e metodologia da história*. Porto Alegre RS: Ed. da UFRGS, 2000.

SILVA, Mônica Martins. Congos, cavaleiros, mascarados, farricocos... representações festivas e a invenção do folclore em Goiás (1940-1980). *Anais XI Congresso Brasileiro de Folclore*. Goiânia: Ed. Kelps, 2005.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca. Um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Ed. SENAC, 2005.

SILVA, Tomaz Tadeu. A produção social da identidade e da diferença. In. *Identidade e diferença: A Perspectiva dos Estudos Culturais*. Rio de Janeiro: Vozes, 2000. p.73 – 102.

SILVA, Vera Maria Tietzmann. (Org.) *A ficção curta de Bariani Ortencio*. Goiânia: Editora UFG, 2004.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. *Estudos e Históricos*, nº33, 2004.

SOUZA, Ricardo Luiz. Cachaça vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. *Estudos Históricos*, nº33, 2004.

STOLS, Eddy. A mestiçagem dos alimentos. *Revista Nossa História*. São Paulo: Ed. Vera Cruz, 2006.

TELES, Gilberto Mendonça. *Sociologia goiana*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Bsb: INL, 1982.

VAINFAS, Ronaldo. *Micro-história. Os protagonistas anônimos da história*. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

_____. *Domínios da História*. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

VEYNE, Paul. *Como se escreve a história*. Brasília: Ed. da UNB, 1995.

OUTRAS OBRAS DO AUTOR

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Força da terra*. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1974.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Morte sob encomenda*. São Paulo: Ed M M (CBS), 1974.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Dr. Libério – o homem duplo*. São Paulo: Ed. M M (CBS), 1975. Goiânia: 2 ed. Ed. Kelps, 1996.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Estórias de crimes e do detetive Waldir Lopes*. São Paulo: Ed. Ática, 1981.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *O enigma do saco azul*. São Paulo: Ed. Atual, 1985. São Paulo: 9 ed. Ed. Atual, 1992.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Aventura no Araguaia*. São Paulo: Ed. Atual, 1987.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *A deal with death*. Brasília-Miami-USA: Ed. Thesaurus Publishing House, 1990.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Meu tio avô e o diabo*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1993. Goiânia: 2ª. Ed. Kelps, 1997.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *João do fogo*. Goiânia: Ed. Kelps, 1996.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Estórias de muitas estórias*. Goiânia: Ed. Kelps. 1996.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *João-do-fogo e pimentinha-novas aventuras*. Goiânia: Ed. Kelps, 1997.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *O homem que não teimava*. São Paulo: 6 ed. Ed. Saraiva, 1998. (Coleção Jabuti).

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Crônicas & Outras Histórias*. Goiânia: (participação) Jornal O Popular, 1998.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Caminho da liberdade*. Goiânia: Ed. Kelps, 2001.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *A fronteira*. Goiânia: Ed. Kelps, 2005.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Crônicas*. Goiânia: Ed. Kelps, 2005.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *O que foi pelo sertão*. Goiânia: Ed. Kelps, 2. ed. 2007.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Crônicas 2*. Goiânia: 2 ed. Ed. UCG, 2007.

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Ingênuo? Nem tanto...* São Paulo: Saraiva, 2007 (Coleção Jabuti).

ORTENCIO, Waldomiro Bariani. *Cartilha do pré-escritor*. Brasília: Thesaurus, 2009.

ANEXOS

Relação dos informantes, origem/cidade e número de receitas fornecidas ao autor registrado na 1ª edição A Cozinha Goiana - 1967

Consta no livro um total de sessenta e dois informantes com as respectivas cidades e os números de receitas fornecidas ao escritor para serem registradas e publicados no receituário dessa edição, são: Adélia de Melo Jacinto – Formosa (GO) 02 receitas n°s 155 (Bolo de fubá mimoso ‘de canjica’) e 258 (Petinha de polvilho). Adolfo Ribeiro – Luziânia (GO) 14 receitas n°s 328 (Almôndegas silvestres), 329 (Caças em geral), 336 (Fígado de anta, assado), 343 (Paca assada n°2), 346 (Paçoca de caças em geral), 349 (Pás de tamanduá-bandeira), 379 (Peixe assado), 380 (Peixe assado no espeto), 382 (Peixe cozido), 386 (Peixe frito), 387 (Peixe frito n°2), 388 (Peixe frito no molho) e 391 (Peixe na brasa). Alfredo Alves Pinto - Cidade de Goiás (GO) 03 receitas n°s 302 (Licor de jabuticaba com pinga), 304 (Licor de jenipapo com pinga) e 307 (Licor de murici na pinga). Amaury Nogueira Silva – Goiânia (GO) 01 receita n° 381 (Peixe assado do Amauri). Ana das Dores Moraes Siqueira – Silvânia (GO) 07 receitas n°s 126 (Biscoito doce), 130 (Biscoito de fubá de canjica: para doentes), 137 (Biscoito de queijo n° 5), 177 (Broa de fubá de canjica n° 2), 225 (Mane pelado), 253 (Parará frito) e 299 (Licor de abacaxi). Ana Ferreira da Silva – Paraúna (GO) 11 receitas n°s 17 (Burê ou ‘purê’? de milho verde), 38 (Farofa de ovo com açúcar), 41 (Feijão caipira), 49 (Frango, angu de milho verde e quiabo), 98 (Sopa de parturiente), 99 (Sopa de quiréla), 104 (Tira-jejum), 146 (Bolinho da Vovó) 191 (Doce da raiz de mamoeiro), 195 (Doce de cenoura) e 298 (Jacuba de garapa). Ana Ferreira da Silva Velasco – Cidade de Goiás(GO) 05 receitas n°s 44 (Feijão galoado), 72 (Olha ou cozido), 120 (Bérem n° 2), 131 (Biscoito de goma ‘peta, pipoca, mentira ou de polvilho) e 226 (Manjar ou maminhas). Acary Artiaga – Cidade de Goiás (GO) 01 receita n° 165 (Bolo frito). Arão Augusto de Souza – Aparecida de Goiânia (GO) 02 receitas n°s 235 (Moça de engenho) e 357 (Pomba do bando ao óleo e alho). Benedita Alves Bueno – Mossâmedes (GO) 01 receita n° 150 (Bolo de arroz). Benedita Gonçalves Veiga (Dita de Sá Eulália) – Pirenópolis (GO) 18 receitas n°s 30 (Cuz-cuz), 32 (Empadão), 36 (Escaldado), 37 (Farinha fofa), 106 (Torta de mandioca), 110 (Alefnim), 129 (Biscoito de farinha de milho), 139 (Biscoito fubaquete), 160 (Bolo de pobre), 193 (Doce de

buriti), 212 (Flor de coco), 223 (Mané pelado), 237 (Omelete doce), 274 (Queijão), 276 (Queijo de leite), 288 (Sopa de jenipapo), 294 (Verônica festa do Divino) e 296 (Jacuba com farinha de mandioca). Bernardo Elis – Corumbá (GO) 01 receita nº 89 (Peitudo). Caetano Somma – Goiânia (GO) 12 receitas nºs 22 (Cariru de porco ‘omelete nº2’), 23 (Cariru de porco ‘sopa’), 52 (Frigideirada de maxixes), 53 (Frigideirada de umbigo de bananeira), 300 (Licor de amendoim), 301 (Licor de jabuticaba com álcool), 303 (Licor de jenipapo com álcool), 305 (Licor de leite), 306 (Licor de murici com álcool), 308 (Licor de pequi), 313 (Quentão) e 314 (Quentão nº2). Celso de Araújo – Goiânia (GO) 01 receita nº 355 (Pernil de mateiro). Conceição Pereira – cidade Pirenópolis (GO) 01 receita nº 83 (Pão Pereira). Cora Coralina – Cidade de Goiás (GO) 07 receitas nºs 15 (Beldroega e mata-compadre), 24 (Carne de panela ou enrolada), 48 (Folhas novas de tomateiro), 66 (Molho de vilão), 74 (Ora-pro-nobis), 101 (Tigelada) e 203 (Doce de mamão maduro). Eli Brasiliense – Porto Nacional (GO) 02 receitas nºs 317 (Sembereba de bacaba) e 339 (Jacuba de leite com carne de caça). Emília Mendes (Mimi) – Cidade de Goiás (GO) 10 receitas nºs 28 (Conserva de pequi), 39 (Farofa de pequi), 111 (Alfenim nº 2), 149 (Bolo ‘baiano de Goiás’), 181 (Cabacinhas de mel), 194 (Doce de buriti nº 2), 204 (Doce de mamão maduro nº 2), 205 (Doce de mamão maduro nº 3), 220 (Limão recheado com doce de leite) e 295 (Verônica ‘Festa do Divino’ nº 2). Ercília Pugliese Tavares – Itaberaí (GO). 02 receitas nºs 33 (Empadão nº 2) e 57 (Macarronada Goiana). Escolástica Benedita Carneiro (Dita) – Luziânia (GO). 42 receitas nºs 29 (Couve no arroz), 47 (Flamengo), 56 (Macarronada assada), 68 (Molho pardo), 103 (Tigelada de umbigo de bananeira, 119 (Bérem), 123 (Biscoito de bicarbonato), 124 (Biscoito de clara), 134 (Biscoito de queijo nº 2), 140 (Biscoito Santa Clara), 141 (Bolacha d’água), 144 (Bolacha econômica), 145 (Bolachinha), 148 (Bolo amarelo), 166 (Bolo frito de cará), 168 (Bolo Goiano nº 2), 170 (Bolo São Benedito nº2), 173 (Boneca de engenho ou manuê), 174 (Brevidade), 178 (Broa de mandioca ‘Mané pelado’), 179 (Broa de trigo), 180 (Broinha econômica), 182 (Caçarola brasileira), 280 (Requeijão moreno), 281 (Requeijão requentado), 284 (Rosca de fubá de canjica), 285 (Rosca para esperar visita), 289 (Sopa de marmelo), 316 (Refresco e picolé de marmelo) e 321 (Vinagre de marmelo). Francisco Moreira – Itaberaí (GO) 08 receitas nºs 102 (Tigelada de guariroba), 158 (Bolo de mel), 171 (Bolo sem ovo), 218 (Geralice), 227 (Manuê), 236 (Noiva), 309 (Licor de vinho) e 323 (Vinho caseiro). Francisca Resende da Silva – Mineiros (GO) 02 receitas nºs 122 (Biscoito Carrijo) e 272 (Quabu de massa de queijo). Galiana Borges Crispim –Anápolis (GO) 08 receitas nºs 4 (Angu de milho verde (curau), 42 (Feijão escaldado), 69 (Molho pardo nº2), 94 (Precancho) 255 (Pé de moleque), 319 (Vinagre de abacaxi), 320 (Vinagre de jabuticabas) e 322 (vinagre

de tucum). Gelmires Reis – Luziânia (GO) 05 receitas n°s 216 (Geléia de marmelo), 230 (Marmelada ‘Cazumba’), 231 (Marmelada comum), 232 (Marmelada de sumo) e 233 (Marmelos em calda). Geralda Tavares de Moraes (Inhóla). Guapo (GO) 36 receitas n°s 3 (Almôndega batida), 5 (Arroz com entrecosto ‘costelinha de porco’), 6 (Arroz com galinha), 7 (Arroz com guariroba, sem amargo), 10 (Arroz com suã), 19 (Cambuquira), 21 (Cariru de porco ‘omelete’), 26 (Casadinhos ‘arroz com feijão’), 31 (Disco voador), 40 (Farofa para churrasco), 43 (Feijão frito), 45 (Feijão tropeiro), 46 (Feijoada Goiana), 51 (Frango só na Gordura), 58 (Mandioca com entrecosto ‘costelinha de porco’), 59 (Mandioca frita com queijo), 60 (Maria isabel ou arroz sirigado), 77 (Pamonha assada), 78 (Pamonha cozida ou pamonhada), 80 (Pamonha de pimenta), 81 (Pamonha frita), 82 (Pamonha frita de massa crua), 84 (Pastela), 90 (Pelota ou pelotão), 95 (Quibebe), 97 (Refogadinho de milho verde), 105 (Torresmos com ovos), 135 (Biscoito de queijo n° 3), 176 (Broa de fubá de canjica), 183 (Canjicada), 189 (Creme de mandioca), 190 (Curau), 209 (Doce de ovos), 246 (Pão de queijo n° 5), 249 (Pão de queijo n° 8) e 266 (Pudim de mandioca). Goiasy Secundino de Castro – Goiânia (GO) 01 receita n° 109 (Vitamina JK ‘para inverno’). Índio Artiaga – Goiânia (GO) 01 receita n° 384 (Peixe do Índio ‘peixada’). Íris Melo Jacinto – Formosa (GO) 27 receitas n°s 11 (Arroz delícia), 127 (Biscoito de doce: quebra-quebra), 128 (Biscoito de farinha de milho), 136 (Biscoito de queijo n° 4), 151 (Bolo de Arroz n° 2), 152 (Bolo de cozinha), 161 (Bolo de Polvilho), 162 (Bolo Dona Iris), 163 (Bolo espera marido), 164 (Bolo fofo de cará), 169 (Bolo São Benedito), 196 (Doce de farinha de trigo), 202 (Doce de macarrão), 217 (Geléia de marmelo n°2), 219 (Goiabada), 229 (Marmelada), 240 (Pão branco n° 2), 241 (Pão de mandioca), 247 (Pão de queijo n°8), 250 (Pão de queijo com mandioca), 256 (Peta), 265 (Pudim de mamão verde), 271 (Pudim de requeijão n°1), 278 (Queijo de leite n° 2), 292 (Torta de cará), 293 (Torta de moranga) e 324 (Vinho de jabuticaba com álcool). Ítalo Benaduce – Goiânia (GO) 38 receitas n°s 18 (Cabeça de bode), 20 (Cambuquira de melancia), 62 (Milho assado na palha), 76 (Palmito de tucum), 330 (Caititu assado), 332 (Capivara no espeto), 334 (Costelas de capivara recheadas), 335 (Farofa de tatu), 337 (File de lombo de queixada), 338 (Guisado de miúdos de veado), 340 (Jacu ou mutum frito), 341 (Jaó na brasa), 344 (Paca assada n° 3), 347 (Paçoca de anta com rapadura), 348 (Paçoca salgada de anta), 351 (Pato selvagem), 356 (Pombas ao molho), 358 (Pombas no espeto), 360 (Tatu ao forno), 361 (Tatu assado), 363 (Veado moqueado), 364 (Arraia a francesa), 365 (Doce de ovos de tartaruga), 367 (Ensopado de piranhas ‘emergência’), 368 (Gemada de ovos de tartaruga), 369 (Jacaré), 370 (Jacuba de ovos de tartaruga), 371 (Molho de tartaruga), 374 (Ovos de tartaruga para transporte), 375 (Pacu manteiga), 376 (Panqueca de ovos de tartaruga), 377 (Peixada do

Bena), 395 (Puxa de oos de tartaruga), 396 (Quebra-jejum de mandis), 398 (Tartaruga: processo Carajá), 399 (Tartaruga: processo Cristão) e 400 (Tucurané recheado, assado). João Garibaldi - Trindade-GO. 04 receitas n°s 1 (Abobrinha com ovo), 13 (Bacalhoda do Garibaldi), 55 (Língua do Garibaldi) e 393 (Peixe sem água). João Jaime (Joanico) – Pirenópolis (GO) 12 receitas n°s 50 (Frango caldeado), 85 (Pastelão), 114 (Ambrosia de coco), 118 (Baba de moça), 185 (Chouriço com leite), 186 (Cidrão), 188 (Creme de leite com suco de limão), 199 (Doce de jenipapo), 200, (Doce de leite com raiz de mamoeiro) 211 (Doce vermelho de banana branca, prata), 234 (Melindro) e 290 (Sopa dourada com leite). Josefina da Silva – Ilha Bananal. 01 receita n° 373 (Óleo de ovos de tartaruga). José Maia – Goiânia (GO) 01 receita n° 372 (Moqueca do Maia). Lanuza Tavares – Guapo (GO) 05 receitas n°s 25 (Carne no surrão de piaçaba), 279 (Rapadura com frutas), 312 (Pinga com murici), 331 (Capivara) e 348 (Paçoca salgada de anta). Leuza Silva Ortencio – Goiânia (GO) 13 receitas n°s 8 (Arroz com pequi), 16 (Bolo de macarrão), 54 (Inhoque de mandioca), 64 (Molho de mamão verde), 79 (Pamonha de pequi), 86 (Pastel de guariroba), 87 (Pastel de milho verde), 91 (Pequis inteiros em conserva), 92 (Pequis lavrados em conserva), 143 (Bolacha de manteiga), 184 (Canjicada com doce de leite), 207 (Doce de manga) e 222 (Mandioca com manteiga de leite e açúcar ‘sobremesa’). Linda Abalém – Pires do Rio (GO) 01 receita n° 159 (Bolo de melado). Lourdes Ribeiro da Silva – Catalão (GO) 02 receitas n°s 96 (Quibe recheado com ovo) e 108 (Torta comercial). Luzia Cândida de Moraes – Goiânia (GO) 17 receitas n°s 93 (Pingo de amor), 107 (Torta de palmito), 116 (Ameixa de queijo n°2), 132 (Biscoito de nata), 142 (Bolacha de coco), 153 (Bolo de fubá), 156 (Bolo de mandioca), 167 (Bolo Goiano), 172 (Bombocado de mandioca), 175 (Broa de farinha de trigo), 252 (Pãozinho), 259 (Pingo de mel), 262 (Pudim de banana), 273 (Quebrador), 282 (Rocamble de queijo), 283 (Rosca da Arlete) e 291 (Torta de banana). Maria Abadia de Oliveira – Itaberaí (GO) 01 receita n° 71 (Mursela). Maria Adélia Bretas– Itaberaí (GO). 01 receita n° 88 (Pastelinho). Maria da Paixão Abreu – Goiânia (GO) 02 receitas n°s 325 (Vinho de jabuticaba com pinga) e 327 (Vinho de tucum). Maria da Silva e Souza (Santa) – Aparecida de Goiânia (GO) 03 receitas n°s 34 (Empadão n° 3), 113 (Ambrosia) e 115 (Ameixa de queijo). Maria da Silva Oliveira – Cidade de Goiás (GO) 03 receitas n°s 125 (Biscoito de cortiça), 287 (Sonho) e 318 (Sembereba de buriti). Maria Helena Chein Jorge – Goiânia (GO) 04 receitas n°s 157 (Bolo de mandioca n° 2), 243 (Pão de queijo n° 2), 267 (Pudim de pão) e 268 (Pudim de queijo). Maria Lacerda e Silva – Cidade de Goiás (GO) 05 receitas n°s 14 (Beiju), 27 (Chambaril), 100 (Sururuca ou peitudo), 228 (Manuê n° 2) e 297 (Jacuba com farinha de milho). Maria Lacerda Pinheiro (Lolô) – Cidade de Goiás (GO) 02 receitas n°s 2 (Acarajé

Goiano) e 213 (Fruta seringa ‘bolo’). Maria Resende Carvalho – Mineiros (GO) 01 receita nº 224 (Mané pelado nº 2). Maria Trindade (Maria Preta) – Porto Nacional (GO) 03 receitas nºs 9 (Arroz com pequi e carne), 70 (Munguzá Goiano) e 117 (Arroz doce com pequi). Marieta Fleury de Campos Curado – Corumbá de Goiás(GO) 04 receitas nºs 197 (Doce de jabuticaba madura), 198 (Doce de jabuticaba verde), 214 (Furrundum) e 215 (Geléia de jabuticaba). Mirtes Siqueira de Moraes - Silvânia-GO. 03 receitas nºs 112 (Ambrosão), 248 (Pão de queijo nº 7) e 260 (Pipoca). Nelson Ribeiro Guimarães – 01 receita nº 12 (Arroz de puta pobre). Neusa Jacinto Paranhos – Formosa (GO) 01 receita nº 154 (Bolo de fubá). Neusa Ponchio da Silva – Goiânia (GO) 01 receita nº 311 (Pica-pau comercial). Neusa Terezinha Fontella – Ipameri-GO. 01 receita nº 35 (Enrolado de queijo). Nita Fleury Curado - Cidade de Goiás (GO) 01 receita nº 210 (Doce de tomate). Osvaldo Marques Chaveiro (Nenzico) Goiânia (GO) 15 receitas nºs 333 (Capivara no borralho), 342 (Paca assada), 345 (Paca recheada com guariroba, no moquém), 352 (Perdiz com manteiga de leite), 353 (Perdiz no leite), 354 (Perdiz no vinho), 362 (Veado assado), 366 (Escabeche Goiano), 378 (Peixada do Nenzico), 385 (Peixe ensopado), 389 (Peixe moqueado ‘in natura’), 390 (Peixe moqueado na cava), 392 (Peixe recheado), 394 (Pirão de ‘piaú da cabeça Gorda’) e 397 (Quibe de peixe). Raimundo Sales – Goiânia (GO) 02 receitas nºs 315 (Quinado de jenipapo) e 326 (Vinho de jenipapo). Regina Lacerda – Cidade de Goiás (GO) 01 receita nº 187 (Confeitos de amendoim torrado com açúcar). Rosinha Amorim Lobo- Piracanjuba (GO) 15 receitas nºs 63, (Molho de guariroba) 65 (Molho de tomatinhos ‘horta ou tapera’), 73 (Omelete de Guariroba), 75 (Paçoca), 133 (Biscoito de queijo), 138 (Biscoito frito de polvilho), 147 (Bolinho frito de fubá), 192 (Doce de bata-doce), 201 (Doce de limão china ‘vermelho’), 206 (Doce de mamão recheado com doce de leite), 238 (Panquecas da Ivone) 244 (Pão de queijo nº 3), 245 (Pão de queijo nº 4), 269 (Pudim de queijo nº 2) e 286 (Sobremesas de bananas). Vivi Pinheiro – Cidade de Goiás (GO) 01 receita nº 121 (Biscoito calcinado de polvilho). Waldomiro Bariani Ortencio – Goiânia (GO) 04 receitas nºs 61 (Mexido), 67 (Molho para churrasco), 310 (Pica-pau caseiro) e 350 (Pássaros na Gordura).

BARIANI ORTENCIO - Discurso Na Câmara - Título de Cidadão
Goianiense-29.04.96

Fui cidadão goianiense por direito e agora sou cidadão goianiense por força de lei. Por direito porque sou pioneiro, estou aqui desde os primórdios, quando as residências definitivas contavam-se nos dedos das mãos. Chegamos quando o ano de 1938 se findava. Saímos do Estado de São Paulo para uma terra nova, que se desbravava. Era o espírito irrequieto e progressista do nosso povo paulista, sangue agitado de italiano que havia se deslocado no final do século, da longínqua Itália, onde a viagem em navio cargueiro era uma temeridade.

Na década de 30 surgiam 3 novas cidades promissoras no Brasil: Marília, no Estado de São Paulo, Londrina, no Paraná, e Goiânia. O meu avô materno, Fioravante Bariani, clã de uma família aglomerada, era como o cacique de uma tribo, o touro vigilante que rodeava o redil, o aprisco, vigiando a manada, não do ataque noturno das onças canguços, mas dos percalços da vida. Mas, quem movimentava o magote, que o levava à pastagem verde e tenra, e à aguada corrente e limpa, era o seu filho, meu tio Pedro Bariani. Moço intrépido que agora, nos seu 91 anos, está ali, acalmado, amarrado na idade, mas feliz, pois, como Moisés, conduziu o seu povo à uma terra prodigiosa.

O ramo de negócio da família sempre foi serraria de desdobramento de madeira, e, para expandir, acudir às necessidades naturais do clã, que crescia, seria a transferência para uma cidade nova e em região progressista. Necessário, premência, seria deixar a terra paulista, numa região que o horizonte estava muito perto, muito visível, sem mais nada para oferecer no ramo. A terra fora generosa, mas precisavamos de mais campo de trabalho, uma nova cidade com perspectivas de expansão, de progresso.

Meu tio, Pedro Bariani, um "largo al fatotum", homem dos sete instrumentos, foi conhecer as três cidades, que se engatinhavam. E trabalhou em todas elas, com as suas múltiplas profissões. De volta, chegou com o jornal O Anápolis, tendo a foto na primeira página do Professor Venerando de Freitas Borges. E disse: "Este rapaz aqui tem 28 anos e é o Prefeito de Goiânia. É sangue jovem e certo para uma cidade jovem. É pra lá que nós vamos. Vamos montar a serraria e ajudar a construir Goiânia, a Nova Capital do Brasil Central."

Chegamos em um sábado e no domingo toda a família foi à igreja assistir a missa, agradecer a Deus e pedir acolhida à nova vida, a nova terra, com sucesso no empreendimento.

Durante os primeiros tempos residimos em Campinas, à Avenida Minas Gerais, esquina com a Rua Pouso Alto, 921, ao lado de onde se encontra, atualmente, a TV Serra Dourada.

Por imposição da minha avó, que desejava ficar em Campinas, por ser um arremêdo de cidade e com igreja, foram recusados os dois lotes industriais na Av. Goiás, ofertados pelo Dr. Solon de Almeida, diretor do Departamento de distribuição de áreas aos industriais e comerciantes pioneiros. Tiveram que comprar, em Campinas, uma área para instalar a serraria e as residências das famílias. De início ela queria voltar, ficou assustadíssima com as saudações pela passagem do Ano Novo, comemorado, ao invés de com fogos, mas com tiroteios por armas de fogo, revolveres, espingardas e carabinas.

As máquinas, compradas antecipadamente em São Paulo, atrasaram quase um ano e nós passamos muitos apertos, dificuldades muito sérias. Cada família teve que se virar, até que a serraria pudesse funcionar. Quem salvou a situação foram as mulheres. Umas tias montaram, precariamente, uma fabriqueta de doces, e minha mãe, Josephina Bariani, e minhas irmãs, Francisca e Lucília, abriram um salão de costura, onde também funcionou um curso de corte e costura, o que minha mãe já vinha fazendo, diplomando moças e senhoras no Estado de São Paulo e em Minas Gerais. Foram elas,

as pioneiras, as primeiras modistas, com ateliê de alta costura, vestindo as mulheres elegantes da Nova Capital. Eu também trabalhei lá, no ateliê, da Avenida 24 de Outubro, arrematando costuras, chuleando, guarnecendo, caseando, pregando botões, mas detrás de um biombo para evitar as gozações.

O povo daqui era louco por piquí, e minha mãe, orientada pelos vizinhos, colocou piquí em tudo: no arroz, na carne, no frango e ainda fez molho de piquí. Como era a primeira vez, ninguém conseguiu comer, muitos encheram a boca de espinhos e ela, pra não jogar fora, levou a uma vizinha. Depois viramos arara, pra comer piquí!

Na tarde do nosso primeiro domingo goiano, ouvi uma zoadá, uma gritaria com pipocar de foguetes. Pensei alto: isso é futebol! Fiz, como os atuais CCC - Comando de caça aos coquetéis: farejei, marquei rumo e bati pra lá. Era, de fato, futebol no campo do Atlético, campo livre, sem muros, um quadrado de 140 por 140 metros de areão. Naquele dia o Atlético jogava com o Anápolis e lá cheguei na hora de começar a preliminar. O técnico do juvenil era o fotógrafo Parateca, João Teixeira Alves, futuro prefeito de Goiânia. Quem apitou o jogo foi o Prefeito, Venerando de Freitas Borges. Havia um zunzum, o técnico nervoso, porque o goleiro não aparecia. Me ofereci: - Ô moço, eu sou goleiro!

- De onde que você é, menino?

- Cheguei ontem do Estado de São Paulo.

- Olha, pessoal! Vamos pôr o Paulistinha aqui, no gol! Me forneceram o material, que o jogador trocava ali mesmo, em meio ao pessoal. Ganhamos de 4x0 e o Paulistinha nunca mais deixou o gol do juvenil, até chegar a titular do quadro principal. O apelido pegou, deu certo e usei-o depois nominando o meu estabelecimento comercial: Bazar Paulistinha. Parateca era bom para apelidar os outros: havia um rapazinho bom de bola, na ponta direita, que se chamava Adriano, mas jogava descalço. Parateca falou-lhe: "Ô Zé, se você quiser jogar, tem que comprar pneu!" Daí em diante o Adriano passou a jogar calçado, com o nome de Zé Pneu, apelido que o seguiu até a morte.

No fim da década de 30 e início da década de 40, a maior parte dos produtos alimentícios entrava aqui em lombo de cargueiros e a gente ia esperar nas entradas da cidade, para comprar mais barato. Raramente esses animais chegavam ao futuro mercado, às barracas de palhas, onde se encontra este prédio, o Patheron Center. No local onde se situa o Umarama Hotel, ficava os bebedouros d'água dos animais.

Em contraste com a nossa Campininha das Flores, efervescente, Goiânia era apenas uma planta urbana de terra riscada, sulcada, um esqueleto que ia pegando carnes, músculos e sangue.

O movimento noturno da nova capital era todo em Campinas, no "footing", no vai-e-vem, na Praça Coronel Joaquim Lúcio, ao som da Amplificadora do Lizita. E era nessa amplificadora que eu lia os meus versos relatando os jogos de futebol que realizávamos pelo interior, com o invencível e glorioso Atlético Clube Goianiense. A Praça Joaquim Lúcio foi o coração efervescente que emanou força além do córrego Capim Puba, rumo aos canteiros de obras. Dali partiam as jardineiras com operários e estudantes para o Centro. Para ali chegavam as jardineiras do interior. Aí estacionavam os carros-de-praça do Zé Costa e do Otávio, do Bigodinho e o reluzente Ford-48, preto, do Oswaldo de Andrade. Ali, na Praça Joaquim Lúcio, tinha banda de música no coreto. Ficava ali, a residência do Coronel Licardino de Oliveira Ney e o Bar Esportivo do técnico do Atlético, Orlando Ferezim, pai do Pixo e do Dido; também, o Bar do Facundo, que abria às Sextas-feiras da Paixão; ali ficava a Tabacaria do Irineu, onde o José Mendonça Teles engraxava e era balconista; ali ficava o Cine Campinas, onde passavam as fitas de Tarzan e seriados memoráveis; anexo, a banca do Biruca; tinha, também, na Praça Joaquim Lúcio, o salão do Milton Barbeiro, com o seu oficial perpétuo, o curioso Alfredo Jiló; e, também, o Bar do Pão Duro, o Hotel Campinas e o Palace Hotel, de cuja sacada pregaram os grandes oradores políticos.

A construção de Goiânia, com pouco dinheiro, a arrecadação do Estado, baixíssima, os lotes quase todos doados, o asfaltamento das ruas foi demorado e o pó da seca e a lama das águas, eram implacáveis, além da falta de água. E ainda aconteceu a rodada da Usina do Jaó, causando uma calamidade para a população, fazendo muitos pioneiros, desanimados, retornarem às suas origens. Criticava-se, cantando pelas ruas, que "Goiânia é uma cidade que seduz: de dia não tem água e de noite não tem luz."

As avenidas e ruas de Campinas obedeciam a um plano em homenagem aos Estados brasileiros e cidades goianas, pois sem eles, não poderia ter surgido a nova capital do Estado. Todas as artérias que se dirigiam para cá, aos canteiros das obras, eram avenidas com os nomes dos Estados, com exceção da principal, a Avenida 24 de Outubro, em homenagem à fundação de Goiânia. As artérias transversais foram nominadas com as cidades do Estado, como Anápolis, Jaraguá, Rio Verde etc. O maior absurdo, um crime, contra a História e o respeito público, foi a substituição de nomes de várias dessas artérias. Com tantas ruas, avenidas e praças surgindo, não se admite essas trocas e, na maior das vezes, por nomes de pessoas que pouco ou nada tiveram com a cidade, em homenagens duvidosas e nomes inexpressivos.

O maior acontecimento dos primeiros tempos foi a inauguração da Serraria Bariani, com as presenças das autoridades, Dr. Eurico Vianna e o Prefeito, Venerando de Freitas Borges.

O professor João Setubal no seu indefectível terno branco de linho 120 e sapatos pretos de verniz. Era um homem super aseado, limpo, sempre bem trajado, apesar do poeirão reinante. Um mundo de gente lotou as imediações da nova indústria dos paulistas (como eramos chamados).

O espaço da serraria estava como uma ilha na verdura da campina, isolada, sozinha, ondulada pelo correr dos ventos.

Uma campina quase plana, onde o vento forte corria solto, dobrava e deitava, no descampado, o capim barba-de-bode, o meloso, o pendão-roxo e o mumbeca, levantava o poeirão vermelho das construções e das aberturas das ruas, formando gigantescos rodamosinhos, que subiam ao céu, numa torção de vento e terra. E quantas peças de roupa se perderam arrancadas dos varais dos novos goianienses, sumindo com esses ventos giratórios. Nós acreditávamos que o capeta era quem fazia as estrepolias, pilotava o rodamosinho, viajando rumo ao céu, dentro do canudo de poeira. Se interessasse a pegar o capeta era só jogar uma peneira.

Os roceiros, encantados, estavam ali, naquela manhã, com os seus animais cargueiros, com as bruacas cheias de um-tudo para ser vendido na rua. Carroças, animais de lombo e sela, meninos e cachorros, gente muita, trançando, esperando pela inauguração da serraria, que teria uma novidade, coisa nunca vista, que seria o apito do vapor.

Toda a área circunvizinha estava preenchida. A inauguração, após os discurso das autoridades, seria com o apito do vapor. Apito esse que comandou o horário do comércio por muito tempo, apitando às 8 e às 18 horas para a abertura e o fechamento das portas dos estabelecimentos comerciais, pois o som corria no descampado sendo ouvido em Campinas e em todo o imenso canteiro de obras da nova capital. Mas o apito, ponto alto da festa, foi um acontecimento inusitado de entusiasmo, mas também de terror.

Meu tio Pedro mandara o fogueista elevar a pressão de 76 para 100 libras, porque era para o apito ser ouvido nas maiores lonjuras. Pois não foi nada, não! A hora que o Prefeito puxou a cordinha e segurou firme, o mundo veio abaixo! Foi um estrondo fino que deu para ser ouvido até em Trindade, segundo disseram, pensando que fosse o fim do mundo. Houve um reboiço de gente gritando, mulheres agarrando os filhos menores, que os maiores deram no pé, animais disparados, arreios jogados pra longe aos pinotes e de-bunda dos animais, que escoiceavam nos ares, tombando carroças, que se arrastavam até que ^{elles} ficassem livres delas, cachorros com os rabos

enfiados nas pernas, correndo alucinados, ganindo, muita gente achando que o mundo estava mesmo se acabando. A poeira levantando, cobrindo tudo e o apito descarregando a pressão da caldeira, apitando, apitando, o Professor Venerando, entusiasmado, mantendo o comando, segurando a cordinha até a pressão exaurir. Uma confusão pra ninguém botar defeito! Deve ter cavalo e cachorro correndo até hoje por aí fora.

Quem acreditou no trabalho da nossa família e se tornou também um grande amigo foi o fazendeiro Otávio Lúcio, filho do Coronel Joaquim Lúcio, que empresta o nome à principal praça de Campinas. Ele nos forneceu, de graça, toda a madeira necessária à construção dos galpões e as primeiras árvores que se transformaram em toras para a serraria. Outro bom amigo foi o Dr. Eurico Vianna, também encarregado da construção da Capital.

O Professor João Setubal, irmão do grande escritor paulista Paulo Setubal, era professor no Liceu e se tornou grande amigo nosso. Foi ele que me incentivou a ir estudar no Liceu. Desejo, aqui, homenageá-lo, assim como os outros professores de lá, Pedro Gomes, Alcides Ramos Jubé, Iron Rocha Lima, Dona Thaís, Rômulo Gonçalves, José Sizenando Jaime... e os bedéis Oriçanga e Adventor.

O irmão leigo que construiu o Ateneu Dom Bosco não aceitou emendas de vigas e vigotas no travamento do colégio e nem da Igreja, e meu pai serrou toras de garapas lineares de 10 metros, para atender o pedido. Como naquele tempo ninguém sabia o que fosse Ecologia, nós serramos todas as toras das árvores do bosque entre a antiga Rodoviária e a Celg, ficando como atalaias, como certidões comprovadas, um ipê amarelo em frente o atual Corpo de Bombeiros e um jatobazeiro no jardim da Celg. Também um prefeito de Goiânia abriu uma estrada de 50 metros de largura dentro do atual Jardim Botânico, para comunicar-se mais fácil com o Country Clube. O Bosque dos Buritis foi o mais devassado, construindo-se o Ateneu Dom Bosco, a Assembléia Legislativa e o atual Museu de Artes. Naquela época havia terrenos à vontade, não eram necessárias as devassas. E o Bosque dos Buritis está a apenas 300 metros do Palácio do Governo.

Os caminhões da época eram para quatro toneladas. Como o caminhão de puxar toras da serraria tinha rebocador, foi incumbido de ir à Goiás buscar o restante dos Correios que ainda permaneciam lá. Saiu carregado e debaixo de protestos e vaias dos vilaboenses, que ainda não acreditavam na efetiva mudança da Capital.

Também, quando a Usina Jaó rodou, o Dr. Eurico Vianna comprou, para iluminar a cidade, um motor-alternador marítimo, a óleo Diesel, enorme, um trambolhão, verdadeira babilônia, que gastava um tambor, 200 litros de combustível por hora. Chegado em Leopoldo de Bulhões, pela estrada de ferro, não havia guindaste, nem guinchos, tampouco pessoal adequado, e muito menos um veículo possante que pudesse fazer o transporte do brutamontes. O transporte do gigantesco conjunto somente foi possível devido a grande experiência dos meus tios em lidar com toras pesadas e pelo caminhão ser de rebocador, bastante longo.

O transporte coletivo de Campinas para o Centro, era feito por jardineiras, como a Rabuda, a jardineira do Bigodinho, a Chevrolet do Deny Olivieri e a Maria Branca. E por falar em Maria Branca, não podemos deixar de mencionar a famosa Pensão da Maria Branca, na Avenida Amazonas, depois Marechal Floriano Peixoto e atual extensão da Avenida Anhanguera. Maria Branca, uma benemérita, e a sua Pensão não foi somente bordel: foi também Parlamento, que muitas resoluções importantes sobre a nova capital foram discutidas e resolvidas lá, pelos políticos da época.

Naquele tempo fazia-se caminhada, não o Cooper moderno, mas as caminhadas dos sem dinheiro, os estudantes pobres do Liceu, que deixavam os 500 réis da passagem de volta para serem gastos com bananas e outros comes no improvisado mercado central. Eramos caminhantes assíduos, lembrando aqui, a colega Veneranda Cabral, o Carin Fayad, o Magalhães, o atual General do Exército, Wilson Machado, o Valteno Cunha, o Juvenal Hermano, o Beni Bolacha e o Zeri Sarmiento, entre outros.

Nós saíamos do Liceu e íamos para a Praça Cívica ver o asfaltamento por rolos

a dedina

compressores puxados por bois e pelo famoso compressor a vapor, mil vezes fotografados. Também, assistir à construção do Cine Teatro Goiânia, e catar gabiobas e frutas de ema, ali, ao redor.

O Atlético possuía somente uma bola, importante que fosse o jogo. E acontece que muitas vezes a bola furava em plena partida. Eu aprendi, em São Paulo, a consertá-las. Assim que furava, o povo ficava furioso, eu já trazia atrás do gol a capanga com os ingredientes, os apetrechos, passava a gilete na costura, retirava a parte furada da câmara de ar, remendava, esperava secar, sob a impaciência de todo mundo, recolhia a câmara para dentro do cobertão e costurava com barbante encerado, marca São Jorge, e com duas agulhas, tipo sovela. Fechava sem deixar marca. Metia a bomba, e quando a bola voltava ao campo, sempre com um balão meu, a galera aplaudia, os que estavam sentados se levantavam e os que estavam de pé, erguiam os braços, gritando e batendo palmas como se fosse um touro que entrasse na arena em Salvaterra de Espanha.

Depois o Atlético ganhou um mecenas, Antônio Acioly, que fornecia várias bolas, e tudo mais, acabou se integrando totalmente ao clube, dirigindo-o com toda a competência, com todo amor o time pioneiro da Nova Capital.

Em 1944 as corridas comemorativas do aniversário de Goiânia passaram da Avenida 24 de Outubro para a Avenida Goiás. Participei, pelo Liceu, de uma corrida de revezamento, tendo como participantes, o Ateneu Dom Bosco e a Polícia Militar. Competia-me os últimos 100 metros. Quando cheguei, na frente, e entreguei o bastão ao Prefeito Venerando, ele apontou para os meus pés e danou a rir: os tênis, os tais "pé-de-anjo", estavam completamente destroçados, todos em tiras. Aliás, o Professor Venerando sempre, até os seus últimos dias na Academia, me olhou nos pés, levantando-me a barra da calça para ver se eu estava usando meia. Ganhei nesta corrida 200 mil réis e mais 200 confeccionando as faixas de campeão do Atlético. Com esse dinheiro fui à São Paulo, dei uma esticada ao Rio de Janeiro. Recebi pelo Correio uma nota de 500 mil réis que a minha mãe me enviara. Resolvi comprar toda a importância em aviamentos para o ateliê de costura dela. Fui com um primo, Dino Bolognesi, que se tornou meu sócio no Bazar Paulistinha, instalado no ano seguinte aqui, em Goiânia. Fomos para a Rua 25 de Março, e fiquei desanimado com os preços. Falei com o primo que tudo estava muito mais caro do que em Goiânia. Aquele chumaço, que se cortava ao meio e fazia as ombreiras, custava, em Goiânia, 5,00. Ele me perguntou se 5,00 era a dúzia. Eu disse que não, era o preço de uma peça. "Mas aqui é uma dúzia, por 7,00", disse-me ele. Aí, então, adquiri uma mala de papelão e repletei-a. Comprei os famosos colchets das marcas Leão e 555, por 4,50 a grossa, que aqui era 3,00 a dúzia e assim por diante. Entusiasmados e baseados em tais compras resolvemos montar um bazar aqui em Goiânia. Ele entraria com o capital e eu com a experiência. Para não tirar dinheiro da firma eu dava aulas particulares de Matemática. Foi uma sociedade que deu certo e durou até 1960, quando adquiri a parte do sócio. Fui o introdutor no novo mercado de Goiânia, de missangas, lantejoulas, grifes metálicas, douradas e prateadas, elióses, ponto russo, renda gripur, e zíper, além de cobrir botões. De aviamentos passamos para esporte, caça e pesca. Coloquei cuadros de chá em uma caixa vazia de discos Continental. Chegava um freguês e pedia para ver os discos que tinha na caixa e eu dizia que não eram discos, mas cuadros de chá. E as perguntas se sucederam e eu sempre respondendo que não eram discos, mas, sim, cuadros de chá. Vi que o negócio de discos poderia ser bom e fui à São Paulo e comprei uma caixa com 25 discos e uma vitrola Thorens, manual. Vendi no mesmo dia a vitrola e todos os discos. Fui aumentando as compras e cheguei a ser o maior revendedor varejista de discos do Brasil. Gravei quase todos os bons cantores goianos, como Lindomar Castilho, Ely Camargo, Josaphat Nascimento, Volmer Amaral, Trio da Amizade, Trio da Vitória, Melrinho & Belguinha, Adolfinho & Chitãozinho, Irmãs Santos e quase uma centena de mais outros bons cantores goianos.

Dando um passeio pela memória, vou citar alguns estabelecimentos do comércio

pioneiro, primeiramente os de Campinas, começando pela Casa das 14 Portas, do Caetano Barrilari, mais artista que comerciante; o Progresso Goiano, do construtor Ozório de Oliveira, pai do mais importante fotógrafo, o pioneiro Hélio Fotógrafo; a Casa Nascimento, de Evaristo Nascimento, sogro de outro importante comerciante e industrial-Sebastião Maldí, da Tyresoles; a Casa Mineira, a Primavera, a Nova Aurora, o Bazar Vienense, o Bazar Paulistinha, a Alfaiataria Pacheco, a Casa do Daniel, a Casa Magalhães, depois Casa Central, o Armazém Ribeiro, a Drogaria Alexandre, a Farmácia Rodrigues, a Farmácia São Bento ... Os primeiros estabelecimentos do Centro, me lembro da Casa Ema - não era uma homenagem ao avestruz brasileiro, mas as iniciais do proprietário: Edison de Melo Alves; Casa Carvalhinho, Casa Iracema, Posto Baiocchi, Bar Pinguim - que era o ponto de jardineiras para Campinas; Casa Zupeli, Restaurante Lizita, Casas Alencastro Veiga, que foi a primeira loja de departamentos de Goiânia; Casa Karajá, Flor de Maio, o restaurante Tip-Top, a Casa Confiança, A Tropical, a Farmácia Barra, a Padaria Contart, a Fonte Expressa, o Café Central, A Doméstica... Também, vamos lembrar aqui os pioneiros caixeiros-viajantes, os famosos COMETAS, que os conheci: o Costinha, o Lampeão e o Cacildo.

Naquele tempo havia a Radional, onde se telefonava interurbanos. Nós, comerciantes de Campinas, trocávamos de roupa, com terno e gravata e íamos para a rua 7, telefonar. Ficávamos quase o dia todo esperando linha e quando começava a falar, ora ouvíamos do lado de lá, mas eles não ouviam o lado de cá e era uma gritaria danada. Eu levava biotônico com sucupira para gargarejar durante as tentativas de me comunicar pelo telefone. Até há pouco tempo, quando um campineiro saía composto, de terno e gravata, era perguntado:

- Vai telefonar pra São Paulo?

- Não, vou fazer exame de fesec. - era a resposta malcriada.

O Bazar Paulistinha, 51 anos de existência, penso que o estabelecimento comercial mais antigo de Goiânia, tinha a matriz em Campinas, várias lojas no Centro, e em Anápolis, Brasília, Uberlândia e até em Araguari.

No início, no Liceu, não me dei bem com a Matemática, o meu caderno era só no vermelho. Tomei 3 meses de aulas com o center-half do Atlético, Ondumar Sarti, e já saí de bicicleta, de casa em casa, dando aulas particulares de Matemática, aos alunos de segunda época. Cheguei a criar um detetive que resolvia todos os casos com teoremas de Matemática: Estórias de Crimes e do Detetive Waldir Lopes - Editora Ática, de São Paulo.

Terminei o Ginásio, no Liceu, em 1943 e o Científico em 46. Esperei dois anos para inaugurar a Faculdade de Farmácia e Odontologia, onde cursei apenas o primeiro ano, dado o meu casamento e a minha ocupação no Bazar Paulistinha. Tranquei a matrícula e perdi a chave. Casei-me com a senhorita Ana Silva Moraes, a Dona Leuza, de tradicional família campineira. Tivemos 3 casais de filhos: Maria Lucy e Luiz Antônio, Suely e José Carlos, Nancy e Cláudio... por enquanto.

Já comerciante bem encaminhado, adquiri, por etapas, em 1951, uma fazenda nos municípios de Guapó e Aragoiânia, onde montei uma cerâmica para fabricação de telhas e tijolos e muito contribuí com a construção de Goiânia e, depois, Brasília. Nesta mesma fazenda montei uma serraria de serrar granitos, com extrações do granito cinza, jazida da própria fazenda, e dos granitos rosa e vermelho, de Jaupaci, chegando a exportar blocos para o Japão e para a Itália. Esse granito, para orgulho meu, foi usado, também na sede do Banco do Brasil, na Avenida Goiás, no Castro's Hotel e, recentemente, na Agência Central dos Correios, na Praça Cívica.

Em 1953, vendo, sentindo que o progresso iria acabar com as tradições e o folclore, resolvi escrever uma trilogia dos conhecimentos do Brasil Central, do Centro-Oeste. A trilogia já foi publicada, mas as pesquisas continuam. O primeiro volume saiu em 1967, com a Cozinha Goiana; o segundo, em 1983, com o Dicionário do Brasil Central e o terceiro, no final de 1994, com a Medicina Popular do Centro-Oeste. Desta

maneira preservo, por escrito, em parte, as nossas tradições.

Em 1986, depois de 17 anos, recebi, na Assembléia Legislativa, o título de Cidadão Goiano, por propositura do deputado Ursulino Tavares Leão, no Governo de Otávio Lage. Levei 17 anos para receber o título, tomado pelo pavor de pronunciar um discurso na casa dos discursos.

Pertencço a todas as entidades culturais do Estado, e muitas federais, e sou tesoureiro de todas as entidades culturais sem dinheiro de Goiânia.

Publiquei 17 livros e tenho vários a serem publicados.

Gravei várias músicas de minha autoria nas vozes de vários cantores de todo o País.

Tive o privilégio de assistir as inaugurações de três capitais todas dentro do mesmo Estado: Goiânia, em 1942, Brasília, em 1960 e Palmas, no Tocantins.

Neste ano de 1996 comemoro o meu jubileu artístico de 40 anos, Bodas de Rubis, pelos lançamentos do meu primeiro livro - O QUE FOI PELO SERTÃO e da minha primeira composição musical, gravada em disco - NÃO SABEREI SOFRER, na voz de Josaphat Nascimento. Ainda, neste mesmo ano de 1956, a minha numerologia feita por Malba Tahan, dizendo ele que o meu nome artístico teria que ser apenas Bariani Ortencio, mas passei a usá-lo muitos anos depois. Comemorei, no ano passado, o Jubileu de Ouro do meu estabelecimento comercial - Bazar Paulistinha. E agora, sem que eu programasse, surgiram três oportunidades para comemorar o meu Jubileu de Rubis: está sendo lançado, nacionalmente, pela Gravadora RGE, o disco de Lindomar Castilho, cuja abertura se dá com a minha composição, letra e melodia - AVE MARIA. Estarão sendo lançados dois livros meus, neste mês de maio, pela Editora Kelps: o paradidático JOÃO DO FOGO, sobre ecologia e drogas nas escolas e o romance oriental ESTÓRIA DE MUITAS ESTÓRIAS, que criei desde os meus tempos de estudante, no Liceu, mas que vim tratando dele, todo esse tempo, dando-lhe uma roupagem nova, moderna. Também, no dia 7 de maio será lançado o CD de Cristhiano & Rainiere, contendo uma faixa com a minha música em parceria com Lindomar Castilho - COMO EU GOSTO DE VOCÊ. Tenho, em preparo, terminando de checar, mais seis livros e inúmeras composições musicais. Pelo que viram, parece que tomei transfusão de coelho.

Bem, para terminar, quero agradecer a todos que aqui vieram para abrilhantar esta sessão festiva, autoridades, parentes e amigos, e vou contar um causo, porque me pediram para que eu contasse um causo. Vou contar mais do que um causo. Vou contar um fato verídico, uma passagem histórica e humorística passada no Cine Teatro Goiânia, no Batismo Cultural de Goiânia, em 5 de julho de 1942. Eu tinha 19 anos de idade e estava presente. O Mestre de Cerimônias, jornalista que milita até hoje na imprensa goiana, e eu vou omitir o seu nome, anunciava as autoridades que iam entrando pelo centro do Teatro até o enorme palco, tomando assento à mesa artisticamente arrumada, com flores chegadas de São Paulo, pela VASP. Para representar o Presidente da República, Dr. Getúlio Vargas, foi enviado o Presidente do Instituto Nacional de Geografia, o geógrafo Raja Gabaglia. Finalmente, o Dr. Pedro Ludovico e o convidado especial, foram entrando de braços dados, a passos lentos. Talvez por temer a pronúncia de gabalha por gabaglia, ou mesmo por afobação, o cerimonioso Mestre de Cerimônias se atrapalhou todo e anunciou em alto e bom som: - Atenção! Atenção! O excelentíssimo Senhor Interventor do Estado de Goiás, Dr. Pedro Ludovico Teixeira, fundador de Goiânia, está entrando com... o membro de fora! Muito obrigado!



DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DE GOIÁS

ANO 129

GOIÂNIA — QUINTA-FEIRA 23 DE MAIO DE 1968

NUM. 10.539

ATOS DO PODER EXECUTIVO

LEI N.º 6.897, DE 30 DE ABRIL DE 1968

Dispõe sobre denominação de Grupo Escolar.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º — O Grupo Escolar recém-construído na cidade de Colinas de Goiás denominar-se-á Grupo Escolar "Maria José de Oliveira".

Art. 2.º — Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 3.º — Revogam-se as disposições em contrário. PALACIO DO GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 30 de abril de 1968, 80.º da República.

Otávio Lage de Siqueira
Jarmund Nasser

LEI N.º 6.896, DE 30 DE ABRIL DE 1968

Declara de utilidade pública o órgão que especifica.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º — É declarada de utilidade pública a Santa Casa de Misericórdia, da cidade de Catalão.

Art. 2.º — Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 3.º — Revogam-se as disposições em contrário. PALACIO DO GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 30 de abril de 1968, 80.º da República.

Otávio Lage de Siqueira
Luiz Barreto Corrêa de Menezes Neto

LEI N.º 6.901, DE 30 DE ABRIL DE 1968

Considera de utilidade pública a Tenda Espirita São Sebastião.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º — Fica considerada de utilidade pública a "Tenda Espirita São Sebastião", com sede à Avenida Mato Grosso, n.º 530, Bairro de Campinas, desta Capital.

Art. 2.º — Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 3.º — Revogam-se as disposições em contrário. PALACIO DO GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 30 de abril de 1968, 80.º da República.

Otávio Lage de Siqueira
Luiz Barreto Corrêa de Menezes Neto

LEI N.º 6.900, DE 30 DE ABRIL DE 1968

Dispõe sobre denominação de estabelecimento de ensino e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º — Passa a denominar-se "Instituto de Educação de Goiás" o atual Instituto de Educação "Senador Antônio Ramos Calado".

Art. 2.º — Fica expressamente revogada a Lei n.º 6.727, de 20 de outubro de 1967.

Art. 3.º — Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 4.º — Revogam-se as disposições em contrário. PALACIO DO GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 30 de abril de 1968, 80.º da República.

Otávio Lage de Siqueira
Jarmund Nasser

LEI N.º 6.899, DE 30 DE ABRIL DE 1968

Concede título honorífico de Cidadão Goiano ao Sr. Waldomiro Bariani Ortêncio.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º — Fica concedido ao escritor WALDOMIRO BARIANI ORTÊNCIO o título honorífico de Cidadão Goiano.

Art. 2.º — Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 3.º — Revogam-se as disposições em contrário. PALACIO DO GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 30 de abril de 1968, 80.º da República.

Otávio Lage de Siqueira
Luiz Barreto Corrêa de Menezes Neto

LEI N.º 6.895, DE 30 DE ABRIL DE 1968

Declara de utilidade pública o órgão que especifica.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º — Fica declarada de utilidade pública a Escola Assistencial "Cristo Redentor" e Fontes de Rendas Pro-Manutenção, sediada nesta Capital.

Art. 2.º — Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 3.º — Revogam-se as disposições em contrário. PALACIO DO GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 30 de abril de 1968, 80.º da República.

Otávio Lage de Siqueira
Luiz Barreto Corrêa de Menezes Neto

LEI N.º 6.892, DE 30 DE ABRIL DE 1968

Modifica a Lei n.º 6.803, de 14 de novembro de 1967, e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º — Os artigos 1.º, 2.º, 4.º, 5.º e 6.º da Lei n.º 6.803, de 14 de novembro de 1967, passam a ter a seguinte redação:

Art. 1.º — Observado, nos casos incidentes, o disposto no art. 164 da Constituição Federal, fica o Poder Executivo autorizado a, dentro do prazo de dezoito (18) meses, a contar da publicação desta Lei, fazer composições e transgír com o fim de prevenir litígios sobre terras presumidamente de domínio público, inclusive nas ações pendentes de julgamento em que o Estado de Goiás, por si ou pelo Instituto de Desenvolvimento Agrário de Goiás — IDAGO, for autor ou réu.

Parágrafo único — A autorização contida neste artigo visa a evitar e a solucionar os litígios sobre terras de for-

29-6-67

ADMISSÃO DE MEMBRO DA COMISSÃO NACIONAL DE FOLCLORE
ESTADO DE GOIÁS

Nº 1

A Comissão Nacional de Folclore, por intermédio de sua Secretária em Goiás, no intuito de enriquecer seus quadros com novos valores, e

considerando os valiosos trabalhos que o escritor WALDOMIRO BARIANI ORTÊNCIO vem desenvolvendo em prol do amparo, proteção e divulgação do nosso folclore;

considerando o estímulo e assistência que tem prestado aos grupos folclóricos, artistas plásticos populares e artesãos em geral, a sua eficiente participação em festivais, encontros e outros movimentos que visam difundir o conhecimento das manifestações populares de nossa terra;

considerando, ainda, sua valiosa contribuição no campo de pesquisas e publicações preciosas para o estudo do folclore goiano,

resolve admiti-lo como membro permanente da mesma Comissão.

Goiânia, 29 de junho de 1967
20ª da criação da CNF.

Regina Lacerda
Regina Lacerda Secretária em exercício.

