

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

UBIRATAN DE SOUSA LEMOS

**NA MESA COM CLIO: Uma trajetória histórica alimentar em Goiás
do século XIX a primeira metade do século XX**

GOIÂNIA
2016

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

UBIRATAN DE SOUSA LEMOS

**NA MESA COM CLIO: Uma trajetória histórica alimentar em Goiás
do século XIX a primeira metade do século XX**

Dissertação apresentada ao programa de pós-graduação em História como pré-requisito para a obtenção do título de Mestre em História.

Linha de pesquisa: Identidades, tradições e territorialidades.

Orientadora: Prof.^a Dra. Maria do Espírito Santo Rosa Cavalcante Ribeiro.

GOIÂNIA
2016

L557m Lemos, Ubiratan de Sousa

Na mesa com Clio [manuscrito]: uma trajetória histórica alimentar em Goiás do século XIX a primeira metade do século XX / Ubiratan de Sousa Lemos. – Goiânia, 2016.

116 f.: il.; 30 cm

Dissertação (mestrado) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em História, Goiânia, 2016.

“Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Maria do Espírito Santo Rosa Cavalcante”.

1. Nutrição – história – Goiás. 2. Política alimentar – século XIX – século XX – Goiás. 3. Identidade. 4. Cultura. I. Ribeiro, Maria do Espírito Santo Rosa Cavalcante (orient.). II. Pontifícia Universidade Católica de Goiás. III. Título.

CDU: 613.2 (091) (043)

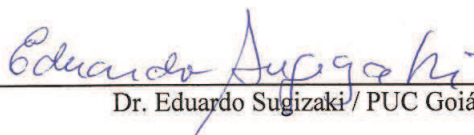
**NA MESA COM CLIO: UMA TRAJETÓRIA HISTÓRICA ALIMENTAR EM
GOIÁS DO SÉC. XIX A PRIMEIRA METADE DO SÉC. XX**

DISSERTAÇÃO DO MESTRADO EM HISTÓRIA DEFENDIDA EM 22 DE
MARÇO DE 2016 E APROVADA PELA BANCA EXAMINADORA

Banca Examinadora:



Dra. Maria do Espírito Santo Rosa Cavalcante Ribeiro / PUC Goiás



Dr. Eduardo Sugizaki / PUC Goiás



Dra. Sônia Maria de Magalhães / UFG

Dra. Maurides Batista de Macêdo (suplente)

Dra. Thais Marinho /PUC Goiás (Suplente)

AGRADECIMENTOS

À prof.^a. Dra. Maria do Espírito Santo Rosa Cavalcante, pela orientação da dissertação e, além disso, agradeço—a pela presteza e carinho que sempre me dispensou.

Ao prof. Dr. Eduardo Sugizake por sempre ter me motivado e pelas palavras no exame de qualificação, agradeço as contribuições.

À prof.^a. Sônia Maria Magalhães, pela leitura minuciosa no exame de qualificação, agradeço pelas importantes contribuições.

À todos meus familiares e amigos, particularmente ao Ronaldo pelo incentivo e paciência, a Fernanda pelas palavras de incentivo, a Marley pelo apoio e a prof.^a. Milagros.

Ao pessoal da Secretaria do Programa de Pós-graduação em História.

Ao pessoal do Instituto de Pesquisas e Estudos Históricos do Brasil Central (IPEHBC), especialmente ao prof. Antônio Caldas Pinheiro.

RESUMO

Esta pesquisa teve o objetivo de compreender a alimentação, articulando-a aos conceitos de sociedade, cultura e identidade. A sociedade goiana do século XIX e primeira metade do século XX, compreendida, historicamente, como economia de subsistência e com dificuldades para suprir necessidades de abastecimento, colaborou para que se forjasse uma cultura alimentar com características próprias.

O objetivo da pesquisa é levantar dados que possibilitem demonstrar que esses fatores determinantes para a formação cultural, também se ligam a aspectos históricos, sociais, econômicos e de construção da identidade goiana.

Palavras – chave: história alimentar, cultura, identidade e sociedade.

ABSTRACT

The purpose of this research is to comprehend food history, linkin it to the concepts of society, culture and identity.

The goiana society from the 19th century to the first half of the 20th century known historically, as a subsistence economy and facing challenges to get needs supplies contributed to shaping a food culture with its own characteristics.

The aim of this research is to gather data that makes possible to demonstrate these determining factors for the cultural formation also link to historical, social, economic and identity construction aspects of the goiana society.

Keywords: food history, culture, identity and society

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Planta de uma residência padrão de classe média – Meia Ponte século XIX – Ilustração - Pércio Forzani (JAYME,2003, p.142).	50
Figura 2 - Jornal “O Publicador Goyano” nº 135 – 24/09/1887 – IPEABC.....	53
Figura 3 - Jornal “Província de Goyaz” nº - 23/09/1887 – IPEABC	54
Figura 4 - Evolução da malha ferroviária goiana (1911-1978) - Fonte: Sieg (2008), Revista A Informação Goyana (1917- 1935). Portal Estações Ferroviarias do Brasil (2010).....	90
Figura 5 - Revista O ferroviário – janeiro de 1953- N 7.	95
Figura 6 - Imagem retirada do livro Cozinha Goiana. Goiânia. Ed. Kelps,2013.	101
Figura 7 - Fonte: Livro A Construção de Goiânia e a transferência da capital. CHAUL, Nasr, N. Fayad. 1988.	103

LISTA DE QUADROS DAS CATEGORIAS DOS ALIMENTOS

QUADRO 1	73
QUADRO 2	74
QUADRO 3	75

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
CAPÍTULO I COMIDA E SOCIEDADE	16
1.1 Historiografia e Alimentação	16
1.2 Cultura, Identidade e Memória	19
1.3 Sociedade e distinções sociais.....	26
1.4 Tradições e representações nacionais e regionais.....	29
CAPÍTULO 2 HISTÓRIA E CULTURA CULINÁRIA EM GOIÁS	34
2.1 Antecedentes históricos.....	34
2.2 O cotidiano alimentar goiano	47
2.3 Comida de Festa.....	77
CAPITULO 3 NOVAS POSSIBILIDADES HISTÓRICAS E ALIMENTARES PARA GOIÁS	81
3.1 Comida Imigrante	81
3.2 A Estrada de Ferro	87
3.3 Transferência da Capital.....	96
CONSIDERAÇÕES FINAIS	109
BIBLIOGRAFIA	111

INTRODUÇÃO

A relação com o alimento é cotidiana e compreendida como necessidade básica, porém, escolhas alimentares dependem de fatores que determinarão o que comemos. A alimentação, primordial para a manutenção do corpo e seu desenvolvimento, é também permeada por fatores históricos e imprescindíveis para a constituição dos indivíduos enquanto sujeitos culturais. Pode-se exemplificar alguns fatores do universo alimentar, dentre eles: as disponibilidades de alimentos, a tradição, a emoção, as sociabilidades e os rituais.

Aquilo que se come pode revelar muito sobre si mesmo, a cultura e a história. “A comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias. Ela também pode sugerir mudanças ao longo do tempo, bem como entre culturas” (Woodward,2007, p.23-42).

A historiografia ficou muito tempo arraigada num paradigma positivista, baseada nas narrativas dos grandes feitos. Com o surgimento da *École des Annales* nas primeiras décadas do século XX, na França, nova perspectiva historiográfica é criada. Essa nova experiência científica, ao longo de três fases, teve a característica de aproximar a História de outras ciências humanas. A “Nova História” – que vai possibilitar ao historiador narrar os fatos e analisar suas estruturas particulares – propicia, desta forma, mudanças em relação à narrativa e ao campo das fontes, além de maior alargamento das possibilidades de significados em relação ao tempo às instituições sociais.

Desde o século XIX, os hábitos alimentares já eram alvos de estudos da Antropologia que buscava por meio de etnografia sistemática o meio de interpretá-los culturalmente. Só recentemente é que comida e alimento passaram a ser pensados como construtores da cultura e tornaram-se objeto de interesse da História Cultural.

Para o professor Henrique Carneiro (2003), somente no século XX, a partir dos estudos do polonês e professor de botânica Adam Maurizio é que o tema alimentação passou a ser abordado como objeto de ambição histórica universal. Embora reconheça outras iniciativas semelhantes à obra de Maurizio, publicada em 1926 e traduzida para o francês em 1932, se distingue por ser uma das primeiras a ter a alimentação como o centro norteador de pesquisa. No caso, em particular, o estudo era sobre os sistemas alimentares da espécie humana desde a Pré - História.

Rompendo com o positivismo na história, narrada a partir dos grandes acon-

tecimentos da história política, nacional, diplomática e oficial, Lucien Febvre na década de 1930, pela revista dos Annales propôs uma história que abarcasse todas as esferas da vida social e buscasse, em outra dinâmica temporal, as conjunturas precedentes aos fatos e eventos.

O historiador Fernand Braudel (1902 – 1985), sucessor de Febvre na direção dos Annales em seus estudos do período pré – industrial – séculos XV a XVIII – na obra “Civilização Material, Economia e Capitalismo”, cria o conceito de cultura material que abrangeria os aspectos imediatos da sobrevivência humana, dividindo em dois níveis: o econômico , que continha as regras da troca e do mercado e outro, que ele chamou de infra-econômico, relacionados à vida e aos aspectos biológicos, como alimentação, a moradia e o vestuário. Sendo a alimentação o aspecto mais importante.

Os estudos da revista dos Annales, a partir da década de 1960, foram responsáveis por disseminar novas possibilidades para a pesquisa sobre alimentação e vários historiadores passaram a empreender projetos sobre o assunto. Dentre estes podemos destacar: Jean – François Revel e sua obra “Um banquete de palavras “; Jean – Louis Flandrin e Massimo Montanari, “História da Alimentação”; Daniel Roche, “História das Coisas Banais”; Michel de Certeau e Luce Giard, “A invenção do Cotidiano”, entre outros.

No Brasil, podemos destacar a obra do sociólogo, folclorista e escritor Luís da Câmara Cascudo, “História da Alimentação no Brasil”, em dois volumes, publicadas pela primeira vez em 1967; o antropólogo Gilberto Freyre, “Nordeste” (1951); as obras do médico, sociólogo e geógrafo Josué de Castro; a obra, “Feijão, Angu e Couve” do historiador Eduardo Frieiro; o livro do antropólogo Roberto da Matta, “O que faz o Brasil, Brasil? Em relação a Goiás temos as obras do escritor Bariani Ortencio, destaque para o clássico “Cozinha Goiana”.

Pensar sobre as motivações que conduzem a estudar a história alimentar, é primeiramente a de se sentir inserido dentro de uma cultura e sociedade humana e, obrigatoriamente, perceber que em qualquer dieta existe a relação entre disponibilidade de produtos, escolha e a forma de consumo. A partir dessas relações é que os grupos humanos imprimem seus modos de comer e revelam as marcas de suas formações sociais. A satisfação primordial de nutrir sempre se relaciona com as tradições e as transformações históricas culturais.

Nas ciências humanas as pesquisas sobre a alimentação partem da percep-

ção dos vestígios de todo processo da cadeia alimentar, da produção, preparo e consumo do alimento, relacionando-a com as contribuições geradas pela troca cultural. A partir da década de 1970, a alimentação passa a ter o entendimento ampliado. Deixa de ser pensada apenas em sua função de nutrir, para integrar uma categoria histórica, incluindo em seus estudos os padrões de permanência das práticas e hábitos alimentares, constituídos na própria dinâmica social e cultural. Entretanto, em Goiás, apesar das inúmeras produções historiográficas sobre a região, muitas delas não foram capazes de abarcar aspectos que poderiam ser relevantes para sua história. Muito dessa produção priorizou somente o viés econômico, deixando de lado questões sociais e culturais.

A problemática que permeou esta pesquisa foi a de buscar dados que comprovasse que entre o século XIX e primeira metade do século XX – período identificado como sendo de uma sociedade de subsistência e de muitas dificuldades em relação a produção, escoamento e consumo de alimentos – tenha sido o momento em que especificidades foram forjadas e que de certa forma moldou uma cultura alimentar goiana, que resistiu até nossos dias.

Procurou-se neste trabalho, por meio da pesquisa bibliográfica, aspectos que evidenciassem que a alimentação é forte o suficiente para explicar questões históricas, econômicas, culturais e sociais. As grandes navegações servem como exemplo para demonstrar a força da alimentação. Não fosse a pimenta-do-reino, os portugueses não teriam chegado à costa brasileira, propiciando o intercâmbio alimentar e, no caso brasileiro, a mistura de ingredientes e hábitos culturais. Espera-se com esta pesquisa, inspirar e contribuir com informações para posteriores estudos sobre a alimentação em Goiás bem como o impacto do alimento para a formação cultural da região.

A metodologia utilizada nesta pesquisa priorizou fontes bibliográficas, livros da área de história, de literatura regionalista, Antropologia, teses e dissertações, artigos científicos, jornais impressos e Diário da Ana Joaquina (1891-1912).

Apesar de optar por uma abordagem mais histórico-culturalista para a pesquisa, ao longo do processo de estudo percebeu-se a necessidade de uma investigação mais abrangente em função do objeto exigir referências sobre questões políticas, econômicas e antropológicas.

Em todo o estudo procurou-se aliar os contextos históricos como referenciais para descrever e compreender aspectos relacionados à alimentação, articulando-os

sempre à sociedade e à cultura goianas.

O trabalho está articulado em três capítulos. No primeiro título “Comida e Sociedade”, busca-se conceituar a alimentação sob vários aspectos e serve como introdução para o entendimento do tema. O capítulo estrutura-se em quatro subtítulos, sendo o primeiro “Historiografia e Alimentação”. Nesse, relaciona-se o objeto alimentação à História, procurando compreender as mudanças epistemológicas ao longo do tempo, como também a relação com a cultura material, fundamental para entendê-la como objeto privilegiado do historiador.

O segundo subtítulo é “Cultura, Identidade e Memória”, busca extrapolar o sentido fisiológico do alimento, procurando compreendê-lo por suas conotações culturais e situando a família como primeiro transmissor desses valores.

A alimentação tem a capacidade de formar e solidificar identidades, dessa forma, pode fornecer importantes informações sobre organizações e estruturas de grupos sociais. Quando se entra em contato com a cozinha de determinado grupo, conhece-se a sua história. A partir dessa constatação, o trabalho se propõe a narrar breve história da alimentação no Brasil nos primeiros tempos, analisando a cozinha colonial. Para Montanari (2008), a alimentação é responsável por moldar grandes transformações sociais na história humana.

Para Pollak (1989), as tradições culinárias, entre outros, são pontos de referências da memória coletiva para definir o que é comum ou não a um grupo, e, desta forma, fundamentam os sentimentos de pertencimento e as fronteiras socioculturais. Para Mauricio Halbwachs (1990), o indivíduo carrega em si a lembrança, porém, nunca deixa de interagir com a sociedade. Essa noção de memória coletiva inicialmente proposta por ele é muito importante para as discussões acerca de identidade e sentimento de pertencimento.

O terceiro subtítulo “Sociedade e Distinções Sociais”, situa o ato de comer como ação participativa da qual se funda a sociedade humana. Para Da Matta (1986), não existe prazer maior que o de socializar, o comer com amigos, é o momento de articular as relações sociais. Da Matta considera que de todos os sentidos, o paladar é o mais social. Porém, o ato de comer pode criar mecanismos que estabelecem distinções sociais, a partir do conhecimento, poder de acesso a determinados ingredientes e receitas capazes de conferir status para determinada pessoa ou grupo social. Para Boudieu (2006, p.162), “o consumo de bens simbólicos, que na verdade são bens de consumo, espelham o gosto e a posição social de quem os

possui, evidenciando o fetichismo e reforçando a dominação social”.

A presença de mecanismos no ato de comer serve como meio de diferenciar, integrar e distinguir socialmente, e o conhecimento necessários sobre eles é forma de garantir a inclusão dos sujeitos envolvidos (Visser,1998).

No quarto e último subtítulo do capítulo 1 “Tradições e Representações Nacionais e Regionais”, entende-se tradição como suporte histórico da cultura, manifestada por meio de valores, crenças e rituais constituídos a partir das relações sociais nos contextos familiares, religiosos, escolares, entre outros.

Uma referência sobre assunto é o conceito de tradições inventadas, utilizado pelo historiador inglês Eric Hobsbawm ao estudar o mundo contemporâneo. Segundo o conceito, as tradições têm a função de legitimar determinados valores por meio da busca da origem histórica.

Na busca da identidade nacional, as manifestações culturais de grupos particulares foram adotadas pelo todo social e transformadas em símbolos nacionais. Nesse contexto, por exemplo, a feijoada, um prato de origem popular acabou sendo apropriado por uma elite, reelaborado e transformado em símbolo nacional. Na realidade, quando na Semana de Arte Moderna procurou-se definir a identidade brasileira, tornou-se claro que se tratava de um conceito construído. Os modernistas, resgataram comidas regionais, deram-lhes novas roupagens e acabaram se tornando responsáveis pela imagem que hoje se tem de cozinha brasileira. Conceitos que mais tarde foram questionados.

O conceito de regionalismo para as Ciências Sociais, é o de manifestação ideológica, marcada por identidade social imposta e com força política suficiente para mobilizar a sociedade em torno de dado interesse ou de projeto de identidade da região.

Na primeira metade do século XX, os intelectuais buscaram pela investigação sistemática dos aspectos variados da cultura popular, as raízes autênticas do povo como meio de reconhecer a diversidade regional e, ao mesmo tempo, enfatizar a importância das particularidades regionais como partes da nação unificada, administrativa, econômica, política e simbolicamente.

O Manifesto Regionalista Tradicionalista do Gilberto Freyre que foi apresentado na abertura do Primeiro congresso Brasileiro, em 1926, representou um marco nas discussões sobre regionalismo no Brasil. Nesse documento, o sociólogo denuncia a desvalorização das manifestações regionais em função da tendência de

uniformizar o país a partir de referenciais modernistas do Rio de Janeiro e São Paulo.

O segundo capítulo “História e Cultura Culinária em Goiás”, contém três subtítulos, sendo o primeiro “Antecedentes Históricos”, que busca traçar - a partir das mudanças na alimentação da Europa no início da era moderna – as características que Norbert Elias (1990) chamou de “processo civilizador”. Esse processo civilizador iniciado na Europa se espalhou para o mundo, impulsionado pela expansão marítima e a ampliação das possibilidades de contato e troca.

Inserindo Goiás ao contexto histórico brasileiro, o período da mineração na região foi marcante, tanto para a historiografia como também para alterações sociais, das quais fizeram emergir personagens significativos como os bandeirantes, os tropeiros, as doceiras, entre outros. Período esse, marcado por muitas dificuldades em relação à alimentação e, a partir do declínio do ouro, um longo processo de ruralização delineou características muito próprias nessa sociedade baseada na subsistência.

O segundo subtítulo “O Cotidiano Alimentar Goiano”, procura levantar aspectos relacionados à alimentação em Goiás, como a estrutura da cozinha, os comportamentos à mesa, a produção de alimentos, as sociabilidades, as diferenças entre a zona rural e a urbana, os tabus alimentares e as soluções encontradas por essa sociedade sertaneja frente às dificuldades presentes na economia de subsistência e de muitas carências. Os relatos dos viajantes que percorreram o Brasil Central no início do século XIX contribuíram muito para compreender o cotidiano dos goianos.

O terceiro subtítulo “Comida de Festa”, ressalta a grande importância que os goianos davam às festas, apesar da escassez e carências. [...] “No sertão, sempre que houvesse reunião de pessoas, o motivo era de festa, embora até se tratando de velórios. O povo não tinha onde ir e ficava catando festas” (Ortencio, 1967, p.48).

As primeiras notícias das festas goianas foram dadas pelos viajantes europeus e memorialistas que estiveram em Goiás no século XIX. Criticavam o excesso delas no Brasil. Para Saint-Hilaire (1975) era intrigante a mistura do sagrado e profano nas festas, como também a existência junto a esses eventos de apresentações de óperas, além das comilanças.

O terceiro e último capítulo “Novas Possibilidades Históricas e Alimentares para Goiás” contém três subtítulos. O primeiro “Comida Imigrante” procura levantar os fatores que trouxeram os estrangeiros para o Brasil e Goiás e compreender o

processo de adaptação e troca dos hábitos alimentares. Inicialmente, abordou-se os estranhamentos dos japoneses em relação aos alimentos disponíveis em Goiás, exemplo, carne seca, excesso de sal, café, entre outros. Os imigrantes árabes, atraídos pelas possibilidades econômicas da região, contribuíram para maior enriquecimento alimentar dos goianos. Também foram responsáveis pelo rompimento de várias restrições e tabus alimentares. “O povo goiano assistia estupefato os sírios comerem [...] pepinos como tira-gosto de cachaça, coalhada com pepino, chuparem dúzias de mangas por cima de tudo [...]” (Ortencio, 1967, p.80).

Junto com o sonho dos imigrantes italianos de ter uma vida melhor veio também a culinária. Foram determinantes em Goiás no processo de transformação da produção de subsistência para a comercial, em especial, o café. Segundo Bertazo (1992), a fartura na mesa, era o indício de que o sonho fora realizado. Alimentar-se muito era sinal de orgulho.

O segundo subtítulo “A Estrada de Ferro”, ressalta a importância desse meio de transporte para Goiás, já que favoreceu a circulação de bens, produtos e pessoas e possibilitou maior crescimento da produção agropecuária. As cidades servidas pela estrada de ferro, passaram a exportar parte de sua produção bovina já industrializada, como o charque, o couro, o sebo, entre outros. Tudo isso fez aumentar a arrecadação do Estado. Com a chegada dos trilhos, o processo de modernização, organizado em bases capitalistas, possibilitou maior escoação, principalmente do arroz, motivado pelo aumento do consumo nas camadas populares urbanas. O arroz passou a ser o segundo produto mais exportado por Goiás. O primeiro era a carne.

O terceiro e último subtítulo “Transferência da Capital”, descreve todo processo histórico que culminou com a mudança entre 1930 e 1940. O abastecimento em relação aos gêneros alimentícios foi um desafio muito grande, já que todos dependiam do comércio de Campinas, que era totalmente despreparado.

CAPÍTULO I

COMIDA E SOCIEDADE

1.1 Historiografia e Alimentação

Desde a antiguidade a alimentação é objeto de atenção e conhecimento. Porém, é inquestionável a dificuldade em interpretá-la em toda sua complexidade, e ao tentar compreendê-la, desdobra-se em vários questionamentos, como por exemplo: produção, aquisição, circulação, carência, mercado, representações, funções sociais e culturais. Em relação aos enfoques disponíveis, pode-se ressaltar o biológico, o social, o cultural, o econômico e o filosófico e, ao optar por um deles, pode-se ter conotações totalmente diferentes.

A historiografia francesa, da qual a brasileira é discípula direta tem na obra do polonês Adam Maurizius, publicada em 1926 e traduzida para o alemão e francês em 1932, o marco referencial para se pensar a história da alimentação. Segundo a obra, a história da civilização e a história da utilização do mundo vegetal se confundem. Maurizio, como ficou conhecido o professor da Escola Técnica Superior de Lvov, buscou traçar a história dos vegetais, desde a pré-história até a de seu tempo. O objetivo era preencher a lacuna da inexistência de história da agricultura. O rigor científico e a originalidade dos estudos, provocaram o reconhecimento por parte de alguns historiadores, dentre eles Fernand Braudel.

Em 1929 é fundada na França a revista dos Annales. Nascida do impacto da Primeira Guerra Mundial inaugurou uma nova linha editorial que rompia com a história política tradicional, baseada nos acontecimentos e no culto às personalidades. A proposta historiográfica da revista era gerar nova luz ao conhecimento de sociedades do passado, a partir de novos elementos de objetos de estudo, como as mentalidades e o cotidiano.

A revista dos Annales teve três fases distintas. Embora a primeira geração tenha sido muito importante para o surgimento do interesse pela alimentação, ela só vai ser tratada como objeto de estudo propriamente dito quando Fernand Braudel assume a direção do periódico no começo dos anos 60. Nesse período a França se consolida no campo da pesquisa histórica, graças, principalmente, à criação da síntese mais apurada de Braudel no conceito de cultura material.

A cultura material corresponde à interação do homem com a materialidade de

objetos duráveis e não-duráveis, seus usos, apropriações sociais, técnicas envolvidas na manipulação, importância econômica, necessidade social e cultural e tudo que diz respeito à existência humana. Nessa interação, objetos e homem, a vida social é produzida, e nesse cotidiano carregado de materialidade necessária à sobrevivência é que estará presente a alimentação.

Em 1967, Fernand Braudel lança o livro “Civilização Material, Economia e Capitalismo Séculos XV – XVIII – As estruturas do cotidiano”, que se torna referência para a cultura material. Nos capítulos “O Pão de Cada Dia” e “O Supérfluo e o Costumeiro”, Braudel mostra como os movimentos econômicos relacionados aos alimentos transformam biológica e socialmente as sociedades. A partir da importação de alimentos de continentes diferentes ou a popularização de itens alimentares de outra classe social são capazes de gerar alterações nos costumes e valores dos grupos sociais envolvidos nesse processo.

Para Braudel (1995) a cultura material é estágio inferior, em escala, o último andar é ocupado pela economia, dominada por excelência do capitalismo. Por essa razão, o homem é colocado no centro da cena histórica, buscando-se explicar na repetição de seus gestos e hábitos a “onipresente vida material, através do signo da rotina: semeia-se o trigo como sempre semeou, planta-se o milho como sempre foi plantado, prepara-se o solo do arrozal como sempre preparou”. Assim, o ramerrão da vida trivial imprime sua marca, pois sempre foi assim e desta forma monótona devora o tempo frágil dos homens. E não são poucos os homens submetidos a esta lei. Por isso, as civilizações material e econômica são companheiras inseparáveis, na medida que a primeira perturba o andamento da segunda, e a contradiz, mas também viabiliza sua explicação.

Ao referir-se a vida material como “a que se desenvolve à flor da terra, ao nível inferior de uma construção”, Braudel explica que essa construção é apenas intelectual, simplificação para mais comodamente se abarcar o real – cujo plano superior é a vida econômica, também ela modelada pelo capitalismo nascente. Esse conceito é rebatido por Boucaille em posturas historiográficas mais modernas: “É uma visão pejorativa da vida material que é, desde o início apresentada como servil e empírica, inferior à vida econômica que, pelo contrário, é apresentada como privilegiada” (Boucaille, 1989, p. 21-22).

As reflexões econômicas sobre alimentação sempre foram alvos de interesse de economistas e historiadores, porém, foi com Braudel que as possibilidades de

estudos foram ampliadas. Para ele, alimentação pode ser pensada, por exemplo, regime de calorias, boas maneiras à mesa, apetite, alimentação de ricos e de pobres, lugar da carne, do peixe, destino do chá e do café, domínio do vinho e da cerveja, conquistas do álcool e do tabaco, enfim, a história dos regimes alimentares e suas associações.

Os estudos de Lucien Febvre (primeira geração dos Annales) – um que mapeava os óleos de cozinha usados na França e outro que buscava convergência entre a Etnografia e a História, entre 1935 e 1937 – empreenderam quatro investigações, uma delas sobre a alimentação camponesa tradicional. O tema alimentação não chegou a ser totalmente desenvolvido (Carneiro, 2003). Somente em 1961 é que o tema foi retomado por parte da segunda geração dos Annales, e da qual Braudel é seu maior representante. A partir daí, a História da Alimentação consagra-se como objeto da cultura material, ganha fisionomia definitiva, analisada pela perspectiva do tempo de longa duração.

Segundo o professor Carlos Roberto dos Santos (2005, p.109), do grupo de pesquisa da História da Alimentação da Universidade Federal do Paraná, o lançamento de coletânea *Faire de L'histoire*, traduzida no Brasil como “História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos” foi um referencial para a nova forma de se perceber a alimentação. Na apresentação da coletânea, seus organizadores, Jacques Le Goff e Pierre Nora, pertencentes à terceira geração dos Annales e mais conhecida como Nova História, reivindicaram a coexistência de vários tipos de história, e defenderam o fatiamento da história absoluta do passado.

Alguns autores, entre os quais Peter Burke, consideravam a geração dos historiadores franceses da geração de Jacques Le Goff – e eles próprios se consideravam – como continuadores do movimento dos Annales. Outros autores como François Dosse, autor de “A História em Migalhas”, procuravam enfatizar a ruptura entre a Nova História e o Movimento dos Annales de Bloch a Braudell. Para Dosse, por exemplo, o princípio de “História Total” – tão zelosamente cultivado por Bloch, Febvre e Braudell (Barros, 2010, p.77), teria sido traído por uma perspectiva historiográfica fragmentada, que já seria típica dos historiadores ligados à Nova História.

A partir daí, historiadores como Jean Paul Aron, Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari deslocaram o foco da História em Migalhas para o comer e para aquele que come. Os novos paradigmas não romperam com o ensinamento dos Annales para que a comida fosse levada a sério pelos historiadores.

Em relação ao Brasil, a História da Alimentação, apesar de nas últimas décadas ter cada vez mais adeptos entre os historiadores, ainda é considerado pobre comparado a outros países. Segundo o professor Henrique Carneiro (2003), os maiores historiadores da alimentação no Brasil foram o antropólogo Gilberto Freyre e o sociólogo e folclorista Luís da Câmara Cascudo.

As obras de Freyre “Açúcar”, de 1939 e “Nordeste” de 1951, contribuíram para o entendimento acerca identidade nacional a partir do açúcar no Brasil – sacarocracia – cujo tema utilizando-se da interdisciplinidade, entre História, Sociologia, Antropologia e Economia para construir um painel das práticas e hábitos alimentares no Brasil.

Luís Câmara Cascudo escreveu a obra mais completa sobre alimentação no Brasil, o livro “História da Alimentação no Brasil”, (1968) cujo teor é permeado de referências etnográficas, históricas e gastronômicas. Nesta obra, Cascudo afirma, “que todos os grupos humanos tem uma fisionomia alimentar. A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar é uma permanente tão arraigada que já pode ser biológica”. As dádivas sob a forma de comida sempre tiveram papel importante nas sociedades tradicionais para estabelecer e/ou reforçar os laços de solidariedade no conjunto da comunidade. Segundo Cascudo, “em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou”. Há na obra, evidente tentativa de construção das especificidades regionais. O objetivo maior é a de caracterizar a alimentação no Brasil colonial, a partir dos alimentos nativos.

Diversas obras de Cascudo sobre alimentação merecem ser citadas: Cozinha Africana no Brasil (1964), Prelúdio da Cachaça (1968), Sociologia do Açúcar (1971) e Antologia da Alimentação (1977).

Atualmente percebe-se crescimento muito grande de grupos de estudos relacionados à alimentação, dentre esses pode-se destacar o grupo de pesquisa em História da Alimentação da Universidade Federal do Paraná, pela diversidade e considerável produção historiográfica sobre o tema.

1.2 Cultura, Identidade e Memória

A alimentação, primordial para a saúde e o desenvolvimento físico das pes-

soas, é também um ato imprescindível para a constituição dos indivíduos, enquanto sujeitos culturais e, neste sentido, envolve fatores históricos permeados pela memória, identidade, tradição, sociabilidade, entre outros.

Em seu livro “Cultura Popular na Idade Moderna”, Peter Burke (2010) define cultura como fruto de aprendizado, do qual os conhecimentos e as tradições são passadas adiante por meio de gerações repletas de particularidades, que remetem à identidade de determinado povo. Ao pensar o universo da alimentação pela perspectiva cultural é perceptível grande atribuição de significados identitários em sua constituição. É evidente que a função fisiológica do alimento pode ser superada pela dos hábitos, responsáveis pela construção de laços de pertencimento social e familiar, e que são componentes extremamente fortes nos processos de produção e recomposição das identidades. O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence.

O primeiro transmissor dos valores, costumes e história é a família. Portanto a primeira referência identitária da criança. Para Larrosa (1998), a identidade é constituída a partir da relação do eu com o outro, sendo o outro fundamental para a constituição do eu, por meio da mediação simbólica de valores, história e cultura.

A cozinha sempre foi um espaço de encontro e partilha, lugar de unir pessoas e uma das primeiras formas de constituição identitária. O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. “Dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano” (Casculdo, 1968, p.41).

Os hábitos e as práticas alimentares são elementos que marcam e aproximam duas dimensões: a física – manipulação e preparo – e a cultural – aceitação e identificação social. “A cozinha faz parte de um sistema alimentar, um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação e da qual a culinária é a maneira de transformar o alimento em comida” (Maciel, 2004, p.1-16)

Sendo a alimentação um meio formador e solidificador de identidades, ela tem capacidade de fornecer informações importantes sobre grupos sociais e desta forma oferecer dados sobre suas organizações e estruturas. Para Maciel (2001), as construções das cozinhas de unidades de pertencimentos diferentes estarão sempre ligadas a um processo histórico, portanto para compreendê-las é necessário reportar-

se a sua história.

A origem histórica do descobrimento do Brasil remete à busca por comida. Os portugueses, ao se lançarem aos mares em busca dos temperos da Índia, erraram a rota. Essa aventura os trouxe à costa brasileira. Em tempo de conquistas territoriais, a colonização se deu, no primeiro momento, de forma predatória e itinerante, responsável por criar um clima de mobilidade, dispersão e instabilidade e dentro desse contexto é que as estruturas cotidianas foram sendo concebidas. Esse momento também é marcado pelo contato alimentar entre portugueses e índios. Os primeiros traziam na bagagem experiências de contato nas regiões tropicais da Índia e África e acabaram introduzindo no Brasil o sal, cana de açúcar, feijão, gado, coco, banana, manga, doces cítricos e especiarias, itens que já eram objetos de comércio por parte deles, ou que se faziam necessários ao bem-estar.

A relação intrínseca entre aspectos culturais e econômicos foram determinantes na introdução do feijão na dieta dos brasileiros em função da escassez de carne (fator econômico). Porém, quando as pessoas tiveram acesso à carne elas não abandonaram o consumo dessa leguminosa (hábito cultural).

Inicialmente consumida apenas pelos índios, a mandioca acabou sendo incorporada à dieta de toda a população, escravos, pobres livres, homens ricos. As pessoas a consumiam na forma de farinha, mingaus, beijus, tapioca, caldo, bolo, angu, ou bebidas alcólicas. Mas foi como farinha que se tornou mais popular. Acompanhava qualquer alimento e como paçoca (pilada com carne) tornou-se imprescindível no arsenal alimentar dos sertanistas, tropeiros e bandeirantes.

O índios consumiam muita carne de caça e peixe tostados no moquém, mecanismo usado para assar, uma espécie de grelha de madeira. Utilizavam pimenta, mas suas carnes e legumes não costumavam ser salgados. Tiravam o sal da água do mar e o pilavam com pimenta, chamavam essa mistura de ionquet ou inquitiaia. O sal era costume mais do português. “Os temperos mais consumidos pelos portugueses eram, cebola, alho, coentro, poejo, agrião, mostarda, salsa e variadas pimentas originadas do reino e também a malagueta do Brasil” (Vainfas,2000, p.153).

O milho, apesar de conhecido pelo indígena, não era seu alimento fundamental. As condições climáticas favoráveis ao cultivo e o uso habitual de cereais na alimentação do europeu fez com que eles incentivassem sua produção. O fator econômico relativo à rentabilidade da produção e a facilidade na aceitação principalmente pela população negra foi fator decisivo para a incorporação à alimentação

brasileira.

A cana-de-açúcar chegou ao Brasil por Martim Afonso de Souza. Em 1540 todas as capitanias, já possuíam engenhos e tornou-se o principal produto de exportação brasileiro. Vilas e cidades foram surgindo graças a importância crescente da lavoura canavieira, enquanto a indústria doméstica das engenhocas se encarregavam de popularizar o uso de caldo de cana, mel de cana, rapadura e a cachaça até que viessem da Ilha da Madeira os técnicos na fabricação do açúcar.

A cachaça, a mais popular bebida brasileira era presença marcante desde a primeira metade do século XVII. Foi a primeira bebida destilada pelos portugueses imitando a técnica espanhola usada na América. Era uma bebida popularmente consumida por escravos e filhos da terra. O nome cachaça só foi aplicado no século XVIII, até então era conhecido como aguardente da terra (Cascudo,1972).

A cultura do açúcar deu origem a duas comunidades diferentes, com hábitos alimentares distintos. A primeira era a dos engenhos, localizada na costa, e a segunda, a dos sertanejos, criadores de gado para uso das moendas. “A alimentação nos engenhos era baseada na farinha de mandioca, misturada com bacalhau ou charque. Fartura, só de açúcar, rapadura e aguardente. Ao lado da farinha, a dieta era composta por feijão e milho” (Freyre,2000). Os sertanejos, plantavam roçados e amansavam vacas para terem leite, coalhada e queijo e, de vez em quando, carneavam uma rês.

A produção de açúcar pelos holandeses nas Antilhas levou ao declínio da produção no nordeste brasileiro, fato que piorou com as descobertas das minas de ouro. Nessa época houve grande deslocamento de pessoas para o centro-sul do país, o que elevou o preço dos escravos.

A alimentação é responsável por moldar grandes transformações sociais na história humana. A disponibilidade e variedade de produtos, a qualidade, ou mesmo a carência foram determinantes na criação de movimentos relacionados às trocas culturais e à criação de distintas identidades alimentares (Montanari,2008).

Sendo o ato de alimentar socializante, ao fazê-lo estabelecemos laços de pertencimento a determinado grupo, mas sendo ele necessidade diária torna-se dinâmico. Está sempre estabelecendo contatos e a partir dessa teia social é que se constrói a identidade.

Segundo o antropólogo Roberto Da Matta, toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida. Existe uma diferença entre alimento e comida,

o que evidencia o papel cultural na alimentação. Para explicar, ele fala:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou da casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “de-comer”, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (Da Matta, 1986, p.55).

O indivíduo constrói a percepção da comida a partir de vínculos sociais que o identificam com a família e seu grupo cultural, por meio de prescrições e interdições que configuram o gosto, o paladar, o pertencimento. As construções de significados, criados por representações em torno da alimentação, posicionam os sujeitos dentro do grupo, que recebe uma distinção uma singularidade.

Assim a identidade social (coletiva), isto é, pertencer (ou ser) identificado como grupo social é efetivada a partir do uso de um sistema de classificação. Neste sistema são estabelecidos critérios nos quais um conjunto de características serve como instrumento de distinção do grupo, isto é, serve para definir quem são aqueles que fazem parte (pertencem) e quem são aqueles que não fazem parte do grupo (não pertence) (Almeida, 2006, p.15).

Comer é prática social, cuja complexidade independe de avanço tecnológico, adequando-se não apenas às necessidades nutricionais de um grupo, mas, principalmente, ao conjunto de crenças, práticas e tradições firmemente arraigados na vivência de indivíduos, que metamorfoseiam alimentação e ritual. Ritual esse que é praticado em diferentes níveis de profundidade, porém inescapável, visto que se atrela a uma necessidade perene (Rieox, 1997).

A relação da alimentação com a religião é muito intensa. Os regulamentos das diferentes crenças e culturas religiosas em relação a comida tem a firme intenção de manifestar a identidade religiosa. E neste aspecto, também entram as proibições alimentares que se ligam à identidade cultural, como a carne de porco para o judaísmo, ou a de vaca para o hinduísmo. No Evangelho cristão há uma série de passagens em que o alimento ocupa posição de destaque, na multiplicação dos pães, nas refeições com os peregrinos, nas bodas de Canaã, na Santa Ceia quando simbolicamente se fecha a aliança da humanidade com a divindade. Muitas permissões ou restrições estão atreladas a aspectos geográficos e econômicos, como será

visto mais à frente. “A alimentação tem a função de distinguir religiosamente os povos para os quais a dieta torna-se um assunto muito mais transcendente do que a mera satisfação do estômago e os hábitos e tradições relacionadas a ela constituem uma herança cultural recebida” [...] (Carneiro,2003, p.112-122).

A identidade religiosa é muitas vezes, a identidade alimentar. A presença ou a ausência de determinados alimentos para um grupo religioso serve como demarcadores de pertencimento. A atitude moral, permissiva e tolerante do cristianismo em relação a alimentação vai da temperança agostiniana à atitude hedonista que coloca, para o homem empenhado no serviço da fé, o gozo dos bens terrestres como glorificação da obra de Deus. Como se houvesse a possibilidade de sacralizar o alimento. Apropria-se um pouco de Deus ao comer coisas boas, por isso o surgimento da gastronomia deve muito ao cristianismo (Poulan,2004)

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios aos êxtase. As regras disciplinares sobre os alimentos podem ser anti- hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento tornando-o o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam “demasiado quentes” ou “passionais” [...] (Carneiro,2003, p.119).

Os comportamentos relativos à alimentação, como por exemplo as escolhas e os hábitos, estão diretamente ligados ao sentido que se confere a si mesmos e a identidade social, desse modo, “as práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido” (Mintz,2001).

O estudo da alimentação, inicialmente restrito ao campo da Antropologia ao longo dos tempos, ampliou-se para outros campos, como a História, possibilitando desta forma novos questionamentos dos quais se pode destacar os estudos sobre memória, que contribuíram muito para as reflexões acerca de questões relacionadas à cultura, tradição, identidade, sociedade e regionalismo, entre outros. Neste sentido Giard (1996, p.296) fala:

Do mais remoto dos tempos nos vêm as artes do nutrir, aparentemente imóveis numa curta duração, mas na verdade profundamente remanejadas em sua longa duração, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito mudar de uma geração à outra. Mas o trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação

e tradição – gosto, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos.

Memória é construção psíquica e intelectual, que acarreta representação seletiva do passado, que nunca é somente aquela do indivíduo, mas do indivíduo inserido num contexto familiar, social e nacional. Atualmente, pesquisas no campo da história da alimentação têm se preocupado muito com o tema “memória gustativa”. A formação do gosto alimentar está ligado a vivências individuais ou de grupo, portanto, carregadas de histórias e significados.

O conjunto estruturado de regras, práticas, técnicas e representações, que se liga à memória de uma tradição alimentar é construído ao longo do tempo e transmitido de geração a geração, em especial pelas mães de famílias, que tradicionalmente são as que se ocupam da alimentação.

O francês Marcel Proust (1983, p.31) atribui ao olfato e paladar o poder de convocar o passado. O escritor do clássico “Em busca do tempo perdido” (1913) dedicou à Madeleine, bolinho de limão em forma de concha, e ao chá, o retorno de sua memória de infância. Essa experiência marcou sua vida já que antes desse encontro gustativo sua carreira estava fadada ao fracasso. Ele vivia recluso e doente num quarto em Paris, mas a comida lhe restaurou as forças. A descrição sobre esse momento testemunha quanto a memória está ligada ao que comemos: “mas no mesmo instante em aquele gole, envolto com migalhas do bolo tocou o meu paladar, estremecei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadiram-me indiferentes às vicissitudes da vida” [...].

Mesmo sem ter a intenção de contribuir para a História da alimentação, o episódio de Proust tornou-se exemplo clássico de memória gustativa e individual, mas em relação a isso pergunta-se, quantos franceses tem a Madeleine em seu repertório de memória?

Para Mauricio Halbwachs (1990), nenhuma lembrança pode existir sem a sociedade. Nem mesmo as memórias mais íntimas podem ser pensadas em termos exclusivamente individuais. O indivíduo carrega em si a chamada lembrança, porém, nunca deixa de interagir com a sociedade. Essa noção de memória coletiva, proposta inicialmente por Halbwachs desempenha um papel importante para as discussões acerca de identidade e sentimento de pertencimento.

De acordo com Pollak (1989, p.1), diversos pontos de referência estruturam a

memória e a inserem na coletividade a qual pertencemos. Na visão de Pollak, assim como os monumentos, patrimônios arquitetônicos, personalidades, tradições culinárias, entre outros, podem ser considerados pontos de referência possíveis, ou seja, indicadores empíricos da memória coletiva que podem definir o que é comum a um grupo e o que diferencia dos outros, fundamentando ou reforçando os sentimentos de pertencimento e as fronteiras socioculturais.

A comida é um dos elementos que sobrevivem por mais tempo como referência à cultura de origem, se não de maneira cotidiana, ao menos em dias de festa. Ela é uma das maneiras de sentir e de representar a pertença a outro solo, a outra cultura, fervilhada de memória e identidade (Giard,1996). Na alimentação a memória pode ser documentada nos cadernos e livros de receitas ou pela oralidade, porém, as adaptações sempre vão acontecer em função da disponibilidade de ingredientes, inovações tecnológicas dos instrumentos de cozinha, maior ou menor disponibilidade de tempo para cozinhar. O que fica evidente é que pratos considerados tradicionais ou mesmo históricos, na verdade, são reconstruções adaptadas. Todo esse movimento em torno da cozinha demonstra dinamismo e criatividade e a torna fascinante.

A lembrança é uma reconstrução do passado com o auxílio de dados cedidos pelo presente, preparada por outras reconstruções, feitas em ocasiões anteriores e de onde a imagem do passado se expandiu bem deformada (Halbwachs,1990).

1.3 Sociedade e distinções sociais

Acredita-se que a alimentação foi responsável pela socialização do homem. Desde muito tempo ele percebeu que deveria se organizar em grupo para conseguir sucesso na caça por alimentos.

Sendo o ato de alimentar-se cultural ele tem uma dimensão comunicativa que expressa significados. “Em torno da mesa acontece todas as expressões da sociabilidade: o amor, a amizade, os negócios, o poder, as solicitações, o protecionismo, as ambições, a intriga e desta forma o paladar tem um sentido social por natureza” (Brillat-Savarin,1995).

Comer é uma ação participativa na qual se funda a sociedade humana. Desde que nascemos a presença do outro sempre está presente, sendo a mãe o primeiro

encontro e o leite materno o primeiro alimento. Podemos dizer que a cozinha possibilitou ao homem o maior descobrimento: “o outro”. Para Maciel (2001), comida, envolve emoção, ativa e mobiliza a memória e os sentimentos. As expressões “comida de mãe, ou “comida caseira” ilustram bem esse caso.

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário é a origem da sociabilidade, pois nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. O uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. A comensalidade é a prática de comer junto, compartilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam (Carneiro, 2005, p.71-72).

A família constitui o primeiro agente de socialização de comportamentos e atitudes. Pode-se afirmar que a alimentação é mecanismo cotidiano usado no repasse desses valores. A comida estreita os laços e faz das muitas vidas uma só, a vida familiar. “Por isso afirmamos que comemos com os olhos e com o coração; a comida não só alimento corpo, mas também o espírito e a união familiar. Aconchego” (Pineiro apud Boff, 2007, p.58).

A necessidade de dividir tarefas sempre foi constante no quesito alimentação. Nesse cotidiano, temos atividades como colher, caçar, comprar, abater, preparar, servir e degustar, os comportamentos relacionados à coletividade imprimiu desde sempre a importância do papel social.

De todos nossos sentidos o paladar é o mais social. Alimentar sem companhia pode ser interpretado como um comportamento antissocial e antinatural. Segundo Da Matta (1986), não existe prazer maior que o de socializar, o comer com amigos. Uma boa comida harmoniza e articula as relações sociais. A comida une.

A aliança entre a necessidade de alimentação e o sentimento de pertencimento a uma determinada sociedade e cultura são matérias substanciais derivadas da cultura histórica. Neste sentido, o alimentar-se cotidianamente assume a posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial. Os comportamentos alimentares são capazes de revelar a cultura a qual cada um pertence.

A alimentação por ter um caráter cotidiano, necessário e social, torna-se objeto para a criação de mecanismos simbólicos, dos quais podemos citar as distinções sociais. Estabelecidas pela sociedade a partir do conhecimento e poder de acesso a determinados ingredientes e receitas, é capaz de conferir status para determinada

pessoa ou grupo social. “O consumo de bens simbólicos, que na verdade são bens de consumo, espelham o gosto e a posição social de quem os possui, evidenciando o fetichismo e reforçando a dominação social” (Bourdieu, 2006, p.162). Na perspectiva do antropólogo o consumo não só de bens materiais, mas também de bens culturais ou simbólicos obedece a uma lógica econômica, que ao valorizar padrões de comportamentos pela reprodução da vontade de aquisição desses bens, transforma o indivíduo em mero consumidor e, como único fim, o mercado e o lucro, reforçando a posição social de que o possuidor tem o domínio social.

As distinções sociais ocorrem a partir do consumo de alimentos requintados, raros, de difícil aquisição e até mesmo exóticos. Ter acesso a eles e a posse significa ter capital econômico, o que evidencia o pertencimento a um grupo social mais favorecido e dominante, além de pressupor que o sujeito tenha certo grau de conhecimento, o que lhe confere distinção. Segundo Montanari, a mesa era a primeira chance das camadas mais ricas de mostrar sua superioridade. A ostentação vinha mostrar que a fome, fantasma presente em todas as sociedades tradicionais, não os atingia.

O sociólogo francês Pierre Bourdieu (2006), desenvolveu o conceito de “habitus”, que definia as práticas comuns de grupo social e estabelece diferenças determinadas em seu interior, no sentido de qualificar estilos de vida com sistemas de sinais com propriedades distintas. Na alimentação a distinção é manifestada na forma de viver, no comportamento, no gosto ou na preferência por alimentos raros e aristocráticos. A relação de poder entre dominados e dominantes se expressa em simbolismos como: “comida” e “comilança”, “alimentos leves, delicados e requintados” e “alimentos pesados, gordurosos e grosseiros”. Ainda na perspectiva de Bourdieu, a distinção social na alimentação perde o sentido básico de sobrevivência e se torna meio diferenciador de classes sociais. Ao conferir um diferenciador, pelo status de pertencer a um grupo restrito de pessoas em relação aos demais, Bourdieu (2006, p.13) acrescenta:

Os sujeitos sociais distinguem-se pelas distinções que eles operam entre o belo e o feio, o distinto e o vulgar; por intermédio, exprime-se ou traduz-se a oposição desses sujeitos nas classificações objetivas. E, deste modo, a análise estatística mostra, por exemplo, que oposições de estrutura semelhante às que se observam em matéria de consumo cultural encontram-se, também, em matéria de consumo alimentar: a antítese entre a quantidade e a qualidade, a grande comilança e os quitutes, a substância e a forma ou as formas, encobre a posição, associada a distanciamento desiguais à neces-

sidade, entre o gosto de necessidade – que, por sua vez, encaminha para os alimentos, a um só tempo, mais nutritivos e mais econômicos – e o gosto da liberdade – ou do luxo – que, por oposição à comezaina popular, tende a deslocar a ênfase da matéria para a maneira (de apresentar, de servir, de comer, etc.) por um expediente de estilização que exige à forma e às formas que operem uma denegação da função.

As questões alimentares, envolvendo principalmente a composição do cardápio e tudo o que compreende as boas maneiras à mesa estão relacionados ao conceito de civilização e cultura.

A escritora norte americana Margaret Visser em seu livro “O Ritual do Jantar” (1998) ressalta ainda mais a importância do ato de comer como meio para os estabelecimentos sociais. A presença de mecanismos de diferenciação, integração e distinção social estabelecidos nas regras faz com que os sujeitos envolvidos tenham conhecimentos necessários sobre eles como forma de garantir a inclusão social. Neste sentido Bonini (1963, p.12-130) acrescenta, “a capacidade de um anfitrião em receber seus convidados estará demonstrando sua preparação social, como também seu pertencimento ao grupo “civilizado” no sentido de ser “culturalmente” favorecido”.

Para Fernández-Armesto (2010), os marcadores de manutenções de fronteiras e de distinções sociais na alimentação podem ser exemplificados em sociedades como a hindu, em que o sistema de castas é categorizado em termos de pureza, refletido nos tipos de comidas que podem ou não ser partilhadas com outras castas. Segundo esse autor, historicamente, os chineses classificavam as tribos bárbaras em “crua” e “cozida”, segundo o grau de civilização.

Os comportamentos, representações, valores e mensagens e relações de alteridade que estão contidos no consumo socializado do alimento vão sempre revelar o mundo social e as relações de poder e os fatores culturais, sociais e psicológicos que atuam na formação do sabor. A promoção do gosto alimentar está intimamente ligado a uma forte verbalização. O prato, a cozinha, os instrumentos, os alimentos e as bebidas são objetos de discursos, de discussões, de debates, de preferências e de exclusões (Santos, 1997, p.26-27).

1.4 Tradições e representações nacionais e regionais

Segundo definição do dicionário de conceitos históricos (Silva, 2009, p.405), a palavra tradição teve originalmente um significado religioso: doutrina ou prática transmitida de século para século. Mas o sentido se expandiu, significando elemen-

tos culturais presentes nos costumes, nas artes, nos fazeres que são herança do passado. Em sua definição mais simples, tradição é um produto do passado que continua a ser atuante no presente. Tradição é o suporte histórico de uma cultura. Sempre transmitida, conservada de geração a geração por meio do ensino-aprendizagem, se manifesta por meio de valores, crenças e rituais constituídos a partir das relações sociais nos contextos familiares, religiosos, escolares, entre outros.

Os saberes construídos historicamente servem para a interação e coesão social e são transmitidos por meio da linguagem oral, gestual e escrita e, desta forma, fazendo a mediação entre o homem e a cultura, serve para o estabelecimento da tradição, que por sua vez, utiliza-se de diversos instrumentos como história, linguagem, rituais, costumes, símbolos, entre outros, para se realizar e se manter. A tradição faz parte da cultura, porém a cultura existe sem a tradição. A tradição não sobrevive alienada da cultura por ser uma das características de determinados traços culturais de um povo.

Para Max Weber, a tradição tem, na perspectiva sociológica, a função de preservar para a sociedade costumes e práticas, que já demonstraram ser eficazes no passado. Os comportamentos tradicionais são formas puras de ação social, ou seja, são atitudes que os indivíduos tomam em sociedade orientadas pelo hábito, pela noção que sempre foi assim. “Nessa forma de ação, o indivíduo não pensa nas razões de seu comportamento. O comportamento tradicional seria, então uma forma de dominação, uma maneira de influenciar o comportamento de outros homens sem o uso da força” (Silva, 2009, p.405).

Nas tradições alimentares a dinâmica é constatar diferenças de hábitos em relação à cozinha do outro. Neste sentido, Giard mostra que esses hábitos são formados a partir de cotidianos carregados de observações e vivências.

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 de gestos, 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 a mesma certeza tranquila da evidência, se faz de *outro modo* sem buscar muitas 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 (Giard,1996,p.234-235).

A tradição é tema de muito interesse dos historiadores. Uma referência no assunto é Eric Hobsbawm, historiador inglês que ao estudar o mundo contemporâneo, utilizou o conceito de “tradições inventadas”, caracterizado por criar continuidade artificial com o passado pela repetição quase obrigatória de um rito. Para esse conceito, as tradições têm a função de legitimar determinados valores e dar-lhes origem histórica. A intenção é ser aceito por todos, criando oposição aos novos costumes.

Para esse conceito, a tradição inventada só se estabelece a partir de alicerce (antigos rituais, simbolismos, princípios morais), ou seja, um passado histórico apropriado, que necessariamente não precisa ser remoto, basta que tenha coerência a ele.

A tradição inventada, criada recentemente, foi elaborada a partir das transformações da vida em sociedade, uma vez que as velhas tradições, também criadas, já não satisfaziam as necessidades do homem. A adaptação das velhas tradições só ocorre quando é preciso conservar velhos costumes em novas condições sociais e culturais. A igreja, as universidades, a cultura alimentar, entre outros, são exemplos de instituições que tiveram que se adaptar (Hobsbawm,1997).

A alimentação se encaixa tanto nas tradições inventadas como nas genuínas. Talvez por ter sido gerada a partir de transmissões tão particularizadas, íntimas e perpassadas pelo cheiro, gosto e por forte socialização, foram responsáveis por impregnar de complexidade a materialidade da comida.

As tradições comportam normas e convenções sociais que são necessárias para regular a produção, o consumo e os hábitos e que são elementos necessários para as identificações de pertencimentos e de especificidades sociais. Mas as tradições, como qualquer elemento da cultura não são estáticas, embora se tenha a impressão de serem imutáveis. Essa sensação acontece em função das mudanças operarem de forma não radical e cada fase ser acompanhada de estabilidade. Esse é a posição das tradições alimentares.

As Ciências Sociais conceituam o regionalismo como manifestação ideológica, marcada por identidade social imposta e com força política suficiente para mobilizar a sociedade em torno de um dado interesse ou de um projeto identitário da re-

gião.

Na primeira metade do século XX os intelectuais buscaram por meio da investigação sistemática dos aspectos variados da cultura popular – folclore e hábitos alimentares – as raízes autênticas do povo como meio de reconhecer a diversidade regional e, ao mesmo tempo, enfatizar a importância das particularidades regionais como partes da nação unificada, administrativa, econômica, política e simbolicamente.

Na busca da identidade nacional as manifestações culturais de certos grupos foram adotadas pelo todo social e transformados em símbolos nacionais. Neste contexto, por exemplo a feijoada, prato de origem popular acabou sendo apropriado pela elite, reelaborado e transformado em símbolo nacional. Na realidade, quando na Semana de Arte Moderna procurou-se definir a identidade brasileira, tornou-se claro que se tratava de um conceito construído. Os modernistas, resgataram comidas regionais, deram-lhes novas roupagens e acabaram se tornando responsáveis pela imagem que hoje se tem de cozinha brasileira. Os modernistas acabaram se tornando os responsáveis pela imagem de cozinha brasileira.

Para justificar o sentido de nação é necessário ser possuidor de bens culturais processados a partir da diversidade ambiental – pré-requisito para gerar especificidades regionais, das quais a cozinha é uma representante. Tal como nação, região também é tradição inventada, portanto, é inútil buscar referencial de verdade para um discurso regionalista. É inquestionável a força mobilizadora das construções simbólicas, porém não se sustenta pensá-la como verdadeira ou falsa e, sim, como força muito rica no que diz ao social.

Os intelectuais, artistas e escritores são extremamente determinantes para a construção simbólica do regionalismo, como também pelo rompimento de processo de homogeneização, a partir da exposição das particularidades locais, da qual a culinária pode ser um referencial.

De um grupo a outro, não se consomem os mesmos produtos, não se acomodam da mesma forma, nem são absorvidos respeitando o mesmo código de boas maneiras à mesa. As diferenças muitas vezes ficam por conta de uma história cultural regional, dos particularismos obscuros, quando se trata de necessidades materiais configuradas pela e de uma maneira de adaptar-se à produção agrícola do lugar: quando determinado legume ou fruto é colhido em abundância, é preciso aprender a prepará-lo e conservá-lo (Giard, 1996, p.241-242).

“A integração territorial do Brasil foi sempre definida como uma tarefa, através de comissões de geografia e geologia, no período de 1892 e 1930 elegeram a região sudeste ideologicamente como a representação de nação brasileira”. Desta forma, a região deteve o privilégio de ser a interpretação e o referencial dos processos econômicos, históricos e culturais, encobrendo assim as especificidades regionais (Custódia,2010, p.6).

No imaginário nacional o lugar da tradição é o sertão concebido como um lugar concreto situado em algumas regiões e estados – o nordeste, o norte, o centro-oeste, o norte de Minas Gerais – e como uma forma de organização social e da cultura: a sociedade tradicional sertaneja, organizada em torno das atividades de plantio e lida com o gado, onde a vida social é orientada pelas relações pessoais de compadrio, de favor, de proteção e de patronagem; cenário da violência da seca, dos coronéis, dos jagunços, das lutas de famílias, dos movimentos messiânicos, dos penitentes; das romarias, das festas populares e folclóricas, dos amores violentos, das assombrações, de bichos e índios bravios, do escotismo do falar e do vestir. Enfim, do modo sensorial de viver. Espaço ainda não desencantado pela modernidade. No sertão o tempo seria lento e contínuo, daí a persistência de repertórios culturais arcaizantes que o isolamento conserva e reproduz como autenticidade (Custódia, 2010).

O Manifesto Regionalista Tradicionalista do Gilberto Freyre representou o marco nas discussões sobre regionalismo no Brasil e foi apresentado na abertura do Primeiro Congresso Brasileiro, em 1926, nele o sociólogo denuncia a desvalorização das manifestações regionais em função de uma tendência de uniformizar o país a partir de referenciais modernistas do Rio de Janeiro e São Paulo.

No manifesto, Freyre propõe às outras regiões brasileiras que se articulem no sentido de se pensar um sistema de convivência e uma cultura nacionais, que não falem as presenças, expressões e contribuições regionais (Freyre,1976).

Os autores Gilberto Freyre e Luís Câmara Cascudo foram responsáveis, na primeira metade do século XX, por conferir à mestiçagem a originalidade e riqueza da culinária brasileira – fator de rompimento com os padrões europeus – e criar a identidade nacional do Brasil.

Segundo o professor Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2008), as teorias e metodologias em torno da história regional ou local se assemelham a receitas culinárias, que exigem habilidade particular e capacidade de leitura e execução por parte do historiador. Tal como as artes culinárias, a historiografia é um artesanato. É o aprendizado de saber-fazer, implica o treinamento para a leitura, a compreensão e a interpretação de signos, de textos, de documentos. Habilidades necessárias para que a operação historiográfica não desande.

CAPÍTULO 2 HISTÓRIA E CULTURA CULINÁRIA EM GOIÁS

2.1 Antecedentes históricos

A sociedade europeia a partir de longo processo de transformações expandiu as práticas sociais: a burguesia ao acumular riquezas copiava comportamentos aristocráticos, como forma de legitimar poder. “Nos séculos XIV e XV com a ascensão das guildas de ofícios e de elementos burgueses, da mesma forma que, em tempos modernos, modelos de comportamentos originários da aristocracia foram adotados por círculos burgueses” (Elias,1990, p.75).

Já na Idade Média os manuais de “civildade” condenavam as manifestações de gula, sujeira e a falta de consideração por outros convivas. Novas prescrições foram acrescentadas nos séculos XVII e XVIII. A preocupação com a aparência, a expressão corporal e os comportamentos à mesa tornam-se constantes. Segundo Montanari (1998), em torno da mesa a burguesia mostrava o patrimônio familiar e o material, com exposição e uso, das pratas, dos cristais, das porcelanas, aparadores, cristaleiras e outros. A sala de jantar tornou-se o grande palco do ritual social e espaço para demonstrar as sociabilidades adquiridas.

Se os códigos de boas maneiras permitem distinguir os grupos sociais entre si e valorizar uma pessoa em relação às outras (que se pense na expressão corrente: é uma pessoa “distinta”), servem também como meio de comunicação, indispensável a essa obra de mediação contínua, que é a vida social dos homens (Flandrin,1998, p.508).

Todas as mudanças, inicialmente surgidas na corte, aos poucos vão se popularizando para as demais ordens sociais e são denominadas por Norbert Elias (1990) por “processo civilizador”. Os novos comportamentos sociais que foram responsáveis em promover importantes mudanças nos hábitos de consumo da sociedade europeia do período, espalhou-se para o resto do mundo nos séculos posteriores.

Com a expansão marítima as possibilidades de contato com diferentes culturas e artefatos e o acesso da nobreza e da burguesia a requintados produtos foram ampliados. Com a Revolução Industrial essa disponibilidade de produtos é ainda mais ampla.

Entre os séculos XVI e XVII o Brasil abasteceu Portugal e o mercado europeu, inicialmente, baseado no latifúndio, na monocultura e na mão de obra escrava e voltado para a produção de cana-de-açúcar nos engenhos do nordeste. A dificuldade em adquirir alimentos e a mão de obra abundante gerou a autossuficiência nas necessidades básicas. O pomares e as hortas eram encontrados na casa dos mais abastados e dos mais pobres. Os gêneros alimentícios eram produzidos concomitantemente com as lavouras de produtos exportáveis.

Segundo o livro “Açúcar” de Gilberto Freyre (2007), nas fazendas dos engenhos coloniais eram criados galinhas, carneiros e perus que serviam ao consumo, também se comiam peixes, legumes, hortaliças e frutas. Os aparatos de mesa, porcelanas, talheres de prata, entre outros, eram raros e tornaram-se mais comuns entre a elite colonial no século XIX, após a chegada da corte portuguesa ao Brasil. Esses produtos eram importados da Europa ou das Índias e eram considerados artigos de luxo. Os mais humildes pegavam a comida com as próprias mãos em pratos feitos de cerâmica, sentados em bancos de madeira bastante rústicos.

No cotidiano colonial a alimentação era preocupação primordial e tomava tempo e esforço, dos ricos e dos pobres, o que chamava a atenção de cronistas e viajantes.

O cuidado com os animais e com as roças de subsistência, preparação dos alimentos que seriam usados nas refeições diárias, a farinha que precisava ser lavada, espremida e cozida antes de ser transformada em bolos e pães, o milho que precisava ser pilado ou moído, a carne que esperava sobre o jirau para ser salgada, os doces e bebidas que requeriam cuidados antes de serem consumidos, a lenha que deveria ser providenciada. (Algranti, 1997, p.144).

Percebe-se no período conhecido como América Portuguesa, uma fase de muita carência que obrigou os colonos a flexibilizarem os costumes e buscarem soluções para a sobrevivência no conhecimento dos indígenas sobre ingredientes, obtenção e modos de preparo dos alimentos. A necessidade de se respeitar, ao menos em parte, a cultura local era também estratégia de se garantir estabilidade e domínio.

Grande parte dos costumes domésticos dos colonos portugueses teve que se moldar à realidade dos trópicos. [...] A enorme distância da metrópole, a ser vencida pelas embarcações, ditou modas e hábitos de todo tipo. O atraso das frotas podia deixar os colonos sem vinho, trigo, ou sal durante me-

ses. Quando elas finalmente chegavam, percebia-se que continuavam faltando em proporções razoáveis utensílios domésticos, equipamentos de trabalho, anzóis e linhas, armas, tecidos, remédios e tudo o mais de que se precisa no dia-a-dia. O abastecimento precário, portanto, foi companheiro dos colonos durante vários séculos. Dessa forma era imperativo aprender com os gentios da terra a se proteger do clima e dos animais, a preparar os alimentos disponíveis, a fabricar utensílios e a explorar as matas (Algranti, 1997, p.119-120)

Os ingredientes responsáveis pela formação de repertório alimentar no caso brasileiro foram forjados a partir do contato entre grupos com vivências muito distintas entre si, porém, isto acabou sendo o tempero certo para a criação de uma cozinha muito rica e original.

O Nordeste açucareiro exportador, eixo da colonização portuguesa, foi povoado com tendência para permanência, fixidez, enraizamento e certa estabilidade, o que levou a formas de convívio mais sedimentadas, voltadas para fora do continente americano. Na periferia desse sistema estavam, por exemplo, o sertão nordestino (da pecuária) e São Paulo, com povoamentos rarefeitos e em permanente mobilidade, com formação social instável, móvel, sem implantação e economia de subsistência. No caso de São Paulo, as “bandeiras”, consideradas sociedade em movimento e responsáveis por atingir as fronteiras mais distantes desse território ainda desconhecido, estavam voltadas para dentro. Contrapondo-se profundamente ao caráter da sociedade litorânea, as regiões das minas que eram marcadamente urbanas.

No primeiro século da colonização do Brasil parte do território goiano foi percorrido por diversas expedições, organizadas principalmente na Bahia, de caráter oficial, destinadas a explorar o interior e buscar riquezas minerais, ou de empresas comerciais, organizadas para capturar índios. No século XVII diversas bandeiras saíram de São Paulo buscando índios, normalmente usavam os rios como meio de adentrar o território em viagens que duravam de dois a três anos. “Depois de 1630, com a introdução do uso de muares as viagens passaram a ser por terra. Segundo Palacin (2008, p.17), há notícias documentadas de pelo menos 16 bandeiras”.

Os bandeirantes foram importantes para a formação dos hábitos alimentares dos goianos. Inicialmente por necessidade de sobrevivência, descobriram e consumiram certos alimentos que ao longo dos tempos foram incorporados a dieta dos goianos, é o caso do palmito amargo-guariroba, consumido até os dias de hoje.

Com a fome sempre rondando era necessário criar estratégias de sobrevivência nos sertões goianos. A carta de Silva Braga é um documento que revela muito

do cotidiano desses homens. Endereçada ao padre Diogo Soares relata a aventura na qual sua expedição passou, em 1722, nas terras que seu pai, 40 anos antes, tinha descoberto ouro.

Aqui nos começou a faltar o mantimento, e assim nos foi preciso marchar cinco dias, passando com o que dava a espingarda, pássaros, macacos, palmitos e algum mel. No fim destes cinco dias chegamos ao Rio das velhas, que entra no Rio Grande, é caudaloso, tem bastante peixe, mas sem mostra de ouro. Paramos nele dois dias, pescando e caçando, por terem bons matos e para provimento da viagem.

Reduzida a tropa, nos pomos em marcha, depois de quinze dias de erros, que gastamos nestas desordens, como também em fazer algum provimento que permitia o mato, como este não era muito e nem todos tinham que o que caçar, nos obrigou a matar e comer um cavalo que tinha quebrado uma perna.

Em todo este tempo não nos deixou o gentio, perseguindo nossos negros, que nos iam conduzir algumas batatas de 25 batatais que eram grandes e excelentes no gosto; destes negros nos mataram um cavalo; o que pelo visto pelo cabo se fez forte em um dos ranchos que lhe pareceu melhor, mandando recolher todo o milho que se achou no paiol, a que paz guardas, como fez também a sete índios que cativamos, mandando-lhes lançar a todos suas correntes, excetuando um índio torto, também cativo a que ao depois se deu liberdade. Recolhido em seu rancho, o Anhanguera mandou logo buscar os doentes e mais bagagens. Neste tempo se tinha humanizado mais o gentio, buscando-nos e servindo-nos sem arco e flechas e admirando muito as nossas armas. Ofereceu-nos paus, trazendo-nos em um destes dias, dezesseis índias, ainda moças, muito claras e bem-feitas, não éramos maus os brancos, em sinal de amizade. Repugnou o cabo aceita-las, contradizendo todos os mais companheiros, e eu fui o que o persuadi em aceita-las dizendo-lhes que na consideração de sermos tão poucos, e estes fracos e mortos de fome, e muito o gentio, não escandalizássemos e que postas em guarda as índias com os mais que achavam presos, podíamos facilmente catequizar a todo o gentio, não só o ajuste dos pais, mas a daremos alguns que nos ensinassem o verdadeiro caminho dos Guayazes. Mas nada disto se moveu o Anhanguera com a ambição de querer para si todo o gentio, motivo porque escusou sempre a resenha, e porque desconfiado o gentio desapareceu no outro dia, temeroso que ao entrar nova gente nas rancharia, (eram doentes) e queríamos mata-los para comer, assim no lo certificaram as índias que se achavam entre nós. Desesperado o cabo com a ausência do gentio, largou o torto com algumas facas, tesouras e outras galanterias, para os persuadissem a voltarem mas nunca mais o vimos.

Nesta ocasião demos em umas grandes chapadas e faltava de todo o necessário, sem matos nem mantimentos, só com muitos córregos, em que havia algum peixes, dourados, traíras e upiabas e que foram todo nosso remédio; achamos também alguns palmitos que chamam de jaguaroaba, que comíamos assados e amargo e sustenta mais que os outros. Aqui nos começou a gente desfalecer de tudo: Morreu quarenta e tantas pessoas entre brancos e negros. A minha vida devo ao meu cavalo, estava tão fraco que para montá-lo que tinha que subir num cupinzeiro (Teles, 1982, p.13-14-15).

Com os bandeirantes vieram os escravos negros, a maioria proveniente de Angola, Congo, Moçambique e Guiné. Cascudo (1983) descreve a alimentação des-

ses escravos composta de angu de milho, toucinho e carne uma vez por semana, e ocasionais produtos da pesca e caça. A alimentação era complementada com frutos, principalmente o caju. Entre as preparações mais comuns, estavam os doces com frutas e melaço de cana, mané pelado, cuscuz, mingau, curau, canjica e outras preparações com farinhas, preferencialmente de milho.

As primeiras mulheres que cozinharam cereais em Goiás foram as índias, usadas pelos bandeirantes que vinham fazer a preagem. Depois as negras, quando vieram para explorar a mineração. As indígenas abandonaram as panelas dos brancos para dar lugar às escravas negras. Mais tarde cuidaram da cozinha as mulheres portuguesas, utilizando as negras, que estão aí até hoje (Ortencio, 1967, p.29).

O ouro descoberto no Brasil no final do século XVII tornou-se prioridade para as autoridades, por causa da mentalidade mercantilista da época que identificava a posse dos metais preciosos com riqueza. Durante o século XVIII, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso eram as capitânicas de minas.

Todo o esforço nos territórios de minas era voltado para a produção de ouro, qualquer outra produção deveria ser desmotivada, por exemplo, existia a proibição de engenhos de açúcar em Goiás. Todos os alimentos e coisas necessárias deveriam vir das capitânicas da costa. Isto explica o pouco desenvolvimento da lavoura e da pecuária do período da mineração.

O ouro atraiu grandes fluxos populacionais e conseqüentemente o aparecimento da sociedade urbana. “Essa crescente população constituiu um atrativo mercado consumidor de produtos metropolitanos como também da própria colônia” (Furtado, 1999, p.44-197). Todo esse processo é responsável por mudanças significativas para Goiás, que até então tinha o comércio inexpressivo e extenso vazio populacional. Esse momento é marcado por povoamento aventureiro, pelo desabastecimento, pela exploração de inescrupulosos comerciantes e por carências constantes, que atingiam particularmente as camadas mais desfavorecidas.

“Várias províncias brasileiras reorganizaram as produções para suprir necessidades da população das minas principalmente as dos gêneros alimentícios como toucinho, feijão, arroz, farinha, aguardente, açúcar e trigo” (Callefi apud Zeme-la, 2000, p.2015,67,59,47).

O ouro propiciou elevação da categoria de homens que faziam negócios em regiões distantes, os tropeiros. Transportavam mercadorias em lombos de cavalos, bois e mulas, comungavam ideias, costumes, crenças, riquezas, além de guiar via-

jantes. Eram pessoas de prestígio e durante séculos foram responsáveis por transportar a riqueza material e cultural.

A alimentação dos tropeiros e viajantes, basicamente, era a paçoca e farofa, mas também incluíam o toucinho salgado, carnes secas, farinhas, rapaduras, doces em pedaços, queijos curados, pois deveria ser simples e de fácil transporte. Entende-se, portanto, que as verduras raramente entravam na dieta, só mesmo quando houvesse roça na beira das estradas. Abóbora, pepino, milho verde eram colhidos quando viajavam no tempo das safras (Gumiero,1991, p.53-54).

Alves, no livro *Cozinha Brasileira (com recheio de história)* (2000), fala da comida dos tropeiros, “o feijão tropeiro, como o arroz de carreteiro, era – e é a comida de gente trabalhadora que fazia – e faz – suas refeições pela estrada afora”. E acrescenta que a literatura e a historiografia desde o século XIX sempre se ocuparam do assunto “tropas e boiadas”. Cita ainda o papel do cozinheiro nessas tropas, e mostra como era árdua essa função.

O cozinheiro era outra figura importante da tropa. (...) Logo que a tropa arribava, para o descanso, a atividade desse elemento se desdobrava; pois os camaradas, mal deixavam os animais no pasto, depois da série de afazeres que lhes competiam, corriam céleres para o prato de feijão com carne seca e a caneca com café fumegante. Servida a refeição, toca a catar o feijão e botá-lo novamente na panela para a refeição do dia seguinte, tendo de cuidá-lo durante a noite para não queimar (Alves,2000, p.40).

Existe uma similitude no prato Maria Isabel, considerado tipicamente goiano, e o arroz de carreteiro, considerado típico dos gaúchos. Os dois tem uma mesma origem histórica, o movimento tropeiro. Apesar de terem a mesma base as diferenças estão mais na técnica da elaboração, sendo o gaúcho mais mole, feito um risoto e o goiano mais consistente, mais seco. Os dois são considerados pratos muito tradicionais da culinária brasileira.

Feijão tropeiro

Refogue cebolinha verde, pimenta do reino, sal socado com alho. Adicione feijão inteiro, sem amassar, cozido (pagão), refogue-o bem. Junte bastante cebola cortada em rodela, torresmos frescos e couve picada. Coloque farinha e vá mexendo. Depois é só servir. (Ortencio,1967, p.226).

Arroz Maria Isabel

Carne seca de primeira e cortada bem fininha: refogar com tempero até a carne avermelhar. Em seguida, refogar o arroz junto com a carne e cobrir

com água. Deixar secar. Esta é a comum, simples, de viagem. Há quem goste de pôr açafrão, tomates maduros e rodela de limão, este último, somente na hora de refogar a carne devendo ser retirado após (Ortencio, 1967, p.226).

Paulo Bertran trata a alimentação no período da mineração. Analisa carta de Traíras, escrita pelo padre Manuel Caetano em meados de 1736, que particulariza um momento de muita carestia. Segundo a correspondência, numa escala de importância, o milho aparecia em primeiro lugar, seguido da farinha, do feijão (item ressaltado como caríssimo), do toucinho de porco, da galinha, frango, ovos e a vaca, da qual tudo se comia: língua, cabeça, miúdos, carne seca. Dos frutos de coleta natural da terra, o primeiro a ser lembrado é o palmito de “guariroba”, considerado tão substancial que era dado aos doentes. A caça mais lembrada era a do veado, devendo ter muito consumo também de antas, capivaras, tatus, mas que não foram citados pelo padre, como também não foram os moluscos, insetos, inhames que faziam parte da dieta indígena. O padre também não lembrou do sal, açúcar, rapadura, melado e mel. Para Bertran parece que o grande desespero do padre, frente a fome, era a escassez de produtos de origem animal, carne sobretudo. O português, o africano e o índio se identificaram no gosto pela proteína animal. Com honrosa menção e exceção ao palmito de guariroba, quiçá ao pequi esporádico, a alimentação inicial era fundamentalmente carnívora, se levarmos em conta que o milho e as farinhas fazem figuras complementares. Em relação ao arroz não há qualquer menção, na verdade ele seria mais presente no prato dos goianos, mais nos fins do século XVIII, quando passou a ser cultivado em grande escala no sul de Minas. (Bertran, 1994, p.173-174).

O aumento do consumo de bens refinados, principalmente os provenientes da Inglaterra, recebeu a influência das posturas pombalinas, que objetivavam a inserção de “padrões civilizados”, impulsionados pela riqueza gerada pela atividade mineira. Da metrópole, chegavam produtos de luxo, manufaturados, alimentos e bebidas. Várias casas de comércio da corte instalaram-se no Rio de Janeiro e enviaram representantes até as áreas das minas para vender e estabelecer o comércio nessas regiões (Furtado, 1999).

Em Minas Gerais do século XVIII, principalmente por parte da população mais abastada existia um mercado muito grande de objetos relacionados a alimentação como por exemplo: uma grande variedade de louças requintadas, pratos, travessas, sopeiras de pó de pedra, louças do Porto e inglesas,

vários aparelhos de chá de louça ricamente ornamentadas, além de copos para variadas bebidas. A obtenção de tais utensílios esteve relacionada com a preocupação em receber e em demonstrar status (Magalhães, 1998, p.169).

Em Goiás, Palacin (2008, p.41), descreve: "(...) nos dez primeiros anos (1725-1735), um escravo podia produzir até perto de 400 gramas de ouro por ano, nos 15 anos seguintes(1736-1750), já produzia menos de 300; a partir de 1750, não chegava a 200(...), mais tarde pouco mais de 100 gramas". Apesar da mineração ter acontecido em um período considerado breve, a economia aurífera propiciou alterações significativas em relação à cultura material.

As escavações coordenadas pela arqueóloga Gislaine Valerio de Lima Tedesco na Cidade de Goiás, nos anos de 2000 a 2002, encontraram quantidade muito grande de fragmentos arqueológicos, dentre eles pedaços de cerâmicas, vidros, louças de origem inglesa, metais e ossos provenientes dos séculos XVIII e XIX. A partir da distribuição desses vestígios no núcleo urbano foi possível fazer a demarcação de fronteiras espaciais – fruto, provavelmente das fronteiras socioculturais e econômicas elaboradas desde o surgimento do arraial até a sua condição de vila – e também as análises das peças encontradas, quase todas de usos domésticos e principalmente ligadas a cozinha. A análise identificou ainda que em determinado espaço as peças encontradas demonstravam elementos étnicos, produzidas pela população de origem escrava, o que permitiu a demarcação social e econômica.

Assim, se do lado "de lá do rio" ou "lá da Matriz" predominam objetos que traduzem o modo de vida de pessoas mais abastadas, preocupadas com as normas e regras de etiqueta ligada a corte e com condições de adquirirem objetos, como louças importadas, do lado "de lá do rio" ou do "lado da Igreja do Rosário", predominam os objetos feitos de cerâmica com fortes elementos africanos em sua decoração (Tedesco, 2009, p.7).

Desde a década de 1970 os estudos acerca do século XIX em Goiás tem procurado relativizar o conceito de decadência, atraso, pobreza e isolamento, construído pelos viajantes estrangeiros que estiveram na região nas primeiras décadas desse século, pelos capitães/presidentes da capitania/província, como também por intermédio dos primeiros memorialistas, que se propuseram explicar questões relacionadas à economia e se utilizaram desse conceito como referencial.

Entre os memorialistas, Raimundo da Cunha Mattos, governador das armas, chegou em Goiás em 1823 e a pedido do Imperador seguiu para o norte do Estado,

com o objetivo de apaziguar conflitos decorrentes do processo de Independência do Brasil – a população da parte setentrional da província não reconhecia o poder de D. Pedro I e vislumbrava a implantação de uma república. Dessa empreitada nasceu a corografia da província de Goiás (Mattos,1979), obra repleta de informações históricas, sociais, culturais e geográficas.

Cunha Mattos ressalta diferenças na alimentação produzida e consumida entre o sul e o norte da região. “Na comarca de Goiás podem-se empreender jornadas sem provisão de mantimentos: não acontece assim na comarca do norte, onde há uma escassez de todos os artigos, exceto carne, que é indispensável conduzir de arraial para arraial toda a quantidade de provisões” (Mattos,1979, p.93). Apesar de descrever a produção de plantas para alimentação e para remédios da comarca do sul como boa, não deixa de inferiorizar seus habitantes, culpando-os por não atingirem um nível de produção satisfatório.

A comarca do sul é mais produtiva em partes do que em outras. Nas terras altas apresenta os mesmos frutos, legumes e hortaliças do que é abundante a província de São Paulo. Há muito milho, feijão, arroz, mamona, trigo pouco mal, cevada, centeio, mandioca, carás, batata, inhame, mendubis, melancias poucas e ainda menos melões, pepinos, abóboras, cabaças, couves, repolhos, alfaces, agriões, beldroegas, bredos, almeirão, mostarda, cebolas, alhos, salsa, coentros, erva-doce, malvas, malvacisco, tabaco, quiabos, favas, trepadeiras, uvas, maracujás, cana-de-açúcar, caju, goiabas, araçás, mangabas, pinhas, frutas de conde, jacas, jabuticabas, marmelos, pêssegos, laranjas, limas, cidras, romãs, bananas, ananases, algodão, café, e índico, opúncia, jatobá, ou árvore de goma-copal, pau de bálsamo, de copaíba, peroba, aroeira, angico, pequi, palmeiras e coqueiros de diversas qualidades, tamburiú, cedro, Sebastião d’arruda, sucupira, arco, salsaparilha, sene, naná, quina, alcaçuz, e outros. Em conclusão, a comarca do sul da província de Goiás é extremamente produtiva de vegetais tanto para alimentos, como para curativo; e se não se encontram em maior abundância atribua-se a culpa aos homens, e não às terras, porque estas são ubérrimas, enquanto aqueles, descuidados ou contentes com poucos meios de sustentação, trabalham quanto basta para conservar a vida sem aspirarem a superfluidade (...) (Mattos,1979, p.65).

O austríaco Johnn Emanuel Pohl viveu no Brasil de 1817 a 1821 e esteve em Goiás em 1819 descreveu as dificuldades que passavam os habitantes. “[...] vivem em suas longínquas roças, onde cultivam milho e feijão. [...] várias coisas parecem estar concorrendo para impedir a produtividade do solo que, sem dúvida é capaz”(Pohl,1976,p.175). Para ele o padrão alimentar dos goianos ainda era muito rudimentar.

A alimentação geral consiste em feijão, farinha de milho, arroz, peixe seco (peixe fresco é raro) e frutas conservadas em açúcar. Em quase todas as casas são cultivadas bananeiras, não somente como alimento dos habitantes, mas também pelo verde viçoso, como um ornamento do povoado. Nas plantações encontra-se especialmente café, cana-de-açúcar, mandioca, milho, feijão e fumo, todos os quais de ordinário, medram muito bem (Phol, 1976, p. 194).

O naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire percorreu parte do território brasileiro entre 1816 a 1822 e esteve em Goiás no ano de 1819, empreendeu verdadeira aventura nos sertões. Adentrou o território em lombo de burros, canoas, hospedando boa parte da viagem em ranchos de tropeiros e enfrentando todo tipo de desconforto e perigos, talvez tudo isto tenha contribuído por torná-lo crítico tão ferrenho dos costumes goianos. Seus relatos descrevem os sítios e fazendas pelos quais passou e fornecem informações sobre as produções de gêneros na província.

No arraial de Santa Luzia (hoje Luziânia), relata que foi calorosamente recepcionado pelo vigário João Teixeira Alvarez e pela população, que lhe serviram café e bolos. Parece ter lhe chamado a atenção o ponto de vista topográfico – a região é bastante alta e isto propicia um clima favorável ao cultivo de plantas de origem européia, tais como o trigo e o marmelo. Mas segundo Saint Hilaire, a população achava-se em extrema pobreza e os negros, livres ou escravos viviam na indigência e todos dedicavam-se ao cultivo da terra, com exceção de pequeno número de artesãos e mercadores.

Apesar da terra ser boa para o cultivo, o naturalista considerou que “seria inútil que os colonos plantassem milho, feijão e arroz em maior quantidade do que a necessária para alimentar suas famílias, pois, exceção feita em épocas de escassez – o que ocorreu no ano em que passei por lá – esses produtos não encontram comprador” (Saint-Hilaire, 1975, p. 26).

Os pequenos agricultores eram levados ao desânimo pelas dificuldades na produção e comercialização dos produtos da terra, que inviabilizava a expansão da lavoura. Para o viajante, os problemas aconteciam em função de técnicas agrícolas rudimentares, dificuldade de armazenamento, grandes distâncias entre as vilas, precariedade dos caminhos, dificuldades de ordem fiscal.

Apesar das dificuldades o arraial de Santa Luzia ainda conseguia produzir artigos como peles de animais selvagens, couros e marmeladas, mas,

segundo o naturalista, na criação de gado bovino estava a maior fonte de lucro dos fazendeiros da região, porém, esse lucro não era capaz de assegurar-lhes boas condições de vida.

Alguns agricultores chegavam a um tal estado de penúria que passavam meses comendo alimentos sem sal, por não poderem comprá-lo. E quando o vigário percorre as fazendas, para a confissão pascal, acontece muitas vezes que todas as mulheres de uma mesma família se apresentam diante dele, uma de cada vez, usando o mesmo vestindo (Saint- Hilaire, 1975,p.27).

Antes de partir de Santa Luzia o vigário convenceu-lhe a passar a noite em sua chácara. Ao chegar no lugar o viajante ficou surpreso, ao contrário dos lugares que tinha passado, com fazendas mal cuidadas e sítios miseráveis, a chácara era verdadeira casa de campo. Com confortável casa, o quintal cortado por um regato, onde se alinhavam com perfeita regularidade – ao contrário do costume da região – principalmente algodoeiros e bananeiras, havia também pequena plantação de cana e alguns cafeeiros, marmelos, viçoso canteiro de batatas e melões que, segundo ele, “quase” tão bons quanto os da França. Além disso, criavam bois, e com a lã de numeroso rebanho de carneiros fabricavam-se chapéus, os quais encontravam fácil venda.

No arraial de Corumbá a maioria dos habitantes ganhava a vida trabalhando para os agricultores das redondezas, sendo em geral, pagos com produtos da terra. As mulheres fiam algodão e também recebem o salário sob a forma de mercadorias. A região produz muito fumo, produto que exporta para vários arraiais da província.

O local onde estava localizado o arraial de Meia- Ponte, descoberto em 1731, cujos primeiros moradores eram garimpeiros de ouro, era frequentado por grande número de tropas. Entretanto como o povoado ficava na junção das principais estradas da província os habitantes acabaram desistindo da garimpagem e passaram a praticar a agricultura. Parece que foram os primeiros a se dedicarem ao cultivo da terra em toda a capitania. “Ainda hoje a maioria dos habitantes de Meia- Ponte se dedicam à agricultura [...]. As terras da paróquia são apropriadas a todo tipo de cultura, até mesmo à de trigo, mas principalmente com a criação de porcos e a cultura de fumo [...]. Os rolos de fumo são enviados não somente para Vila Boa, mas também para vários arraiais do norte da província” (Saint-Hilaire,1975, p.37).

No arraial de Jaraguá, Saint-Hilaire relatou que grande parte de seus habitan-

tes tinham na agricultura e na criação de gado seu sustento e que tinha encontrado vários engenhos de açúcar, cuja produção tinha como destino, principalmente, Vila Boa.

Ao chegar à capital da província, Vila Boa, principal polo de comércio da região, o naturalista descreve as impressões acerca da topografia, do clima, da arquitetura, dos hábitos dos moradores, entre eles a alimentação. “A alimentação dos habitantes de Vila Boa é a de todos brasileiros do interior, constituindo a sua base de farinha de mandioca ou milho [...]” (Saint-Hilaire, 1975, p.52).

Segundo o viajante os funcionários públicos são maioria em Vila Boa, outros são comerciantes, e alguns vivem da agricultura, pequeno grupo ainda empregam seus escravos na extração do pouco ouro existente no Rio Vermelho. “Existe [...] um número considerável de lojas bem abastecidas, as quais, como em todas as cidades do interior, vendem indiscriminadamente mantimentos, miudezas e variados tipos de tecidos” (Saint-Hilaire, 1975, p.52). O Rio de Janeiro é o principal abastecedor do comércio.

Considerado figura ilustre, Saint-Hilaire é convidado pelo então governador Fernando Delgado Freire de Castilho a jantar no palácio.

A comida era abundante e bem preparada, e na mesa refugiam belas pratarias e porcelanas. Não deixava de causar assombro esse luxo, sabendo-se que o único meio de se chegar a Vila Boa era a lombo de burro e que nos achávamos a 300 léguas do litoral. Havia vários garrafões de vinho [...]. Ninguém mais, porém, à exceção de nós dois, provou do vinho. Durante minha permanência em Vila Boa o vinho apareceu à mesa todos os dias, mas aparentemente apenas como enfeite. O governador não tomava mais que um cálice, creio, e eu só bebia água. O vinho ali era extremamente caro [...]. No meu primeiro jantar no palácio havia sobre a mesa uma bandeja com esplêndidas uvas moscatéis, as quais, como o vinho, foram inutilmente cobiçadas pela maioria dos convivas (Saint-Hilaire, 1975, p.550).

As sociabilidades estabelecidas à mesa tem, além do sentido da hospitalidade ao outro, a função de demonstrar abundância, prosperidade e estar inserido em uma cultura civilizada. Neste sentido, para algumas sociedades “a maior desonra – mais temida que a fome – é ter as despensas vazias e não oferecer nada aos hóspedes”. Dessa forma, o papel simbólico do alimento enquanto social é mais determinante que sua função nutritiva (Magalhães apud Valeri, 1998, p.88).

Sem dúvida, os relatos produzidos pelos viajantes estrangeiros sobre o Brasil e Goiás no século XIX, no que dizem respeito à paisagem, aos costumes e ao sis-

tema de produção e consumo de mercadorias e viveres são fontes valiosas para o conhecimento, porém quando se tem acesso a eles deve-se ter a sensibilidade de filtrá-los, pois estão carregados de aura iluminista europeia, responsável por contaminar suas descrições com preconceitos eurocentristas, principalmente em relação às sociedades mais distantes do litoral. Neste sentido os primeiros memorialistas que poderiam ter alterado essas percepções equivocadas, acabaram por reforçá-las ainda mais, reproduzindo-as por meio de discursos rasos e deformados, que não levavam em conta as especificidades e singularidades dessas populações.

Segundo o jornal *A Informação Goyana* (1929, p.74), a plantação de videiras já acontecia desde o período colonial em algumas localidades de Goiás e os vinhos produzidos na chácara do Neiva na antiga capital de Goiás eram muito apreciados, inclusive, chegaram a ser servidos nas mesas dos soberanos portugueses.

O vinho do Neiva era tão apreciado que inspirou o poeta Arcade Bartholomeu Cordovil a escrever um poema em alusão ao vinho e ao local que era produzido: um antigo horto botânico, fundado em 1798 pelo então governador da capital Tristão da Cunha.

Sim do grande Tristão tantas virtudes
 O povo lhe louve
 O Neiva lhe dará muitos almudes
 deste espírito rubro,
 que colhe no moinho,
 que pezares desvia,
 que o somno concilia,
 que alegre a mocidade,
 que faz vermelha a envelhecida idade.
 Evoé o' padre Leneu
 Salve Evan Bassareu!

O extinto horto foi vendido em 1805 e, segundo o jornal *A Informação Goyana*, a propriedade, além de cultivar café, produzia de vinte a trinta barris de vinho de suas parreiras, todos os anos. O jornal também destaca a produção de vinho em outras localidades.

Nos municípios da capital, de Pyrenopolis, Corumbá e Santa Luzia para não citar outros, sempre houve parreiras e fabricavam-se vinhos. [...] No município de Jatahy na Matta do Cafezal, bem como na chácara do itali-

ano Alexandre Gabriel Affai, existem plantações de videira que fornecem vinho para o consumo local e até para exportações. [...] Os padres redemptoristas, de Campinas, fabricam em grande quantidade, excelentes vinhos (A Informação Goyana, 1929, p.47).

As escolhas alimentares dependem de condições de acesso, produção e possibilidade de consumir certos alimentos. Mas quando se tem escolha, ela se desenvolve em contextos particulares, que pode variar de cultura a cultura. “Embora ao escolher, apresentamos restrições de importância, não podemos esquecer da centralidade dos conteúdos, cognitivos e classificatórios. Os fatores econômicos – sem a cultura – não são determinantes” (Woodward, 2007, p.48).

2.2 O cotidiano alimentar goiano

Em Goiás do início do século do século XX ainda predomina a família nos moldes patriarcais e baseada na tradição. Apesar de não haver muito diálogo entre pais e filhos os valores sempre muito rígidos eram transmitidos de geração à geração. Não era preciso falar, um simples olhar bastava para se entender o que os pais queriam. As famílias tinham em média de sete a doze filhos. Os afazeres das mulheres, como cozinhar, fazer farinha, sabão, tecer eram considerados trabalho secundário, ou seja, desprovido de importância econômica.

Normalmente os familiares ocupavam os lugares na mesa, depois que os pais já tivessem sentado nas cabeceiras. Em algumas regiões era costume a mulher sentar-se à mesa quando todos os familiares já estivessem se alimentando, fazendo aí sua refeição. Todavia em outros lugares, sentava-se próxima ao marido durante as refeições. Os filhos só podiam sair da mesa de jantar, após os pais terminarem as refeições e, para sair, era necessário pedir licença. Pessoas estranhas não se sentavam à mesa; eram servidas na cozinha, ou mesmo na sala de jantar depois que a família já tivesse se alimentado. Não havia visitas nas horas das refeições e não se levantava da mesa para atender ninguém.

Em Goiás era comum o silêncio durante as refeições. Segundo Cascudo (1968, p.313) era costume dos africanos como também dos índios comer calado. “[...] Os cronistas do séc. XVI notavam a surpresa indígena pela falaria dos estrangeiros enquanto comia. Quem come rosnando é cachorro.” “Também não se saía de casa imediatamente após as refeições. O convidado sempre esperava um tempo,

conversava, para não ser considerado mal educado. Ao final da refeição todos revezavam, dando graças pela comida recebida” (Anzai, 1985, p126).

Observa-se em relação aos comportamentos à mesa a existência de regras muito bem definidas e compactuadas entre os sujeitos sociais. Em relação às famílias mais humildes percebe-se maior flexibilidade nas normas. As pessoas se dispunham em posição de cócoras, outras sentadas em cadeiras próximas à mesa, na qual faziam as refeições. Apesar dos comportamentos diferenciados o ambiente é sempre de muito respeito, o que demonstra civilidade por parte dessa sociedade.

Os alimentos eram lavados em cuias. A comida era colocada numa gamela maior, e posteriormente em gamelas pequenas para serem distribuídas. Se serviam com auxílio de colher de pau, um de cada vez. Os horários das refeições estavam intimamente ligados ao trabalho da roça. O dia começava cedo, mas também dormia-se muito cedo.

No fim do século, em Goiás- Capital, o almoço era as 8 horas; merenda, ao meio dia; jantar às 3 da tarde e ceia às 7 da noite. O almoço consistia quase sempre de arroz, feijão, carne picadinha, mexido de carne de porco com farinha de mandioca (farofa, não se conhecia a palavra em Goiás) e couve picada. Para a merenda vinham quitandas várias, canjica e muito pouco leite, pois leite era bebida de menino, assim como verdura era comida de coelho: “Não sou coelho para comer folha!”. No jantar: sopa de arroz com couve picada ou rasgada grande ou, ainda, folhas inteiras, no caldo de carne, tudo bem consistente. Carne cheia ou enrolada de panela. Guariroba com “molho de vilão”. Tigelada. A carne variava ou de porco ou de gado. A ceia era sempre leve: arroz com frango ou canja de galinha. O doce em calda acompanhava todas as refeições, de menos uso ao almoço (ORTENCIO apud Coralina, 1967, p.37-38).

Frequentemente oferecia-se pouso a quem dele necessitava, sem que fosse cobrado qualquer importância por alimento e pernoite. Era comum matar frangos e leitões, para serem servidos aos visitantes.

As tarefas da cozinha eram responsabilidade da dona da casa, espaço sempre reservado à mulher. Essa relação entre cozinha e mulher sempre esteve presente nos versos de Cora Coralina.

[...] Vive dentro mim
A mulher cozinheira.
Pimenta e cebola.
Quitute bem feito.
Panela de barro.

Taipa de lenha.
 Cozinha antiga
 toda pretinha.
 Toda cacheada de picumã.
 Pedra pontuda.
 Cumbuco de coco.
 Pisando alho- sal [...].
 Cora Coralina (1980, p.35-36)

As casas da zona rural de Goiás eram muito simples. De mobiliário e decoração pobres, o máximo que se podia ter era a imagem de um santo na parede. “Os objetos de decoração custavam caro e os móveis eram fabricados artesanalmente, ocupavam na sua confecção um tempo considerado necessário para outras atividades, ligadas à subsistência” (Anzai,1985, p.90). Apesar de existir nas casas mais abastadas objetos como por exemplo louças finas, tais itens eram mantidos encaixotados, sendo usados apenas em dias de festa.

Com exceção dos objetos de ferro, os instrumentos usados cotidianamente na preparação e consumo dos alimentos, a partir de saberes e técnicas transmitidas de geração em geração, na maioria eram fabricados pelo homem do campo. A produção desses objetos demandava conhecimentos específicos, tais como: a madeira apropriada para se fazer gamela, de modo que não rachasse ao passar do tempo; a maneira correta de cortar a madeira para que o pilão não apresentasse fissuras; a época certa de retirar a madeira para que essa pudesse durar mais tempo; conhecimentos acerca de cerâmica para se fabricar potes e botijas.

Era muito comum em Goiás independente de poder aquisitivo um espaço destinado para estocar os alimentos produzidos para a subsistência da família, as chamadas despensas. Algumas casas chegavam a estocar na sala em tulhas ou sacos, arroz e feijão. Nas despensas guardavam-se, banha de porco, arroz pilado, carne de lata, feijão, farinha, polvilho, doces, café beneficiado e biscoitos.

Na cidade de Meia- Ponte (atual Pirenópolis) a sala de visita, proibida às crianças da casa, abria-se raramente, apenas para receber pessoas de prol, ou de fino trato. Mobiliada com sóbria elegância, apresentava muitas vezes as paredes emparedadas e quadros com molduras de retratos da família, pinturas de paisagens ou de santos, ornando-a e demonstrando o gosto e a posição social do proprietário.

Entre as famílias menos abastadas, dispensava-se a sala de visita. Parentes

e amigos, pessoas comuns, todos enfim, eram recebidos na varanda, chamada de sala de estar ou sala de jantar. A varanda era o lugar de reunião habitual da família.

As dependências finais da casa eram o quarto de passagem, a cozinha e a despensa, unidos os três cômodos. Por razões óbvias: mantinham o apetite da família. No quarto de passagem, amassava-se e enrolava-se, caprichosamente a quitanda (biscoitos, bolachas, roscas, etc.), os quitutes, os doces finos e os licores eram muito apreciados.

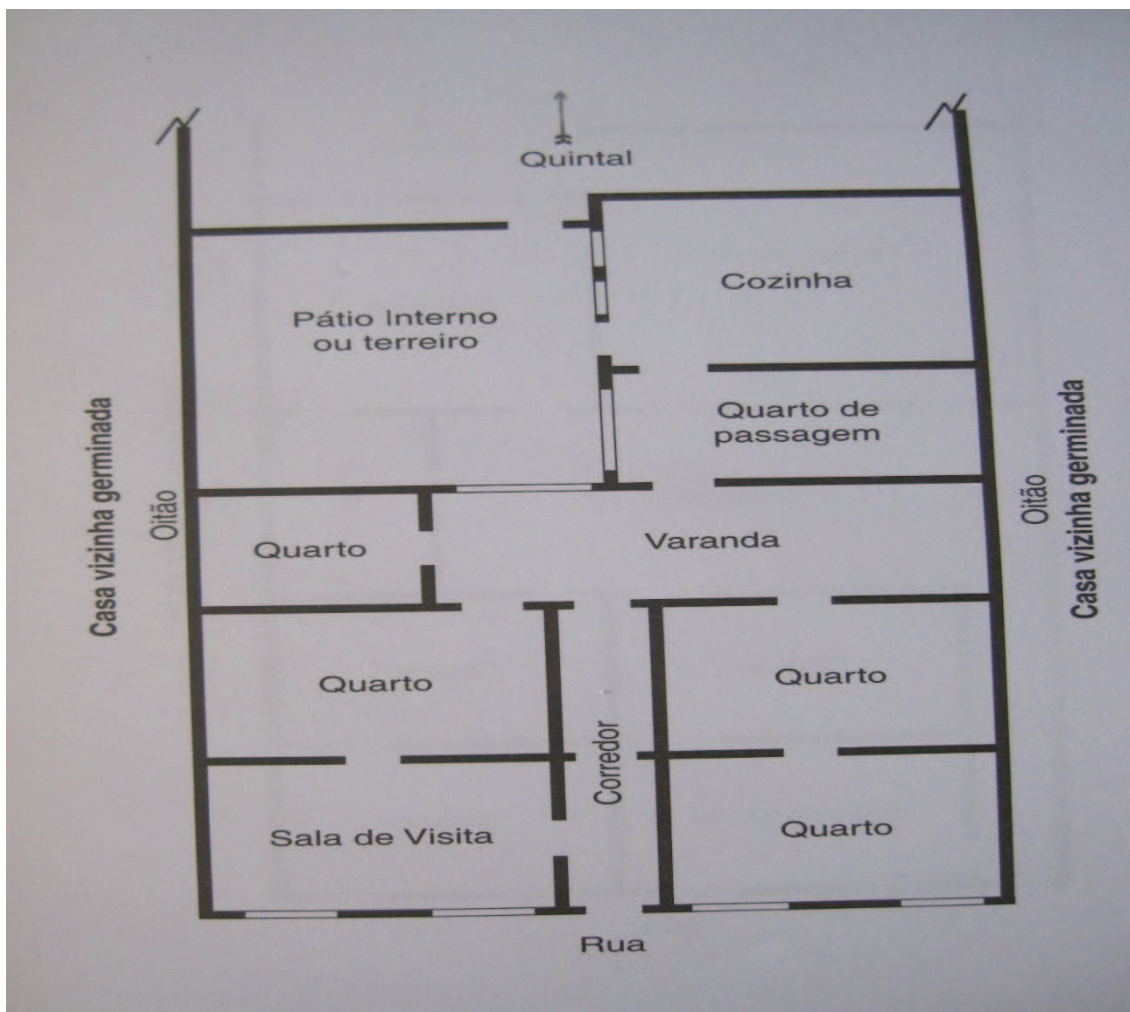


Figura 1 – Planta de uma residência padrão de classe média – Meia Ponte século XIX – Ilustração - Pécio Forzani (JAYME,2003, p.142).

A cozinha, espaço destinado à preparação e consumo de alimentos, convívio social de familiares e amigos, é considerada parte principal da residência. De ordinário, as refeições eram feitas na cozinha. As pessoas serviam-se diretamente das panelas e comiam, assentados em bancos ou tamboretas, tendo o prato na palma das

mão. Somente os mais abastados normalmente comiam no quarto de passagem, usando mesas atoalhadas. Segundo Anzai em Goiás a tradição de se cobrir a mesa de jantar com uma toalha era independente de classe social e tinha uma conotação religiosa, sobre isto uma de suas entrevistadas fala: [...] “a minha velha tia que governava a casa não admitia a refeição, qualquer que fosse, sem toalha. Dizia ela que com a toalha, cristo estava presente e, a mesa sem toalha, não tinha a presença de Jesus” (1985, p.127).

No Brasil, a cozinha foi – e ainda continua sendo – um espaço de receber os parentes e os amigos. Situada na parte de trás da casa, ali se prepara e se serve a comida. Além disso, mesmo fora dos horários das refeições, é um local de descontração, onde a conversa deixa transparecer intimidade e se desenrolam inúmeros “causos”. Neste sentido, compreendemos a cozinha goiana num contexto mais amplo, não somente como um conjunto de hábitos alimentares como também de um importante espaço onde se desenvolve o convívio e as relações sociais (Molina, 2001, p.130).

Na cozinha, raramente faltava um grande forno a lenha, em forma de meia laranja, feito de barro. Era ativamente usado nos fins de semana, para assar biscoitos variados. O forno brando, no correr da noite, ainda era aproveitado: torrava bolachas, pão de ló e roscas. O café era torrado em casa e nas panelas e socado em pilão, depois era coado em peneira de palha, antes de ir para o coador (Jayme, 2003, p.141).

Os grandes fogões a lenha fumegavam demais fazendo com que as paredes e as traves do teto das cozinhas estivessem sempre encobertos de fuligem. Principalmente no tempo das águas, quando a lenha estava geralmente úmida, a fumaça chegava a todos os cômodos da casa, fazendo os olhos arderem até o ponto de lacrimejarem (Monteiro, 1974, p.88).

A produção de bolos e biscoitos ocupava boa parte do tempo das donas de casas goianas. Era questão de orgulho ser boa quitandeira. Não era comum a produção de pães, normalmente eram comprados nas poucas padarias que existiam nas cidades. Os pães eram sempre consumidos pela manhã e comê-los durante as refeições não era comum. Segundo relato de um português que esteve na região em 1892 percebe-se o pouco prestígio que o pão aqui recebe. “No município de Corumbá há lavradores que plantam trigo, batata inglesa e fabricam ótima manteiga. [...] O pão que se fabrica tanto aqui como em todo o Estado é mal preparado. Quase sempre cru e sem codeas’ (Ortencio apud Leal, 1967, p 108). Sobre o pão Cascudo

(1968, p.395), escreve:

[...] Não era comum nos sertões de todo o Brasil. Mesmo para o povo citadino até princípios do séc. XX. Não havia o costume de fazê-lo em casa e sempre o compravam nas feiras para onde vinha, das vilas que possuíam panificação. Apareciam duros e secos como chifres, mesmo assim heroicamente triturados nos dentes inamalgáveis e sólidos.

No interior do Brasil o pão era considerado raro e nas zonas paulistas e sulistas povoadas por italianos, acabou sendo substituído pela polenta e as broas de milho. O mesmo não acontecia em relação a algumas cidades, sobretudo na corte, onde o pão estava sempre presente. Na cidade do Rio de Janeiro o número de padarias em 1853, era de setenta, já em 1860 passava de 157. Os imigrantes portugueses foram responsáveis por trazer esse hábito alimentar, além de serem consumidores e fabricantes de pães. O Rio de Janeiro, podia contar com as exportações de três zonas triticultoras distintas e complementares, a Europa, os Estados Unidos e, na entressafra americana e europeia, o Chile. Portanto existia nesta cidade diversos tipos de pães (Alencastro, 1998)

“Naquele tempo parece que não havia padaria em Goiás, pois as famílias usavam quitanda feita em casa” (Ortencio apud Monteiro, 1967, p.108). O que nos parece é que de certa forma o repertório produzido pelas cozinheiras caseiras foi um forte empecilho para os empreendimentos relacionados a fabricação de pão é o que nos sugere os anúncios abaixo.

ANNUNCIOS.

Bernardo Londó, tendo fechado a sua padaria, roga aos seus freguêses, que estão ainda lhe devendo, queirão mandar pagar-lhe a importancia de seus debitos; aquelles, que não pagarem até o dia 3 do mez que vem, terão o desgosto de ver o seu nome publicado, como máo-pagadôr, pela imprensa. É para que não haja rasão de queixa, se os previne com bastante antecedencia.

Figura 2 - Jornal "O Publicador Goyano" nº 135 – 24/09/1887 – IPEABC

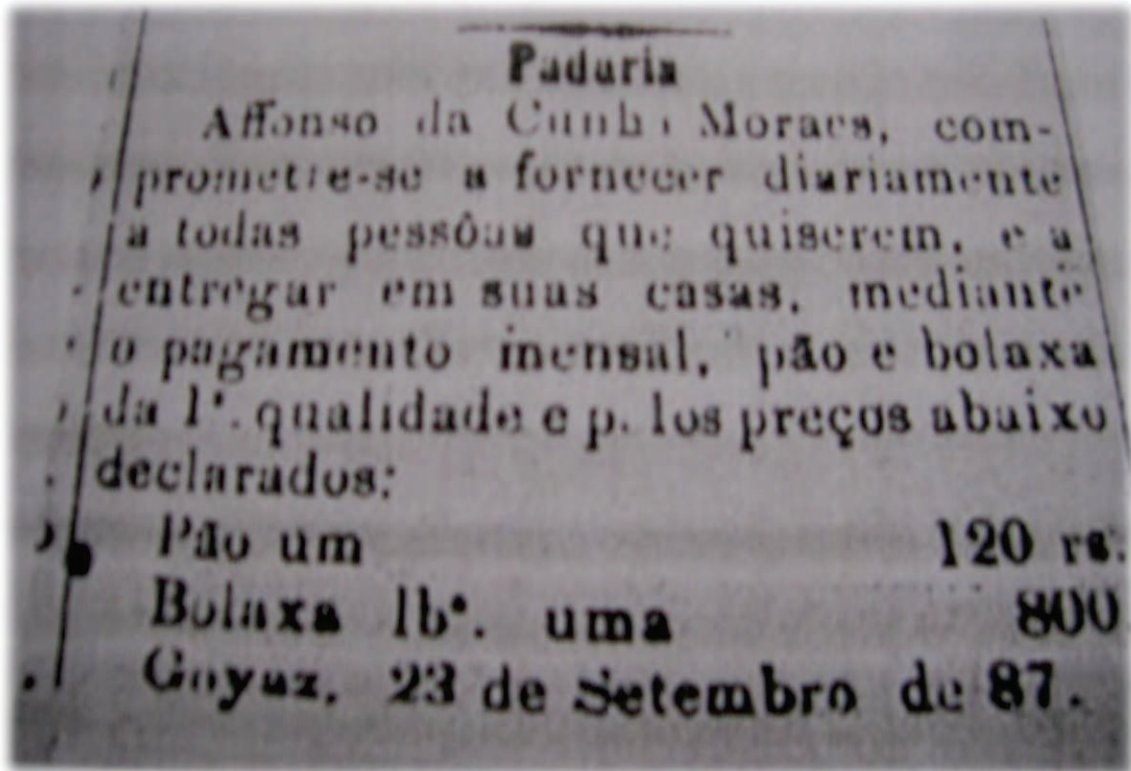


Figura 3 - Jornal “Província de Goyaz” nº - 23/09/1887 – IPEABC

[...]Por essa época (1912), os vilaboenses, raramente consumiam a farinha de trigo, ou ainda melhor me expressando, não a conheciam bem generalizadamente falando... Germano Brugger, aportando-se em nossa cidade naquelas eras distantes, seguido da sua dedicada esposa dona Beta e mais os seus poucos filhos já crescidinhos, falava com dificuldade o nosso idioma pátrio. E assim que o modesto casal de suíços chegara aqui, tratou logo de fazer pães por processo mecanizado, amassando em cilindro manual e vendendo-os a domicilio. É aí que a novela sofrida pelos dois teve o seu início deveras chocante e o epílogo assaz pitoresco.

Os moradores deste nosso burgo histórico do segundo Anhaguera não estavam acostumados a comer pão. E aqueles pães de sal, fabricados pelo Germano e dona Beta, eram, realmente, da melhor qualidade, inéditos no lugar, dignos mesmo de serem consumidos até na Capital da República. Mesmo desse modo, vilaboense nenhum animava-se em compra-los e tê-los nas suas mesas antes, durante ou após as refeições. Germano, nos primeiros dias que manufatura, sempre voltava da rua muito nervoso, decepcionado e triste. Não conseguia vender um só deles. [...] (Ortencio apud Octo Marques, 1967, p.109)

Muitas casas possuíam duas cozinhas. A cozinha limpa e a suja; a primeira era ligada ao corpo principal da casa, nela era preparada refeições rápidas e era extremamente limpa, com suas panelas de ferro e tachos de cobre sempre expostos. O prazer era sempre reservado a esta cozinha, onde era feito o café da manhã, o almoço e o jantar e, no fim da noite, o chá. Essa cozinha era o cartão de visita das

donas de casa.

Algumas tarefas pesadas eram feitas na cozinha limpa, como a torração do café que produzia muita fumaça e enchia toda a casa com um forte odor. Este serviço era feito nesta cozinha em função do fogão à lenha ser melhor por causa de sua altura e desta forma mais confortável, já que a trempe era muito baixa. Eram feitos também nesse espaço, os doces, quitandas e o açúcar para consumo, este sempre encontrado sujo, devendo ser refinado em casa. Na Cidade de Goiás as quitandas eram normalmente feitas aos sábados e essa produção durava semanas. O açúcar era sempre feito na quinta- feira.

Para limpar o açúcar era necessário usar tachos de cobre que deveriam ser arizados por causa do azinhavre, que o cobria devido a exposição ao ar. O tacho era esfregado com sal e vinagre. Colocava-se uma quantidade de água adequada, uma clara de ovo e o batia até criar uma espuma, então despejava o açúcar sujo e levava ao fogo à medida que ia fervendo tirava-se com uma espumadeira a espuma suja que vinha à tona.

Na cozinha suja ou cozinha do terreiro eram feitas as tarefas mais difíceis. Era coberta para a proteção do sol e chuva, possuía sempre uma trempe e um pilão para a socagem do milho, do arroz e da paçoca de carne que era socada com farinha de mandioca e guardadas em potes grandes de barro. Nesta cozinha também acontecia o preparo da mandioca, para a produção da farinha e polvilho, a sangra de porco capado, que produzia a banha usada no dia a dia, a carne de lata que permanecia conservada por muito tempo em meio a banha e a linguiça. Além desses itens, nesse local era preparado os materiais de limpeza, por exemplo, o sabão de bola.

Existia também a técnica de secagem da carne. “Abate-se o animal e, em mantas de 2,5 centímetros de espessura, a carne é salgada e exposta, por três dias, à ação do ar e do sol. Com isso, está findo o trabalho e a carne em condições de conservar-se por vários meses” (Palacin apud Pohl, 1995, p.2006).

A gordura era um item muito importante na cozinha goiana. “Sua obtenção consistia da compra no mercado de uma banda inteira de um capado, picava-se ela toda em pedaços pequenos, que eram fritos até que o torresmo ficasse amarelinho, com a espumadeira retirava-se o torresmo, espremendo-o bem, afim de ficar o mais seco possível” (Monteiro, 1974, p.89). A grande quantidade de gordura obtida era estocada em latas e aos poucos iam sendo usadas no preparo dos alimentos.

Com a parte da carne fazia-se vários metros de linguiças que eram penduradas em uma pequena vara colocada encima do fogão. Na zona rural após matar o porco, o toucinho era retalhado, salgado e colocados em um jacá entremeado com palha de milho. A medida que ia precisando os pedaços eram retirados e fritos.

Fazia-se conservas de pimentas utilizando-se garrafas de vidro, geralmente, provenientes de aguardentes e colocando em seu interior pimentas, sal e limão ou óleo. A cura do queijo consistia em salgá-lo e mantê-lo em local ventilado, virando-o e lavando-o todos os dias para retirar todo liquido sem pegar gosto ruim.

A comida goiana do dia a dia consistia basicamente de alimentos cozidos, o que nos leva a refletir sobre a teoria do antropólogo Lévi-Strauss (1996) sobre a existência da oposição entre o cozido, que conserva os nutrientes e mais propício para o dia a dia e o assado, que sofre perda nutricional para as ocasiões festivas. Parece haver uma similitude muito grande entre a alimentação goiana e a mineira. Segundo estudos sobre a dieta tradicional dos mineiros isto fica evidente. “Os pratos do cotidiano eram basicamente cozidos, como o angu[...], o frango com quiabo, feijão, o tutu[...]. O lombo, a leitoa e a galinha assados eram pratos de festa, de domingo, de visitas” (Abdala,1997, p.77).

Em Goiás do século XIX e primeiras décadas do século XX o trabalho na lavoura absorvia muito do tempo dos lavradores e de seus familiares, todos estavam envolvidos nesse processo. As técnicas agrícolas eram extremamente rudimentares, desprovidas de mecanização e de capitais disponíveis e desta forma não permitia grandes excedentes. A alimentação concebida dentro dessa economia de subsistência e de carências requereu muita criatividade por parte da população. Os pratos mais cotidianos nesse contexto foram o angu de milho verde, o feijão, o melado, a rapadura, a couve refogada, a carne sempre aliada ao arroz, o café e os frutos do cerrado.

O abastecimento dos gêneros de primeira necessidade em Goiás eram precários e irregulares, o que inflacionava as mercadorias. O sal era ingrediente da culinária que dependia do abastecimento externo, São Paulo, Rio de Janeiro e Pará, apesar de existir campos salinos na margem oriental do rio Crixás, afluente do rio Araguaia, “a extração ali praticada não supria as necessidades da provincia, que assim o adquiria, também, por meio de trocas negociadas com o povoamento de São Romão, situado à margem esquerda do rio São Francisco”(Magalhães apud Salles,2014,p.92). “Tão logo os veios auríferos escassearam [...] a pobreza, com a

mesma rapidez, substituiu a riqueza [...]. Certos colonos caíram em tal miséria que ficavam meses inteiros sem poder salgar os alimentos”(Palacín,2008,p.73-75). A falta do sal além do impacto na culinária foi responsável por grande incidência do bócio (papeira), doença que atinge a glândula tireóide. “Os viajantes estrangeiros, das primeiras décadas do século XIX, atestam a raridade do sal e mesmo repúdio pela massa indígena das malocas.[...] O gado europeu, estando habituado na ração salina, sofria sua falta ou redução no Brasil”(Cascudo,1968,p.134-135).

Além de propiciar a engorda, o consumo frequente de sal mineralizado pelas vacas faz com que o leite seja uma das fontes mais importantes de iodo alimentar. Porém, se elas não o ingerissem e se nutrissem exclusivamente de gramíneas que provém de solos desprovidos de sais minerais, o leite e seus derivados também serão pobres em iodo, em nada contribuindo, portanto, para a erradicação do bócio endêmico naquelas áreas, apesar do acesso limitado aos laticínios e às carnes por parte dos habitantes (Magalhães,2014,p.93).

Segundo Bariani Ortencio (1967) inicialmente o sal era trazido para Goiás de trem até Uberaba, de lá seguia o destino em carros de bois. Depois que a estrada de ferro chegou em Araguari ainda em território mineiro, os carreiros passaram a sair desta cidade até a capital goiana. Cada carregamento custava trezentos mil réis e demoravam de ida e volta normalmente três meses, na época de chuva levava de cinco a seis meses. A estrada era conhecida como salineira ou estrada do sal. O carreiros levavam sal, jornais, revistas e ao voltarem eram carregados com os produtos da terra, exemplo, o fumo de Bela Vista de Goiás.

A população mais pobre consumia os produtos cultivados localmente, como o milho, o feijão, o arroz e a mandioca, inserida *in natura* ou na forma de farinhas. O milho era um dos itens mais consumidos. Em quase todas as propriedades, por menor que fossem, possuíam plantação de milho e com eles faziam-se os mingaus, a canjica, a pamonha e diversos outros pratos. Com a palha do milho também se fazia colchão, trançava-se fundos de cadeira e ainda servia para fazer cigarros. O milho também era o alimento dos animais de criação.

A plantação de milho acontecia de setembro até novembro. A colheita consistia da quebra do milho, que eram colocados em jacás e no lombo de burros ou em carros de bois, fechados em volta por esteiras de taquara. As espigas destinadas para semente eram penduradas sobre o fogão da cozinha, para que a fumaça as tornasse mais resistentes. Para a debulha, as espigas eram colocadas dentro de

bruacas de couro cru e batidas com mão de pilão e depois os grãos eram levados para o monjolo, triturados e transformados em farinha. A debulha podia também ser feita esfregando uma espiga na outra. Todo o processo era perpassado por muita sociabilidade.

A mandioca, planta fundamental para a alimentação dos goianos, da qual se retirava a farinha e o polvilho, era consumida também cozida e muitas vezes regada com melado de cana. O cultivo podia ser feito em qualquer época do ano, apesar de no período chuvoso a rama brotar mais rapidamente. Os meses de junho e julho eram períodos que normalmente fazia-se a farinha e o polvilho, isto acontecia por ser um período mais seco, portanto mais recomendável.

A dissertação de mestrado de Fabio Chaveiro de Souza: “Do rural ao urbano. Uma leitura geográfica das mudanças no modo de viver e nas práticas alimentares em Goiás” (2008), fornece dados muito interessantes sobre a alimentação dos goianos nos anos 60, principalmente sobre a fabricação da farinha e do polvilho e destaca diversas técnicas, saberes e habilidades, como também a forte interação entre o homem do campo com a natureza e seus semelhantes.

Quando o produtor não possuía as ramas da planta da mandioca, recorria a um vizinho amigo. Antes de pedir as mudas, normalmente, tomavam um cafezinho e atualizavam os assuntos sobre família, tempo, pescarias entre outros. A negociação era sempre permeada por forte sociabilidade. Após a aquisição da matéria-prima, o terreno era preparado e recorria-se novamente aos vizinhos, que eram convidados a ajudar e que ele devia também os ajudar posteriormente. Toda a família era envolvida no processo de plantar. Inicialmente era feita a divisão do trabalho. Os adultos executavam os serviços mais pesados, como o de furar o chão fazendo covas em que as ramas seriam plantadas. As mulheres preparavam as ramas, cortando-as no tamanho ideal para o plantio. As crianças e idosos carregavam as ramas já cortadas ou as sementes em baldes e as colocavam nas covas e com os pés tampavam com terra. O plantio obedecia ao calendário lunar, sendo o ideal a fase minguante da lua. Até a colheita fazia-se de duas a três capinas, nesse processo era comum a troca de dias com vizinhos e parentes.

A colheita exigia a participação novamente de toda a família e nova divisão do trabalho. Os serviços mais pesados, como o de arrancar as plantas e carregar as mandiocas ou grãos, eram realizados pelos que tivessem mais força física. Os demais colhiam as espigas, vagens ou tiravam as mandiocas das ramas e as amonto-

avam para facilitar o transporte, que normalmente era feito em carroça com tração animal.

Era comum ao anoitecer familiares e vizinhos reunirem-se junto a um amontoado de mandiocas, preparando-as para produzir a farinha ou polvilho. Nessa atividade sempre havia competições, ganhava quem conseguia descascar a maior quantidade de mandioca. Também havia concurso de piadas, os contadores de causos, os namoros, e esses eram momentos em que os compadres combinavam as pescarias e os assuntos eram colocados em dia. A produção do alimento era responsável por toda gama de interações sociais.

Até chegar ao estágio da mandioca ralada, o processo de produção da farinha e do polvilho era o mesmo. A partir daí, a massa destinada à produção da farinha passava por processo de drenagem. Primeiro, era colocada sob uma prensa, depois exposta ao sol. Por fim, peneirada e levada ao forno para torrar, mexendo sempre para obter uniformidade na cor. A massa destinada à produção do polvilho passava por processo inverso. Era colocada em uma espécie de coador gigante, adicionava-se água à massa para lavar até que a água saísse limpa. A água usada para lavar era armazenada, colocada para descansar até que fosse decantada. Esse processo de decantação durava em média 12 horas, o polvilho solidificava-se no fundo do recipiente, a água era descartada e o polvilho exposto ao sol para secar, depois peneirado e armazenado em recipientes que o protegiam da umidade. Do estágio da massa até a finalização do produto era trabalho exclusivamente das mulheres.

O polvilho e a farinha eram alimentos cotidianos da dieta dos goianos e usado em inúmeras receitas. A farinha era normalmente adicionada ao arroz, ao feijão, ao leite, ao açúcar entre outras formas. Quanto ao polvilho era mais usado no feitiço de bolos e quitandas. Esses saberes, técnicas, habilidades e costumes, estarão presentes e generalizados pela população goiana até o final da primeira metade do século XX, período recortado para este estudo.

A plantação de feijão acontecia em dois períodos do ano. Na época das águas – janeiro e fevereiro – e no da seca – setembro e outubro. O tempo entre a plantação e colheita era de três meses e meio; para algumas espécies o tempo reduzia para dois meses. O feijão das secas era colhido de novembro a dezembro e o das águas de maio a junho. A colheita era feita de madrugada e se estendia até às sete ou oito horas da manhã, para evitar a ação do sol. Os feijoeiros eram arrancados pelo pé, amontoados e levados para um terreno bem limpo para secar. Depois

de secos eram batidos com vara, para se desprender das vagens. Depois, os feijões eram guardados em surrões de couro cru, em caixotes ou em tulhas. Para evitar o caruncho, as sementes eram misturadas com pó proveniente da batedura (munha), ou com cinza de esterco de gado e, muitas vezes, os grãos eram untados com gordura de porco.

A plantação do arroz acontecia entre os meses de outubro e dezembro e, normalmente a floração acontecia três meses depois, a partir daí, mais dois meses para começar a colheita. Cortava-se a planta bem junto ao solo, com foice ou facão, formavam-se feixes amarrados por cipós que eram levados para um girau de varas, coberto com palhas de arroz. O arroz era batido, de modo que as sementes se soltassem e passassem entre os espaços das varas do girau, caindo sobre couros no chão e eram retirados para secar no terreiro por três a seis dias. Depois de seco, o arroz era abanado em peneiras e guardado em tulhas, acondicionado em surrões ou caixotes, que tinham as aberturas vedadas com massa feita com estrume de boi e barro, para evitar a entrada de ratos.

O café era plantado em setembro e demorava três anos para começar a produzir. A colheita era feita todo ano no mês de maio, após colhido, o café era secado no terreiro, coberto com estrume de vaca para evitar que a terra grudasse nele. O hábito de tomar café era muito arraigado. [...] “As famílias mais pobres torravam o que chamavam “café de fedegoso”, uma planta medicinal muito amarga. Apanhavam a vagem madura, torravam-na, socavam-na no pilão e faziam o café” (Anzai,1985, p.122).

Após a colheita e beneficiamento do café, separava-se a parte necessária para suprir a família e as sementes destinadas ao novo plantio. O excedente era levado para a cidade mais próxima, vendido, e de lá trazia-se sal, querosene, ferramentas e pólvoras. O carro de boi era o transporte utilizado.

Existia grande distinção entre a zona rural e as cidades. E quanto mais distantes maior era o desabastecimento, a escassez e a carestia. A fome sempre rondava essa população. “A ação de atravessadores, a sazonalidade climática, a falta de estímulo à agricultura, a ausência de técnicas, a falta de braços, os altos impostos, as dificuldades de comércio e de transporte são fatores que se cruzam e entrecruzam para justificar essa realidade” (Magalhães,2014, p.81). A alternativa para muitos era compartilhar com as tropas que passavam nesses lugares a alimentação, mas muitas vezes isto não era possível. [...] a fome, patrãozinho, era braba. O es-

tômago farejou toucinho com ranço e feijão bispado. Mas a gente neste mundo de Cristo, de lá para cá e de cá para lá, numa correria do diabo, pelo sertão sem morador, a mais das vezes nem isso topa” (Ramos,1998, p.162).

As descrições de alguns médicos e frades que percorreram Goiás no final do século XIX e início do século XX pode nos dar ideia da dificuldade cotidiana que passava a população do sertão.

Quatro paredes bastantes baixas e um telhado rústico, eis em resumo o que chamam de casa. Quando o proprietário é mais rico as paredes são de taipa e cobertas de telhas. Geralmente, as casas dos sitiantes eram feitas de ramos de palmeira e cobertas com palhas de babaçu, buriti ou piaçava. Já as casas dos fazendeiros eram feitas de adobe, ou seja, de barro amassado em formas de tijolos. Ao redor das casas, se encontravam currais, chiqueiros, ranchos para engenho e forno, paiol e outros depósitos. Quanto ao mobiliário das habitações sertanejas, eles se caracterizavam pela simplicidade. Todos os raros móveis e utensílios eram funcionais, como mesa de madeira, tamborete, banco de madeira, catre, rede, balaios, peneiros, etc.

A alimentação ressaltava a confrontação entre distintas sensibilidades. Enquanto os dominicanos e o médicos ansiavam pelo pão, pelo vinho e pelas hortaliças, os sertanejos deliciavam-se com as carnes de caça, os peixes, os frangos, porcos e com os diferentes alimentos encontrados no cerrado, nas matas e nos rios. Durante a viagem, a comitiva precisava conseguir reforçar a alimentação da tropa e dos viajantes, como ressaltaram Neiva e Penna: Vão-nos faltando recursos. Estamos sem carne e feijão. O milho acabou-se [...] No dia seguinte anotaram “compramos milho, feijão, toucinho, dois cabritos, dois perus e 6 galinhas, uma verdadeira fartura [...] Eles conseguiram também milho para tropa, que vinha arrastando de fraqueza pelos caminhos. Na palavra de Neiva e Penna “os camaradas diziam com razão que o que aguenta burro em viagem é milho e ao camarada farinha e rapadura.

Os médicos- viajantes estranharam o fato dos goianos não se importarem com o dinheiro oferecido em pagamento da alimentação: Desde que entramos em Goiás, a nossa principal moeda para obter dos habitantes que nos forneçam ovos, galinhas, mandioca, batata, doce, etc, tem sido carrinhos de linha, agulhas, alfinetes, e artigos de fantasia [...] A despreocupação dos sertanejos com relação ao acúmulo de papéis moeda mostra-se para Neiva e Penna o quanto os sertões eram distantes do litoral. Porém, o que faltou ressaltar foi a hospitalidade desses brasileiros do interior que forneciam a alimentação, proteção e orientação aos viajantes pelos antigos caminhos de Goiás (Caixeta,2014,36-38).

O frei dominicano francês José M. Audrin, que chegou ao norte do Estado de Goiás em 1904 e viveu na região durante muitos anos, em seu livro “Os sertanejos que eu conheci” (1963), descreve vários aspectos da sociedade goiana do período, entre eles, o da alimentação, com destaque para o consumo da farinha. A farinha de puba usada para fazer pirão que acompanhava os ensopados de ossada de boi, de carne selvagem e peixes. Servida com leite, na cuia, era substancial quebra-jejum

para os vaqueiros e, socada no pilão com carne assada, a paçoca, era muito consumida pelos peões. A farinha seca, considerada melhor, também era usada como lanche, levadas nos bolsos das crianças quando saíam para o campo ou para a escola da roça, com ela distraíam a fome, lançando, de vez em quando, um punhado na boca. Segundo o frei, “a farinha será a esmola aos indigentes ela substitui, aos pés do santo, a oferta do humilde tostão, moedinha. Por vezes rara nos remotos sertões” (Autrin, 1963, p.55).

O frei Audrin traçou painel mais positivo das possibilidades alimentares do norte de Goiás, além do consumo da carne e da farinha, descreve os alimentos de fácil cultivo ou encontrados nas matas, cerrados e beira de rios, entre eles, o “inhame”, alimento forte, sadio e providencial para todos, sobretudo aos pobres. Podia misturá-lo a qualquer comida e durava semanas até meses. A “batata doce”, comida normalmente assada. O “mandubi”, muito apreciado pelos índios e sertanejos, comido torrado e amassado com farinha e rapadura.

Entre as frutas, algumas cultivadas e outras silvestres, as “bananas” eram muito populares, podiam ser consumidas cruas, cozidas, assadas, misturadas ao cará, em compotas ou secadas ao sol. O “ananás”, fruto de boa produtividade e também muito consumido, inclusive, o vinho era considerado um poderoso reconstituente para o sertanejo, sendo bom para o tratamento da anemia e de certas infecções hepáticas. Existia uma infinidade de frutos silvestres, o que de certa forma representou uma alternativa alimentar. O “palmitos”, doces ou amargos, eram ricos em vitaminas. O “pequi”, colhidos normalmente nos meses de setembro e outubro. O “cajá”, considerado base quase exclusiva das refeições dos pobres, consumido em forma de suco, adoçado com rapadura e muitas vezes era acrescentada a farinha. As “mangabas”, as “goiabas”, os “jenipapos”, os “manués”, as “marias-moles”, as “marias-pretas”, as “cagaitas”, as “coroas-de-frade”, entres outros.

O mel era facilmente encontrado e a cêra das colmeias eram transformadas pelas donas de casa em velas. A caça e a pesca eram práticas comuns e os ovos encontrados nas matas também serviam ao consumo alimentar.

A sobrevivência de grande parte da população rural goiana até a primeira metade do século XX dependeu bastante da relação com a natureza e da solidariedade entre as pessoas mais próximas. O trabalho na roça exigia esforço e dedicação e as técnicas eram extremamente rudimentares, desta forma, a solidariedade vicinal se constituía em importante metodologia de solução de

problemas. Entre elas as mais usadas eram: a “troca de dias”, o sujeito trabalhava para alguém que, como forma de pagamento lhe faria o mesmo; o “mutirão” e a “traição”, semelhantes entre si, os vizinhos se uniam para ajudar um companheiro em apuros e esse movimento era cercado por ritual para manifestar a intenção. “Geralmente, os vizinhos chegavam à propriedade na qual seriam realizadas as tarefas voluntárias à noite, tocando instrumentos musicais, fazendo cantorias e disparando fogos de artifício, noticiavam a ajuda e retornavam no outro dia” (Andrade,2008,p190). A divisão familiar do trabalho era prática vigente e todos participavam, inclusive as crianças. Produzia-se apenas o necessário para o dia a dia. A dieta era pobre em nutrientes, a falta de variedades dava lugar à quantidade. As técnicas de conservação dos alimentos a serem consumidos eram precárias, em geral, eram guardados semi- preparados ou infundidos em alguma substância como a banha de porco, limão ou óleo, sal e sol.

A partir da segunda metade do século XIX o triângulo mineiro exerceu amplo domínio comercial sobre o sul de Goiás. Os produtos agrícolas, principalmente o arroz, passaram a ser beneficiados em Minas Gerais gerando especulação sobre os produtos goianos. “Na prática a venda de sacos de arroz, depois de beneficiados no triângulo mineiro eram vendidos até quarenta vezes mais caro do que o preço pago aos produtores goianos” (Estevan,1998). Este esquema era constantemente denunciado por parte dos políticos que o consideram prejudicial para a economia goiana.

Apesar da pecuária já no século XIX ser uma realidade em Goiás, quase toda a produção era direcionada para os mercados de Minas Gerais, São Paulo e Bahia. O restante da carne negociada localmente era monopolizada por poucos, o que elevava os preços. Poucos se beneficiavam da produção e os fazendeiros a consumiam com certa regularidade. “Às vezes quando um fazendeiro matava um boi, após suprir sua família, distribuía ou vendia aos seus vizinhos” (Anzai,1985, p.122). Após se faltar com a carne fresca, ela era salgada, e transformada em carne seca e, dessa forma, tornava-se item para as refeições cotidianas. A população que dispunha de algumas reses, reservavam-nas para ocasiões festivas, como casamentos, batizados, festas de santos, passagens de folias, entre outras.

Segundo a professora Sônia Magalhães, o uso restrito dessa proteína por grande parte da população concorriam para o desenvolvimento de certas doenças. Em sua tese de doutorado “Males do Sertão: alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX”, cita um relatório de 1887 do Inspetor de Saúde, doutor José

Netto de Campos Carneiro que denunciava o aumento de certas moléstias em função do pouco consumo da carne pelos habitantes da capital de Goiás. “É inegável que a nossa alimentação é deficiente e tem grande parte na anemia suas consequências, espantinhos dos médicos que clinicam nesta capital. Na alimentação das pessoas abastadas, a carne entra apenas por um quarto de sua alimentação. Nos pobres ela entra como visita uma ou outra vez por semana” (2004, p.90). Em alguns lugares, como Pirenópolis, quando havia carne de vaca, um anunciante saía cantando à rua, “amanhã em tal local tem carne fresca”. Os animais criados soltos nos quintais das casas, como porcos e galinhas, como também as caças e peixes constituíram uma alternativa como fontes de proteína, frente as incertezas da ingestão de carne bovina.

O pequi (*Caryocar coriaceum* Wittm. *Brasiliensis*) era chamado de carne de pobre em função do seu alto valor nutricional, rico em vitaminas A, B e C, cálcio, fósforo, ferro, cobre e proteínas. O pequi é uma fruta típica do cerrado e sempre foi muito consumida em Goiás, o ciclo produtivo acontece por volta de 20 de outubro a 15 de novembro. O consumo é feito a partir do cozimento da polpa, raramente é consumido cru. Câmara Cascudo ao falar da importância do pequi na cozinha goiana, faz uma referência a essa fruta na elaboração do tradicional prato goiano, arroz com pequi

O arroz com pequi é delicioso e não há goiano que não o aprecie. Depois de lavado o pequi, refogá-lo numa panela de ferro com cebola, alho, pimenta e temperos, quando estiver frio, junte-se água até cobri-lo. Deixar cozer o pequi até a água ficar amarela. Acrescenta-se então o arroz já lavado e escorrido, o sal e deixe-se cozer até ficar soltinho. A farofa de pequi é feita da mesma maneira, somente trocando o arroz por farinha de mandioca (Cascudo, 1968, p.127).

Nos quintais também existiam árvores frutíferas e hortas, que apesar de serem possibilidade de melhora alimentar, os goianos não davam tanta importância. Pouquíssimas pessoas possuíam horta. Os itens mais consumidos, além da couve e cebola era um tomatinho nativo, que nascia no meio das roças, abóboras e quiabo. “Há quem coma aqui, as verduras primitivas, como beldroega e serralha. [...] O refogado de ambas vai muito bem com angu” (Ortencio, 1967, p.25). “Toda população do interior do Brasil proscruvia de sua mesa as saladas, ervas, hortaliças, legumes. No máximo consentia os cheiros para a panela, os verdes decoradores da carne e do peixe”. (Cascudo, 1968, p.153).

Verdura era o tomatinho que nascia pelas roças, principalmente as roças novas, a beldroega, que crescia por todas os lados, principalmente nas estequeiras e onde se jogava a cana moída. Aquela cana apodrecia e formava ali uma camada vigorosa de húmus. Então, crescia ali aquelas touceiras de beldroega de folha branca e fazia-se uns guisados e até uma salada daquilo. E também comia-se o chamado caruru. Tinha o caruru de espinho e o caruru branco. E havia mais uma folha de espinheiro chamado ora pro nobis. Catava-se esta folha do espinheiro, o espinheiro dava aquelas ramas, a gente puxava uma rama, segurava pela ponta, e com jeito ia tirando as folhas do meio dos espinhos. E fazia também um guisado daquilo. E, para melhorar o paladar, usava-se muita a pimenta, principalmente a pimenta de cheiro, a comari e a pimenta malagueta. Então dizia que a pimenta malagueta era boa para a saúde. As outras, não tanto, mas a malagueta sempre teve fama de ser boa pimenta pra saúde. (Anzai, 1985, p.122).

A relação entre solo e clima foi responsável por fornecer os alimentos característicos de cada lugar e contribuiu para estabelecer a formação dos hábitos alimentares da população. Acredita-se que esse determinismo exista, porém, nesta pesquisa percebeu-se que em Goiás, no período do século XIX e primeira metade do século XX, coexistiram outros fatores como sociabilidade, cultura, experiências compartilhadas e identidade sertaneja, forjada pelo cenário de carências, inexistência de tecnologias e isolamento, que acabaram por extrapolar essa explicação de que só os aspectos geofísicos são responsáveis pela concepção alimentar de determinada sociedade. A população goiana ao longo da história criou valores, ritmos e conhecimentos que foram determinantes por elaborar sentido próprio nas tradições alimentares.

Através das tendências agrícolas de cada região se estabelecem os hábitos alimentares do brasileiro, o maior ou menor favorecimento de determinado produto faz com que se consuma, ou não, determinados grãos, carnes ou frutos como: a “pupunha” no Amazonas; o “açai” popularíssimo no Pará; o “pequi” em Mato Grosso e Goiás [...] Na pecuária, se estabelece o mesmo critério da agricultura, onde há gado leiteiro, existe muito queijo e outros derivados do leite (Lima, 1999, p.144).

A matula, prato considerado histórico em Goiás, perdeu muito de sua importância com as mudanças sócio econômicos pelas quais passaram a região ao longo da segunda metade do século XX. Era consumida durante as caminhadas que faziam entre fazendas e pequenos povoados e também por romeiros, geralmente preparada de véspera e carregado de rituais. Considerada refeição completa e forte já que seus ingredientes eram carne de sol, toucinho, linguiça, feijão e farinha de mandioca. A esses ingredientes podiam também acrescentar milho, a carne de lata, entre outros. Esse prato normalmente era consumido acompanhado com arroz, mandioca

frita, galinha caipira frita. Tradicionalmente a matula era servida enrolada em folha de bananeira.

O consumo de frutas era cercado de cuidados. Para comê-las seguia-se horários rígidos e nunca podia mistura-las, pois eram consideradas alimento quente ou remoso, por causa disso perigoso. “As populações do interior repeliam a ideia sinistra de salada de frutas. A manga causava susto quando avistada no meio das outras frutas. [...] Nenhum sertanejo, homem do interior de qualquer paragem do Brasil [...], aceitava a ideia trágica de comer salada de frutas” (Cascudo, 1968, p.162).

Os primeiros registros da fabricação de doces por parte da população feminina foram feitos nos relatos dos viajantes europeus, na primeira metade do século XIX. Em suas descrições fica clara a relevância dessa prática em Goiás.

De volta a Carmo, lá assistimos, à noite, ao começo das novenas de Maria; a praça e a fachada da igreja de Nossa Senhora da Conceição estavam iluminadas [...]. Foram disparados morteiros e, sob o barulho insuportável de uma desafinada música, foi içada uma bandeira. Com isso estava iniciada a festa. Os músicos foram presenteados em frente da igreja com doces (frutas da terra conservadas em açúcar (Pohl, 1976, p.267).

Falar de doces goianos é quase obrigatório citar Cora Coralina. Célebre na mistura perfeita de doceira e poetisa, Dona Cora resgatou nos doces e nos poemas, hábitos, costumes e histórias, armazenados na memória, do período marcado entre o final do século XIX e início do século XX, e deu visibilidade social para diversos tipos de mulheres, entre elas, donas de casa, cozinheiras, doceiras, roceiras, entre outras. Ana Lins dos Guimarães Peixoto Brêtas viveu muito tempo da produção de doces, até ficar conhecida como Cora Coralina, a primeira mulher a ganhar o prêmio Juca Pato, em 1983, com o livro “Vintém de Cobre – Meias Confissões de Aninha”.

A produção de doce era prolongamento das atividades domésticas das mulheres e mesmo sendo alternativa de renda frente às dificuldades, não lhes conferiam visibilidade social. Isto só vai mudar na segunda metade do século XX, quando o doce passa a ser associado ao turismo, e nesse contexto tem-se a presença positiva de Cora Coralina. Ela se considerava mais doceira do que escritora, apesar de ter começado a escrever poemas e contos aos quatorze anos. Considerava os doces cristalizados de abóbora, caju, figo e laranja, que encantava a todos, melhores do que os poemas que escrevia em folhas de caderno. Somente em 1965, aos setenta e cinco anos conseguiu realizar o sonho de publicar seu primeiro livro, “Poemas e

Becos de Goiás e Estórias Mais”.

A perpetuação da culinária goiana é uma reinvenção da tradição no sentido que foi reelaborada nos moldes atuais, é uma criação do século XX. Sobre isto Bertran (1994, p.175) escreve:

Quando D. Cora voltou a Vila Boa depois de meia vida no estrangeiro de São Paulo, trazia um vasto conhecimento de padeira e quituteira e realizou grande releitura das velhas receitas goianas, dividindo os resultados com outras mestras da cidade de Goiás. A mistura de poesia e culinária produziram efeitos devastadores – e Cora soube tão bem misturá-los que, a partir, daí surgiu uma forma goiana de exaltação poética ao ato de comer.

No final do século XIX, frente ao empobrecimento persistente da população de Goiás, populações como a de Vila Boa, foram obrigadas a buscar na economia doméstica a saída para os problemas financeiros. As senhoras acostumadas a mandar e nada fazer exerceram seus poderes de forma extensiva sobre as crias da casa. A dona de casa vilaboense ao buscar na autossuficiência a solução, procurou manter princípios rígidos de educação – “aprende minha filha, se você um dia puder, saberá mandar e se não puder, saberá fazer”. Dentro desta mentalidade, desenvolve-se a indústria caseira, com destaque para os doces cristalizados e em calda. Cada família esmerava e ficava famosa numa determinada receita. Quando alguém pedia a receita, dissimulava ou se ofereciam para fazer e, desta forma, mantinham o segredo dessas receitas (Rodrigues,1982, p. 42).

Dentre os bolos e doces goianos tradicionais, especialmente produzidos na antiga capital do Estado e concebidos a partir do contato entre portugueses e negros, no contexto da mineração, podemos citar: o “pastelim”, que é uma adaptação do pasteizinhos de Belém, criado no mosteiro dos Jerônimos no início do século XIX, sendo que os de Portugal tem em seu recheio um creme de gemas de ovos, enquanto os de Goiás tem doce de leite; a massa tem semelhança com a do Pâtè Sucrée, de origem francesa com significativo porcentual de gordura que a deixa mais crocante.

O “bolo de arroz”, especialidade popular até os dias de hoje. “Normalmente era consumido de manhã sempre acompanhado com café. Eram vendidos sempre por crianças que saíam gritando pelas ruas “bolo de arroz bem quentinho” (Monteiro,1974, p.90-91). O bolo “manuê”, feito com farinha de puba, segundo Câmara Cascudo (1968, p.269), é mais popular para merenda e não para sobremesa [...]. É

comida pesada, enche o bucho, engana a fome [...]. A venerada guloseima é contemporânea ao povoamento dos sertões, manhãs do século XVIII. Come-se por todo o Brasil.

E ainda temos o doce “alfenim”, que em árabe, que é sua origem quer dizer alvura, delicadeza. Foi difundido na península ibérica durante a ocupação dos mouros. Chegou no Brasil e em Goiás pelas mãos dos colonizadores. “Dizem que a beleza do doce está no fato de quem o oferece desejar paz ao outro. Feito de açúcar refinado, o docinho tem formado de bichos, pássaros, peixes, objetos, flores e até do Espírito Santo” (Rodrigues, 1982, p.42-43).

Havia em Goiás outros doces bastante populares, como os doces cristalizados, os de compotas, o doce de leite com coco, o melado, que pode ser misturado à farinha, à mandioca e ao cará; a rapadura que segundo Gilberto Freyre (2005, p.36) “não é um produto da zona canavieira dos engenhos, mas de sua parente pobre – a das engenhocas; em segundo lugar, não se trata de doce principalmente lúdico porém polivalente: lúdico sim, mas também alimentício, fator medicinal de resistência do homem sertanejo”. Em Goiás os doces cristalizados e os canudinhos recheados com doce de leite normalmente eram servidos mais em ocasiões de festas.

Câmara Cascudo em seu livro História da Alimentação do Brasil ressalta a importância dos doces para o paladar dos brasileiros e responsabiliza os portugueses por essa predileção. “O português sempre fora devoto de doces e bolos. O doce nunca amargou, afirmavam” (1968, p.248).

Quando lemos nas jornadas dos naturalistas que atravessaram Minas Gerais e Goiás, olhando as ruínas das minerações e catas esgotadas e defuntas, compreendemos a impossibilidade viva de elementos originais no plano do cotidiano, naquele cenário de tragédia e lenda. Não mudariam, em linhas essenciais, os regalos da sobremesa daquele para nosso tempo. Ou modificar-se-iam parcialmente (Cascudo, 1968, p.262-263).

Também existiam as marmeladas, nome que não estava relacionado apenas ao marmelo, mas a todo doce que tinha consistência pastosa. A marmelada proveniente de Santa Luzia era muito apreciada por todos. O marmeleiro é originário da Ásia e foi introduzido na Europa há mil anos. O fruto tem um aroma interessante, mas não é apetitoso ao natural, mas elaborado como doce é muito saboroso. As caixas de marmelada estavam sempre presentes nas provisões de viagens dos navegadores portugueses. Em 1497 Vasco da Gama na expedição pioneira às Índias

presenteou os povos que encontrou pelo caminho com o doce. Pedro Álvares Cabral também transportou o doce na expedição de descoberta do Brasil. O doce de marmelo era uma preferência portuguesa muito antiga. “No mais antigo tratado de cozinha, as receitas referentes ao marmelo estão em maioria:-- pastéis de marmelo, marmelada de Catarina Ximenes, [...] marmelada de dona Joana, para fazer almívar de marmelo” (Casculo,1968, p.248)

O marmeleiro foi trazido ao Brasil em 1532 pelo militar português Martim Afonso de Souza e foi introduzida em Goiás no século XVIII, por volta de 1790. Primeiramente na Fazenda Engenho das Palmas, no então Arraial de Santa Luzia, famosa e muito apreciada pelo o Imperador D. Pedro I. O médico, geólogo e botânico austríaco Johann Baptist Emanuel Pohl, no livro “Viagem no Interior do Brasil 1817-1821” destacou em suas descrições a predileção pelo doce, “os moradores de Santa Luzia vivem em parte de suas plantações, um pouco da criação do gado e do comércio e, principalmente, de uma famosa marmelada que vai até a Cidade do Rio de Janeiro”.

Parece paradoxo descrever um rico repertório de doces e bolos em contexto histórico de subsistência, carências e fome, em Goiás. Nesse sentido Valeri (1987, p.173-174) acrescenta:

“Como fenômeno cultural”, a fome não é uma simples necessidade fisiológica e não se satisfaz com qualquer alimento; não existe como necessidade de proteínas ou vitaminas, mas como o desejo de determinados alimentos, cujo consumo corresponde à expectativa que uma determinada sociedade provoca entre os seus membros”.

“Como de aspectos econômicos”, durante muito tempo, estive em dizer que umas das causas principais da fome e da miséria consistiria numa relação precária entre população e recursos; mas esta relação não é facilmente conseguida”. Por outro lado, as condições da vida quotidiana são relativamente mal conhecidas, em todas as épocas. Abundam então as ideias feitas neste domínio. A mais tenaz entre todas consiste na ideia de que o progresso tecnológico e econômico aumentaria o bem-estar geral; o corolário desta ideia define que a fome é omnipresente no estágio tecnológico e econômico mais primitivo. Progredindo, a humanidade libertar-se á finalmente da fome. Ora nada é mais falso. [...] A agricultura permite a formação de excedentes, mas também da renda fundiária, que se apropria deles e pode levar permanentemente à fome os camponeses, ou torná-los vulneráveis à mínima alteração do precário equilíbrio alimentar a que estão sujeitos.

Valeri leva a refletir a questão da fome e da presença quotidiana do açúcar no Brasil e em Goiás por lógica, além dos questionamentos econômicos. “Quero apenas sugerir a importância de alimentos que são indispensáveis na vida cotidiana,

mas não figuram entre os essenciais à nutrição daqueles que os consomem. Tais são os bolos e os doces” (Casculo, 1968, p.265).

Terra, durante anos decisivos, principalmente do açúcar, era natural que o açúcar influísse histórica e ecologicamente sobre o paladar do brasileiro, tornando-o entusiasta de doces e bolos. Descendente de português, por sua vez mesclado, no sangue e na cultura, de árabe e de mouro, era igualmente de esperar que, desses antepassados, o brasileiro herdasse um gosto, é possível que excessivo, pelos doces e pelos bolos. hedou-o (Freyre apud Vieira, 2005, p34).

Para Montanari (2008), o ato de comer associa-se com ideias, significados e interpretações de experiências. Na Antropologia é consagrado o sentido de que nenhum aspecto do comportamento humano, exceção do sexo, é tão carregado de ideias como o da alimentação. Aliás, quando se fala de comida e sexo como fonte de prazer em inúmeras culturas eles são associados, e, desta forma, fazendo com que o verbo comer tenha um duplo sentido e sobre isto Da Matta (1986, p.60-61) pontua: “O fato é que as comidas se associam à sexualidade, de tal modo que o ato sexual pode ser traduzido como um ato de “comer”, abarcar, englobar, ingerir ou circunscrever totalmente aquilo que é (ou foi) comida”.

A alimentação faz parte do todo cultural da sociedade e de certa forma está muito ligada à religião. O sentido de que a comida é boa para saúde física, como também para a saúde moral foi repassado ao longo da história da humanidade, por meio de várias formulações de tabus alimentícios que perpassavam pelas abstinências e autocontroles como meio de se atingir a formação de caráter.

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase. As regras disciplinares sobre alimentos podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento tornando-o o mais insípido possível, podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam “demasiado” ou “passionais”. Os herbários medievais identificavam em diversos alimentos, tais como as cenouras ou alcachofras, fontes de excitação sexual. As regras budistas eliminam até mesmo a cebola, a cebolinha e o alho, por considerarem que essas plantas inflamam as paixões (Carneiro, 2003, p.119).

Outra ideia relacionada a alimentação é que a comida é necessária para reparar o desgaste causado pela perda de energia nas atividades do trabalho na agricultura e pecuária, como é o caso goiano no final do século XIX e primeira metade do

século XX. “Através desta função relativa ao corpo, a alimentação se liga ao trabalho: o corpo necessita ser “tratado” para reparar o desgaste que sofre ao trabalhar” (Campos, 1982, p.20).

Para Campos (1982), a ideia de comida como reparadora da perda energética pode ser aceita, desde que compreendida como não sendo somente um fenômeno biológico, mas também social. A classificação de comida boa ou ruim para o reposição do corpo, necessariamente depende de adesão do grupo social envolvido.

Segundo Woodward (2007, p.41-42), “há entre os membros de uma sociedade um certo grau de consenso sobre como classificar as coisas a fim de manter alguma ordem social. Esses sistemas partilhados de significação são, na verdade, o que se entende por cultura”.

Para o antropólogo Lévi- Strauss (1996), [...] “como organismos biológicos, precisamos de comida para sobreviver na natureza, mas nossa sobrevivência como seres humanos depende do uso das categorias sociais que surgem das classificações culturais que utilizamos para dar sentido à natureza”.

As classificações surgem a partir de constatações cotidianas, que para Brandão (1976) são responsáveis por criar conotações e discursos. Um alimento que fez mal em determinada situação passa ser elemento de reflexão. Nesse sentido, os alimentos são pensados a partir do que podem provocar no consumidor, levando sempre em conta as particularidades, e então é criada uma escala sempre opositiva: comida forte ou fraca – quente ou fria – remosa ou sem reima – gostosa ou sem gosto e esse conjunto de quatro séries se desdobra em outras, como: comida muito forte – nem forte, nem fraca – nem quente, nem fria, muito quente – muito reimosa, com alguma reima – muito gostosa, de gosto ruim. Busca-se sempre o equilíbrio e o bem estar.

A população do Estado de Goiás é possuidora de rico histórico de crenças alimentares, demonstrada no livro “Poder, Saúde e Gosto (1982”, de Marta Silva Campos sobre a cidade de Porto Nacional – desde 1988 pertencente ao Estado do Tocantins –, e o estudo feito por pesquisadores da Universidade Federal de Goiás com o título, “Sociedades Rurais do Mato Grosso Goiano – Mossâmedes: Crenças e Costumes e Comida” (1976). Esses estudos constataram a existência de amplo sistema de classificações, responsáveis por criarem sentido complexo ao cotidiano alimentar dos goianos.

Para Bariani Ortencio (1967), as crenças alimentares sempre existiram em to-

dos os lugares e são relacionadas a origem de doenças, segundo ele, certos ou não, justificados ou não, os tabus alimentares sempre existirão.

O arroz apesar de ser considerado um alimento “fraco” e sem “vitaminas” é considerado tradicional pelo goiano, básico na dieta diária, essencial e até mesmo insubstituível em sua alimentação (Campos, 1982, p.23).

A percepção dos goianos, segundo Brandão (1976) é que o “alimento forte” é caracterizado por ter sustança e serem pesados, enquanto que o “fraco” é o oposto. O “alimento forte” aproxima-se do “alimento quente”, porque ambos são considerados ofensivos ao aparelho digestivo, sobretudo ao fígado e estômago. Em relação ao “alimento quente” este é responsável por causar úlcera no estômago. São considerados “alimento forte” e “muito quente” a carne de porco, o pequi e a manga. Alimentos identificados como “quente” são o feijão, a abóbora, o ovo e o repolho. Em alimentos “nem quente e nem frio”, a carne de aves domésticas, o peixe, o milho e a batatinha.

O alimento “frio” é tido como calmante para os nervos e bom para quem tem pressão alta e faz mal para quem tem pressão baixa e problemas nas vias respiratórias, além de causar alterações intestinais, fazem parte desse grupo a melancia, o tomate, a lima, a mandioca, o inhame (considerado depurador do sangue) e as verduras em geral. O leite apesar de estar entre os alimentos “quentes e frios” é considerado “forte”, podendo ser ofensivo ao fígado.

O maior número de restrições alimentares recaem sobre a reima. A reima pode estar tanto no alimento (alimento reimoso) quanto na pessoa (pessoa reimosa), desta forma, o alimento que tem reima faz mal às pessoas de corpo reimoso (com feridas, mulheres de resguardo, purgadas ou com pré disposição para esses problemas). Em Goiás, a manga, o pequi, a laranja e as frutas quentes são consideradas por muita gente como alimentos reimosos (Ortencio, 1967).

Segundo Brandão (1976) as restrições ou proibições alimentares relacionadas entre outros com a religião, estado físico e com o tempo são encontradas tanto na zona rural quanto na urbana; são difíceis de serem explicadas racionalmente, embora sempre exista um porquê para sua existência. Os tabus alimentares têm força de determinar padrões de comportamentos, torna-se uma instituição e como qualquer outra pode perder sua significação com o passar do tempo.

Para Cascudo, a maior parte das superstições proibitivas ligadas aos alimentos no Brasil têm origem portuguesa e são muito antigas. “As explicações dos nos-

sof dias baseiam-se na interpretação pessoal e ao sabor de doutrinas contemporâneas, sem que se suponha a existência de justificações antigas e que foram semi-dogmas antes que nascesse o continente americano (1968, p.400).

Naturalmente os séculos foram passando e outras crenças sobrepujaram as primeiras como estas haviam vencido as anteriores. Uma crença atual é um palimpsesto onde ainda enxergamos as regras antecessoras. Já não constituem índices normativos de culto, ditados por um deus, mas vestígios de ritos meio esquecidos mais ainda vivos na memória coletiva. A própria etimologia latina, *superstitio*, evidencia que superstição é uma sobrevivência em sua preservação [...].

A base da tradição alimentar no plano supersticioso é a defesa de misturar as substâncias, quer sólidas e quer líquidas. Não comer alimentos misturados, carnes variadas, vaca, carneiro, porco, aves, peixes. E beber determinados líquidos após a ingestão de certos acepipes (Cascardo, 1968, p.4001).

As gestantes tinham dietas especiais e deveriam, por exemplo, consumir melancia só frias, pois quentes poderiam fazer mal ao feto e até mesmo levá-las a morte. Era desaconselhável a uma pessoa com ferida comer alimentos reimosos, como também não deveria consumir legumes rasteiros, como abóbora, chuchu para não alastrá-la.

A ingestão de frutas obedecia horários muito rígidos e não segui-los poderia ser um perigo para a saúde. Existe um antigo ditado popular que dizia “fruta pela manhã é ouro, de tarde é prata e de noite mata” (Ortencio, 1967, p.121). “As frutas, sendo de natureza úmida e fria mais se alterariam, perturbando a digestão e equilíbrio do humores, comidas quentes, podendo gerar enfermidades pela diferença de temperatura no interior do organismo” (Cascardo, 1968, p.402). De forma geral, as restrições ao consumo de certos alimentos estavam mais dirigidos ao período da noite.

QUADRO 1

Categoria	Alimento
Muito forte	Carne de porco e de caça, rapadura
Forte	Carne de gado, feijão, leite e ovo
Nem forte nem fraco	Mandioca e milho
Fraco	Arroz, batata e verduras

QUADRO 2

Categoria	Alimento	Grau de ofensividade	Efeito sobre a saúde
Muito quente	Carne de porco, pequi e manga	Muito ofensivo para a saúde em termos gerais, principalmente para o aparelho digestivo	Descontrola os intestinos, pode provocar úlceras no estômago e ofende o fígado
Quente	Carne de porco, carne de caça, feijão, quiabo, couve abóbora, ovo, repolho, laranja e pimenta.		
Nem quente, nem frio	Carnes de gado e de aves domésticas, arroz, milho, batatinha	Considerados alimentos neutros, não tão ofensivos.	
Frio	Melancia, lima, tomate, verduras em geral, mandioca, guariroba, arroz, lima, goiaba, pepino, taioba e mamão.	Considerados menos ofensivos. Não aconselhável para quem tem pressão baixa, problemas respiratórios e gripe.	Calmante para os nervos, bom para quem tem pressão alta

QUADRO 3

Categoria	Alimento	Grau de ofensividade	Efeito sobre a saúde
Muito reimoso	Carne de porco, anta, caititu, peixe (os peixes de couro são considerados mais reimosos que os de escama), veado, pequi, guariroba, manga	Ofensivo para o sangue	Causa ou piora doenças de pele.
Reimoso	Carne de leitoa, capivara, tatu, peixe, cocos, castanhas, cará, repolho, pepino, couve, abóbora, milho verde		
Com alguma reima	Aves da caça, pato, frango, feijão (mais o preto), quiabo, ovo		
Sem-reima	Carne de gado, batata, mandioca, arroz, macarrão, comidas frias em geral, menos o pepino, leite		

Fonte dos quadros (Brandão,1976, p.89- 90- 91).

Os quadros 01,02 e 03 ilustram as classificações segundo percepções tradicionais que a sociedade goiana tinha sobre a alimentos, e muitas dessas crenças resistiram ao longo dos tempos:

Dado seu caráter contextual e tradicional, muitas vezes, essas proibições não são explicadas racionalmente, ou melhor, não existe dentro da explicação popular uma lógica explícita para essas proibições, embora exista sempre um porquê para as proibições, podendo não estar em nível consciente da ideologia (Brandão,1976, p.143).

Até o final da primeira metade do século XX nos locais mais distantes das cidades goianas, o cenário de isolamento e a falta de meios de comunicações favoreceram comportamentos alimentares pautados em crendices e superstições e, de certa forma, favoreceram comportamentos influenciados em proibições nos referen-

ciais de valores sociais.

Segundo Cascudo (1968) quando os frutos passaram a constituir interesse industrial, criou-se a teoria de que os tabus muitas vezes eram mecanismos de defesa dos frutos contra apropriação alheia.

A população rural goiana a partir da relação com seu entorno, produziu e consumiu alimentos, com especificidades próprias da cultura caipira, representadas pela roça, pasto, matas, rios e quintais e os poucos contatos sócio- culturais. Também se utilizava de objetos rústicos, produzidos por ela mesma, e partilhava a divisão familiar do trabalho e de conhecimentos. Todos esses elementos são característicos da cultura goiana, identificada como caipira. Para Cândido, de modo geral a cultura goiana era semelhante à cultura caipira, baseada no mínimo. [...] “Este mínimo alimentar corresponde a um mínimo social: alimentação apenas suficiente para sustentar a vida; organização social limitada à sobrevivência do grupo” (2001, p.63).

Na formação cultural do goiano, percebe-se forte influência da sociedade paulista, identificada pelo isolamento, economia de subsistência e familiar, quase tudo de que necessitavam no dia a dia era produzido por eles, o contato com o externo, geralmente se limitava a ir até o comércio mais próximo para resolver necessidades como adquirir sal, ferramentas, receber a benção do padre ou comprar algum remédio para o mal que a benção ou medicamento caseiro não tinha conseguido resolver.

Para Almeida (1944), as semelhanças alimentares entre goianos e mineiros são percebidas pelo consumo de caças e pescas, pelo excesso do uso da banha de porco e pela presença da pimenta-do-reino como principal tempero. O ritmo dessas duas cozinhas também são similares. Acreditamos que o contato intenso entre as duas regiões ao longo das jornadas históricas foram responsáveis por criarem costumes e comportamentos parecidos.

O cozimento é um procedimento que está associado a uma ritmação lenta, que marca longos processos de preparação e confecção de alimentos, e exigia da mulher, atriz principal desta cozinha nos séculos passados, dedicação total e praticamente exclusiva. Esse ritmo lento marcou, portanto, o espaço da cozinha – domínio de boa parte das mulheres mineiras – desde o tempo da mineração, durante até que a praticidade da vida contemporânea impusesse mudanças. Um pudim de leite levava horas para ser feito, preparar carnes do porco que matou no quintal, matar preparar galinhas exigiam horas e horas, compotas levavam dias ... (ABDALA, 1997, p.67-68).

2.3 Comida de Festa

Desde que os homens passaram a viver em sociedade as festas fazem parte do cotidiano e expressam valores sociais. As festas religiosas eram costume muito forte entre os portugueses e essa tradição também foi trazida para o Brasil.

Nos primeiros tempos as festas no Brasil foram adaptadas no sentido de comportar diferentes atores como o europeu, o índio, o negro, o rico e o pobre, com forte presença de práticas sagradas e profanas, nas missas, danças, novenas, músicas, procissões, bebidas, sermões e comidas.

Com a vinda da família real para o Brasil em 1808, as festas multiplicaram-se, e passaram a ter caráter de homenagem e respeito aos reis e rainhas. “No século XX, muitas festas famosas desapareceram, mudaram de datas, foram modificadas e recriadas. Mas essa é a dinâmica da nossa história, que não para nunca [...]” (Deus, 2003, p. 15).

As primeiras notícias das festas goianas foram dadas pelos viajantes europeus e memorialistas que estiveram em Goiás no século XIX. Criticavam o excesso delas no Brasil, a euforia das pessoas que as frequentavam, as danças ao som dos batuques dos negros, e a coroação, por exemplo, de reis congos. Para Saint-Hilaire (1975) era intrigante a mistura do sagrado e profano nas festas, assim como a existência junto a esses eventos de apresentações de óperas, além das comilanças.

Ao descrever o cotidiano da zona rural do município de Goiás no período de 1888 à 1930, a professora Anzai mostra as diferenças da alimentação cotidiana e as de festa, apesar da escassez e carências essa sociedade era capaz de imprimir práticas sociais muito interessantes.

Naturalmente que a cozinha das festas não era a mesma do cotidiano, esta de normalidade inalterável. As receitas mais elaboradas, exigiam condimentos nem sempre encontráveis no dia a dia; às vezes eram anotadas em caderninhos próprios. Os pratos simples, cotidianos, não precisavam de receitas, dada a sua prática repetida; além disso, a maioria das mulheres era analfabeta. Já a comida “de festa” obedecia a um cardápio especial, fora do trivial. Sucediavam-se os assados e os 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. No dia-a-dia a comida era muito simples (Anzai, 1985, p. 119).

Para o memorialista Silva e Souza era impressionante o entusiasmo das pessoas nas festas religiosas e profanas em Goiás do século XIX. Estes acontecimen-

tos atraíam gente de todos os lugares do Estado. Segundo o memorialista, “as festas mais solenes eram a da Semana Santa, do Divino Espírito Santo, da Senhora do Rosário, da Senhora da Abadia, da Senhora da Penha e o Natal” (Deus,2003, p.16). [...] “No sertão, sempre que houvesse reunião de pessoas, o motivo era de festa, embora até se tratando de velórios. O povo não tinha onde ir e ficava catando festas” (Ortencio, 1967, p.48).

Outras festas merecem destaque, como as festas de Sant’ Anna, Santa Efigênia, Nossa Senhora da Boa Morte, N.S. da Conceição, São José, Procissão dos Passos, Nossa Senhora das Dores, Coração de Jesus, Mês de Maria, N.S. do Carmo, São Domingos, Corpus Christi e a coroação de meninos como imperadores na época do Divino. Enfim, são tantas festas que há que se concordar com os viajantes estrangeiros quando falavam do excesso delas no Brasil e em Goiás.

As festas religiosas eram pensadas pelo campo do folclore, da antropologia e da sociologia e entendidas somente pela etnografia. Com a inserção do tema nas pesquisas históricas no Brasil a partir dos anos de 1980 e dentro dos paradigmas da Nova História acontece a ampliação das fontes, métodos, objetos e problemáticas de pesquisa. A partir da percepção das teias criadas entre os sujeitos históricos em suas relações políticas, sociais e culturais, as festas passaram a ter novos contornos.

As formas de expressão popular, [...]estão impregnadas por experiências, lutas, sobrevivências, relações econômicas e de poder, entremeadas dos fazeres cotidianos, mas, também da quebra deles, ora se desfazendo de acordo com as circunstâncias históricas, ora se refazendo de acordo com os interesses coletivos. Essa concepção dinâmica relacionada à cultura tem ganhado muito espaço nos debates entre diferentes intelectuais. Alguns deles perceberam como a dinâmica da cultura de determinadas sociedades lida com a tradição. [...] Hobsbawm, que, a partir do conceito de tradições inventadas, acredita que as tradições não se referem apenas a um passado longínquo. Elas fazem parte de acordos e definições entre os grupos sociais envolvidos e são modificadas e recriadas de modo que ofereçam algum sentido para eles, além de serem indícios de mudanças importantes na sociedade em questão (SILVA,2005, p.207).

O diário de Ana Joaquina é um documento importantíssimo para a compreensão do cotidiano na Cidade de Goiás do final do século XIX e primeira metade do século XX. A análise da descrição de tarefas rotineiras deixa clara a presença da igreja católica em todos aspectos dessa sociedade. Ana Joaquina tinha o hábito de participar intensamente das festas, que na maioria eram da igreja. Participava tam-

bém de apresentações teatrais, de inúmeras procissões durante a Semana Santa, de bailes e saraus, confessava-se e comungava na ocasião das celebrações, enfim, tinha uma vida social movimentada, o que não era muito comum entre as mulheres.

Segundo o diário, durante os meses de abril a junho período das cerimônias da Semana Santa e das festividades do Espírito Santo muitas pessoas que moravam em fazendas e povoados aproveitavam as festividades para ir à cidade e lá visitar parentes, fazer compras e ir à igreja. Aumentavam o número de bailes, óperas, jantares e visitas as pessoas. Os batizados e casamentos preferencialmente ocorriam nesse período, já que era comum a presença de muitos padres nas festas, o que tornava o momento ideal também para outros sacramentos.

A festa do Divino Espírito Santo, organizada por grupo de pessoas, além do imperador era bem popular. As mulheres eram responsáveis pelo feitiço das quitandas – as verônicas – e os pãezinhos do Divino para o lanche dos foliões. O início da festa se dá com as folias rurais, grupos que percorrem, ao longo de oito dias, fazendas, chácaras e sítios em busca de donativos para a festa na cidade. Há cantorias, pedidos de pouso, promessas, esmolos, fartos jantares, muita cachaça, catira e forró. Na cidade acontece a Folia de Rua que também têm o objetivo de arrecadar donativos para a festa, tais como frangos, ovos, farinha, bandas de porco, vacas, objetos para leilões ou dinheiro.

Ainda são lembrados, pelos de mais idade, as mesadas que o imperador do Divino dava à população. Após a missa da festa as portas da casa do festeiro eram abertas para o povo, que se regalava o dia inteiro, com toneladas de doces, cremes, pudins, enchendo estômagos de milhares de pessoas com essas guloseimas, as vezes preparadas com um mês de antecedência, o que consumia dezenas de contos de réis dos organizadores dos festejos (Ortencio apud Artiaga, 1967, p.78).

As cidades do final do século XIX e início do século XX eram de certa forma extensão das zonas rurais. “As festas sempre aconteciam e tinham sempre um caráter religioso” (Bertran, 1994). Essas celebrações eram ansiosamente aguardadas por ser o momento de se travar relações sociais, sempre baseadas em um código rígido de respeito.

Segundo Bariani Ortencio (1967), na primeira metade do século XX a sociedade goiana vivia em regime de subsistência imposto pela falta de estradas e pela inexistência de mercado consumidor para seus excedentes agrícolas. O cotidiano pacato e monótono só era rompido com as festas. Até velório era considerado bom

motivo para a sociabilidade, nessas ocasiões não faltavam comidas e cachaça. “Nas fazendas [...] comia-se pela noite inteira: mexido de carne de porco com farinha de mandioca e ovos fritos separadamente. Café e quitandas[...]. Até noivados davam os velórios” (Ortencio,1967, p.48)

CAPITULO 3

NOVAS POSSIBILIDADES HISTÓRICAS E ALIMENTARES PARA GOIÁS

3.1 Comida Imigrante

Verdadeiros bandeirantes do século XX, uns mais inteligentes e audaciosos, outros mais modestos, todos prolongam a empresa dos antigos. Bandeirantes, porque contribuem, cada dia, à custa de sacrifícios, à conquista de mais uma parcela do vastíssimo Brasil desconhecido e inabitado, e preparam seus sertões bravios à chegada inevitável e próxima da civilização e do progresso (Audrin, 1963.9).

Na história brasileira, os imigrantes, ao lado dos indígenas, dos africanos e do colonizador português, tiveram um papel importante na construção étnica e cultural do povo brasileiro. Com a falta de mão de obra para lavoura, causada, principalmente, pelo processo que levou ao fim da escravidão, acontece uma crise na agricultura, refletida na escassez de gêneros alimentícios. Para sanar o problema, nacionalmente, introduziu-se os trabalhadores estrangeiros nas lavouras.

A chegada dessa política em Goiás acabou sendo prejudicada pela ausência de meios de transporte e comunicação. O fluxo de imigrantes estrangeiros para a região só começa a partir de 1915, quando o Estado começa a ser alternativa para a economia nacional em função da Primeira Guerra Mundial, que faz aumentar a demanda por produtos agropecuários nas áreas cafeeicultoras e a construção da estrada de ferro, que passa a ser realidade.

Os primeiros imigrantes japoneses chegaram em território goiano em 1929. Eram cerca de trinta pessoas de sete famílias. No ano seguinte, chegaram mais 24 famílias, e em 1931 mais duas (Noriko, 2011, p.60), motivados pelo interesse de cultivar café e pela promessa do prefeito do município de Anápolis de dar escrituras definitivas de posse de terras.

Os interessados pela posse da terra deveria, no ato do cadastramento, pagar uma taxa, para em seguida receberem as escrituras, o que não aconteceu, mesmo com as taxas pagas. O responsável pela transação abandonou o projeto e para piorar a situação constatou-se que o município tinha realizado transação irregular, alienando terrenos que pertenciam ao Estado. Era à época da Revolução de 30 e o novo prefeito nomeado deveria agir dentro das diretrizes federais, não tendo poder para resolver o problema. Somente em 1935, as famílias que tinham permanecido nas

terras puderam comprar e receber as escrituras de posse.

A inexperiência dos agricultores, em relação à técnica básica para o plantio inicial, o solo desfavorável para a plantação do café, os problemas em relação a posse da terra, e uma forte geada no final dos anos 30, tornou o projeto inviável. Muitas famílias acabaram voltando para o interior de São Paulo, Minas Gerais e outras localidades em busca de melhores condições de vida.

A adaptação aos costumes brasileiros foi muito difícil para os japoneses, principalmente em relação à comunicação e alimentação.

Quanto à alimentação, os imigrantes estranharam na cozinha brasileira o uso da gordura, pouco utilizada na culinária japonesa. Também sentiram certa repugnância pelo enorme consumo de carne suína e de seus derivados, como a linguiça e os ingredientes empregados na feijoada, prato que lhes era totalmente desconhecido. Por outro lado, sentiram falta dos derivados da soja, dos peixes e dos frutos do mar abundantes em seu país. O desconhecimento dos produtos utilizados na culinária brasileira dificultava o seu aproveitamento de forma satisfatória, o que acabava por causar problemas de natureza nutricional em muitos imigrantes (Mota, 2008, p.43).

O consumo do arroz à moda brasileira, sempre consumido junto ao feijão, foi extremamente difícil para o imigrante japonês. No princípio tentaram cozinhar o arroz à moda japonesa, encontrando, no entanto, dificuldades na avaliação da quantidade de água. Com o tempo, assimilaram a preparação ao modo brasileiro; na panela, colocando um pedaço de tocinho ou uma colher de banha e, depois indo ao fogo. A seguir, fritando o alho picado, e finalmente inserindo o arroz e a água. Também houve a princípio dificuldade ao consumo do alho. O arroz aqui encontrado era considerado primitivo e de paladar inferior. Apesar das diferenças o arroz foi o elo de ligação entre japoneses e brasileiros.

Os japoneses tiveram problemas no consumo de bacalhau e da carne seca, devido ao excesso de sal e do cheiro forte. O café, apesar de ser desconhecido pela maior parte deles, era consumido mais fraco e mais doce, normalmente tinham dificuldade no preparo da torra e na medida correta de açúcar. Em geral, procuravam servir pratos à moda japonesa com ingredientes brasileiros, tendo como base o arroz. O feijão foi assimilado, mas cozido com açúcar. (Handa, 1987).

Até 1939, ano em que a Segunda Guerra Mundial começou na Europa, o conflito gerou poucos efeitos imediatos sobre as comunidades de imigrantes, mas a partir de 1941, quando os Estados Unidos entraram na guerra, o Brasil optou por uma

postura de colaboração crescente com os americanos e as restrições aos imigrantes das nações inimigas endureceram. A publicação de jornais japoneses foi proibida pelo governo brasileiro e os correios suspenderam os serviços entre Brasil e Japão. A imigração de japoneses ao Brasil foi proibida, e o navio Buenos Aires Maru, que chegou ao país em 1941, foi o último de um ciclo iniciado pelo Kasato Maru, que trouxe os primeiros imigrantes de origem japonesa em 1908.

Os imigrantes de origem árabe chegaram em Goiás na última década do século XIX e, a partir de 1920, o fluxo migratório para região aumentou. Estabeleceram-se nas cidades ao longo da estrada de ferro e, com a construção da capital do Estado na década de 30, muitos foram atraídos pelas possibilidades econômicas e se estabeleceram no pequeno município de Campinas, lugar que tornou-se um bairro da nova capital, Goiânia. Os árabes foram atraídos pelo potencial econômico do Estado e a presença de familiares que já viviam na região. Manter-se perto de familiares e patrícios facilitava a fixação no novo mundo.

Existia por parte dos primeiros imigrantes a preocupação com a quebra de valores morais e da unidade familiar. Nos depoimentos colhidos pela professora Heliane Prudente Nunes fica clara a importância da família e a figura paterna, sempre um referencial a ser seguido. Não havia resistência das crianças aos valores repassados em árabe, porém, quando entravam para a escola, eram pressionados a assimilarem os hábitos dos brasileiros como forma de serem aceitos pelo grupo.

O meu pai passava meses vendendo seus produtos no interior de Goiás e Mato Grosso. Na ausência a minha mãe cumpria rigorosamente as regras que ele impusera. Na hora do almoço ninguém se atrevia a sentar na cadeira reservada para meu pai, pois era considerado falta de respeito. Quando ele voltava para casa, a minha mãe relatava a ele tudo o que ocorrera na sua ausência (Nunes,2000, p119).

A minha mãe arrumava o meu lanche sempre com comidas de origem árabe. No recreio minhas colegas olhavam com curiosidade “aquelas” comidas estranhas. Eu me senti mal sendo motivo de curiosidade e de gozações dos colegas. Tanto insisti que minha mãe deixou que eu levasse o lanche que as outras meninas levavam (Nunes,2000, p.119-120).

É Inquestionável a contribuição dos imigrantes árabes na alimentação. É difícil encontrar um brasileiro que nunca tenha comido quibe frito, assado ou cru, esfirra, kafta, charuto, charuto, babaganush (pasta de berinjela), entre outras iguarias. Em Goiás, os sírios e libaneses, além de popularizarem sua culinária na região, também contribuíram para romper com diversas restrições e tabus alimentares. “O povo goi-

ano assistia estupefato os sírios comerem [...] pepinos como tira-gosto de cachaça, coalhada com pepino, chuparem dúzias de mangas por cima de tudo. Assim como diziam que fruta era comida de passarinho, folha (verdura) era para coelho [...] (Ortêncio, 1967, p.80).

As dificuldades encontradas pelos imigrantes em terras brasileiras em relação aos hábitos alimentares representou processo interessante de adaptação. Sobre isto o livro “O Cortiço” (1890), de Aluísio de Azevedo, descreve o processo de aculturação alimentar de um imigrante português na fazenda:

E Jerônimo abraçeirou-se [...] a aguardente de cana substituiu o vinho; a farinha de mandioca sucedeu à broa; a carne- seca e o feijão- preto ao bacalhau com batatas e cebolas cozidas; a pimenta- malagueta e a pimenta- de- cheiro invadiram vitoriosamente a sua mesa [...] a couve à mineira destronou a couve à portuguesa; o pirão de fubá ao pão de rala e, desde que o café encheu a casa com o seu aroma quente, jerônimo principiou a achar graça no cheiro do fumo e não tardou a fumar também com os amigos (Azevedo, 1997, p.60)

Os primeiros imigrantes italianos começaram a chegar ao Brasil em 1870. Entre 1880 e 1910 houve o maior fluxo, principalmente para as regiões sul e sudeste do país. De 1880 à 1930 cerca de 1,5 milhão de imigrantes italianos vieram residir no Brasil. A maior parte dos imigrantes italianos que vieram para o Brasil era de origem humilde e procedentes de regiões rurais da Itália. No imaginário deles o Brasil representava a oportunidade de vida melhor já que seu país naquele momento sofria pela falta de empregos, gerada principalmente pela industrialização e o alto crescimento populacional, que não era acompanhado pelo crescimento econômico.

Incentivados pela ampla propaganda feita pelo governo brasileiro na Europa, vinham para o Brasil embalados pela ilusão de que junto com suas famílias, trabalhando duro, poderiam, em alguns anos comprar sua própria terra. Esse apesar de ser um sonho de muitos, só foi realizado por poucos.

Dos imigrantes italianos que vieram para o Brasil, cerca de 70% deles ficaram no Estado de São Paulo e a maioria foi trabalhar nas fazendas de café. Com a decadência do café, após a crise de 1929, a maior parte deles foram para os centros urbanos para tentar a vida nas indústrias. Junto ao sonho dos imigrantes italianos de terem vida melhor na América veio também a culinária, mesclando os sabores e aromas das receitas das diversas regiões da Itália com os ingredientes disponíveis na nova terra conseguiram manter laços familiares, cultura e influenciar brasileiros.

No Estado de Minas Gerais, trabalhando na lavoura de café, período de extrema exploração, privações e sofrimentos, um grupo conseguiu juntar dinheiro e realizar o sonho de comprar um pedaço de terra para morar e trabalhar. Chegaram em Goiás por volta de 1912 e se estabeleceram no Mato Grosso goiano, local onde foi fundado, em 1924, a cidade de Nova Veneza. Para Palacin (2008) os italianos, especialistas no cultivo de café, acabaram sendo responsáveis pelo crescimento das exportações desse produto por Goiás.

Os imigrantes italianos, após se instalarem nas novas terras, começavam o plantio de itens básicos para o sustento diário, por exemplo: arroz, feijão mandioca e hortaliças, ao contrário dos goianos que se orgulhavam de “não comer mato”, as verduras não podiam faltar. De produção de subsistência ao longo do tempo passou-se para a agricultura comercial e o café era o carro chefe.

Segundo Bertazzo (1992), a fartura na mesa, era o indício do sonho realizado. Alimentar-se muito era sinal de orgulho. Em dias de comemorações era normal a disputa para ver quem comia mais. O esbanjamento alimentar era desforra contra o passado de carências, miséria e privações. A fartura alimentar e o catolicismo favoreceram a adaptação dos italianos em Goiás. As notícias sobre as péssimas condições de vida pela qual passava a maior parte do italianos no Brasil proliferaram na Europa e o controle do governo de Benito Mussolini sobre a imigração no final de 1920 fez com que diminuísse muito a vinda de italianos para o Brasil.

As propagandas do governo brasileiro voltadas para os imigrantes de origem europeia, acabaram atraindo também alemães. Um grupo de 120 famílias com aproximadamente 300 pessoas chegaram no Rio de Janeiro em 1924. Parte desse grupo foi atraído para Goiás em função da promessa do governo do Estado de conceder gratuitamente cerca de 10 a 50 hectares de terra por família, além de prometer atender as necessidades imediatas: construção de moradias, aquisição de sementes e instrumentos de trabalho, assistência médica, alimentação.

A viagem do Rio de Janeiro para Goiás era feita de trem. Ao chegar os imigrantes iam para a Cidade de Goiás de forma improvisada, a pé, de carro de boi. Chegando ao destino ficaram alojados provisoriamente na Chácara do Areião e só algum tempo depois é que o governo do Estado destinou uma região de terras devolutas às margens do rio Uvã para a implantação do núcleo colonial. A região destinada aos colonos era bastante isolada e inóspita, ficava 50 quilômetros da cidade mais próxima, Cidade de Goiás. A distância dos centros de consumo e a falta de

transporte adequado dificultou o escoamento de suas produções.

Os imigrantes ficaram instalados em ranchos provisórios e só depois de quatro meses, com a distribuição efetiva dos lotes, é que cada família pode construir moradia em seu próprio terreno. Além das dificuldades iniciais de assentamento, os alemães eram, em sua maioria, antigos operários da Renânia, ex-combatentes da Primeira Guerra e alguns poucos agricultores da Pomerânia, tiveram que aprender a lidar com os trabalhos para os quais não estavam preparados, como: a demarcação dos lotes, desbravamento de terras com mata fechada, confronto com animais selvagens, construção de ranchos de pau-a-pique, cultivo da terra, sem no entanto disporem de técnicas e ferramentas adequadas. Somado a tudo isto as condições climáticas com temperaturas pouco amenas e período intensos de chuva, entre outras situações adversas (Silva,2010).

A alimentação representou grande dificuldade para esses imigrantes. Além de escassa, era muito diferente daquela que estavam habituados. Tiveram que se adaptar aos costumes indígenas, consumindo caças, pesca e frutos do mato. Trocavam na Cidade de Goiás itens como guariroba, café, porcos, galinhas, ovos e outros produtos por açúcar, farinha e arroz.

As promessas não cumpridas, desamparo, terra infértil, sofrimento e até morte tornaram a vida dos imigrantes alemães extremamente difícil, por isto muitos acabaram desistindo. Algumas famílias vieram para Goiânia, Anápolis, para o sul do país e outros acabaram voltando para a Alemanha. As influências dos alemães em relação à alimentação foram muito poucas ou restritas a poucas famílias.

[...] os imigrantes, embora por vezes abandonem todas as tradições do seu país de origem, permanecem obstinadamente fiéis a algumas tradições culinárias. A ligação simbólica entre estas e a mãe-pátria pode explicar a sua utilização, consciente ou mais frequentemente inconsciente, como critério de identidade étnica: os alimentos que têm este valor simbólico são oferecidos aos compatriotas, e a concordância entre a avaliação do hospedeiro e a do hóspede significa a continuidade da sua ligação, é uma comunidade expressa em termos de comunhão de conceitos sobre objetos sensíveis como os alimentos.

A alimentação é vista, portanto, como um sistema de comunicação cujos significantes são em parte limitados a uma cultura particular – assinalando assim a especificidade -, em parte interculturais – asseguram assim a comunicação, nas situações alimentares, entre indivíduos pertencentes a culturas diferentes (Valeri,1987, p.2006-2007).

3.2 A Estrada de Ferro

Falar de estrada de ferro nos remete a pensar quase obrigatoriamente em tradição e modernidade. No caso goiano em particular a tradição está representada no modo de vida sertanejo e o sertão foi responsável por criar símbolos, identidades, representações e valores. A construção desse perfil goiano iniciou-se com a descoberta e as atividades relacionadas ao ouro, fenômeno que se estendeu por todo o século XVIII, mas que aos poucos foi sendo substituído pelas atividades ligadas a agricultura e a pecuária no interior das fazendas goianas. As primeiras décadas do século XX é um período marcado por lentas mudanças, pela formação de alguns conglomerados urbanos, por modo de vida pautado em referências e símbolos compactuados por todos, relação muito íntima com a natureza, trabalho baseado em técnicas rudimentares, contagem cíclica do tempo, linguagem muito própria, vestimentas simples, alimentação sem muita diversidade e marcada pela exploração da natureza, na relação baseada na camaradagem e confiança e na inexistência de distinção entre fazendeiros e agregados (ESTEVAN, 1998). Portanto, podemos afirmar, que as raízes da identidade cultural goiana originou-se a partir do declínio do ouro e no processo de ruralização pelo qual passou a região.

A construção da estrada de ferro no início do século XX e as políticas impostas a partir de 1930, dentre elas, a mudança da capital e a Marcha para o Oeste, estratégias que visavam desenvolver e integrar Goiás à política nacional, acredita-se que tenham sido acontecimentos cruciais para implementar mudanças significativas de valores e hábitos tradicionais dos goianos, inclusive a alimentação. Dentro desse contexto tem-se que ressaltar o maior contato dos goianos com os migrantes de outras regiões, como também de imigrantes estrangeiros. Todo esse movimento está muito relacionado ao mundo das ideias com discurso de modernidade.

Apesar da construção da estrada de ferro em Goiás ter acontecido no início do século XX, os projetos e planos começaram na segunda metade do século XIX. Em 1851 foi apresentado na Câmara dos Deputados do Império projeto do parlamentar Paulo Cândido propondo a implantação de rede de estradas de ferro no Brasil. Na década de 1870, o então presidente da província de Goiás, Antero Cícero de Assis, planejou construir uma ferrovia ligando a Cidade de Goiás à Estrada de Ferro Mogiana em Minas Gerais. Outros planos foram apresentados nas décadas seguintes.

Segundo Borges (1990), os fatores que dificultaram a interiorização das estradas de ferro foram a política ferroviária do Império que era inadequada à realidade nacional, os interesses políticos regionais envolvidos nos planos e projetos ferroviários, as condições econômicas das regiões interioranas nesse período de ainda pouca expressividade do processo de acumulação de capital. Todos esses problemas relacionados eram agravados pelas condições econômicas do país, de extrema carência de capital.

A implantação dos trilhos seguiu o padrão de integração com linhas já construídas e a construção dessa malha, sobretudo no século XIX, foi estimulada por capitais privados nacionais e internacionais, especialmente da Inglaterra, de onde vinha grande parte dos trilhos e vagões. A presença do Estado na implantação dessa infraestrutura esteve sobretudo em assumir obras incompletas ou redes já implantadas por companhias que tinham falido. Em Goiás por exemplo, na década de 1920, a construção da ferrovia foi assumida pela União.

O processo da chegada da estrada de ferro em Goiás foi marcada por disputas políticas e econômicas entre os que se sentiram prejudicados pelas alterações nas estruturas do Estado e outros que foram beneficiados pela inserção de parte do território goiano na economia de mercado e que puderam comercializar seus produtos, principalmente de natureza agropecuária, com os Estados do sudeste brasileiro. O momento também foi marcado por desmandos administrativos, acusações de corrupção, desorganização, crise econômica relacionada ao pós Primeira Guerra Mundial e a necessidade de vultuosos investimentos (Estevan, 1998).

A implantação das estradas de ferro foi um instrumento de mudanças nas estruturas econômicas e políticas para Goiás, no início do século XX e uma alteração para a prevalência do quadro oligárquico local que via no atraso um instrumento de dominação. Apesar da resistência desse grupo prevaleceu o discurso do novo, do progresso, favorável aos interesses capitalistas dos novos grupos oligárquicos, que nasciam como força política no Estado e que contavam com o apoio do capital financeiro internacional (Estevan, 1998).

Segundo alguns estudiosos, a historiografia que afirma ter existido força contrária a implantação da ferrovia pelo grupo que detinha poder – por achar que ela poderia proporcionar contatos socioculturais mais dinâmicos e desta forma ameaçar seus poderes –, não se sustenta, já que houve manutenção do poder nas mãos das famílias que o detinham desde o Império. As mudanças acabaram por favorecer os

economicamente, além de que no campo do discurso a posição favorável os diferenciavam, por apostarem no desenvolvimento e na modernidade.

A Companhia Estrada de Ferro Goiás foi criada em março de 1906 com capital privado e com apoio do governo federal. Em 1909 iniciou-se a construção da estrada de ferro no município de Araguari, local onde os trilhos da Mogiana haviam alcançado desde 1896. As obras para a construção da Estrada de Ferro Goiás ocorreram em três etapas distintas. O trecho inicial, entre o município mineiro de Araguari e a Estação de Roncador no município de Urutaí, foi construído no período de 1909 à 1914 com pouco mais de 233 quilômetros de linha. Apenas em janeiro de 1951 foi inaugurado o ramal que, partindo de Leopoldo de Bulhões, chegou à capital do Goiás, Goiânia, com 95 quilômetros de extensão. Em 1913 os trilhos de ferro chegam no primeiro município de Goiás, Goiandira, localizado na região sudeste do Estado, solucionando parte dos graves estrangulamentos resultantes da ausência de sistema viário local. O trilhos se fizeram presentes apenas na região sul do Estado, deixando de lado a maior parte do território goiano.

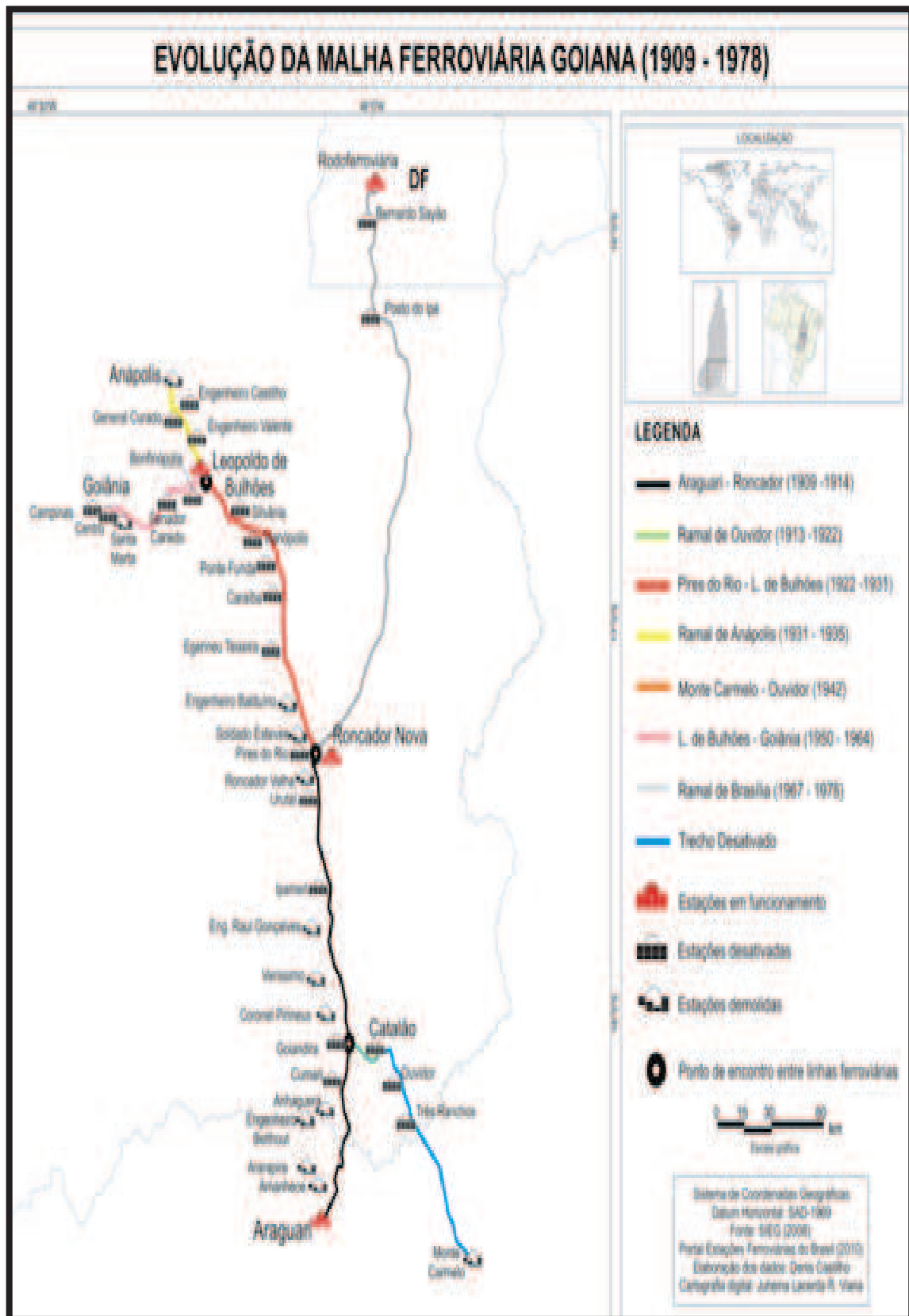


Figura 4 - Evolução da malha ferroviária goiana (1911-1978) - Fonte: Sieg (2008), Revista A Informação Goyana (1917- 1935). Portal Estações Ferroviárias do Brasil (2010).

A estrada de ferro constituiu um dos principais meios de circulação de bens, produtos e pessoas, no caso goiano possibilitou maior crescimento de sua produção agropecuária. Nas primeiras décadas do século XX, a pecuária continuou sendo uma das principais atividades econômicas do Estado e isto deveu-se à melhoras nas condições sanitárias dos rebanhos, aumento das exportações e a implantação de charqueadas nas cidades servidas pela estrada de ferro, que possibilitaram a exportação de parte da produção bovina já industrializada, como o charque, o couro, o sebo, entre outros. Tudo isto fez aumentar a arrecadação do Estado. “Enquanto o boi em pé rendia 9\$900 de impostos ao fisco estadual, o abatido nas charqueadas goianas rendia cerca de 17\$000” (Borges apud Brasil,1990, p.90).” A criação de gado era, contudo, o setor mais dinâmico da economia [...]. Entre 1920- 1929, o gado vivo significou quase metade de todas as exportações (Palacin,2008, p.140).

A produção agrícola sofreu alterações profundas ao longo do tempo e considerada atividade de subsistência e secundária. Com a chegada dos trilhos, um processo de modernização, organizado em bases capitalistas, principalmente em relação à cultura do arroz na região sudeste do Estado, possibilitou maior escoação desse produto, motivado pelo consumo gerado pelas camadas populares urbanas. O arroz passou a ser segundo produto mais exportado por Goiás, o primeiro era a carne. Em 1920, o Estado era o quarto maior produtor nacional de arroz, ao lado do Rio Grande do Sul, São Paulo e Minas Gerais.

Além da produção de arroz desenvolveu no sul de Goiás a cultura do milho e da cana- de- açúcar. Ao contrário do arroz, que era largamente exportado, o milho era consumido em sua maior parte pela população local, daí a diversidade de pratos feitos com esse cereal na região. Segundo Borges (1990), a ferrovia facilitou a exportação, em função disso, a criação de suínos também se desenvolveu bastante. Os porcos, bem como a banha e o toucinho tinham comprador certo no mercado de Araguari.

Apesar das mudanças por qual passava a região, “a escassez de moeda e de meios de pagamentos, a inexistência de vida urbana e a dificuldade de comunicação impediam a criação de um mercado interno; como também impedia a produção para o exterior, mediante a exportação” (Palacin,2008, p.141). Todos esses fatores aliados davam ao conjunto da economia goiana perfil de “economia de subsistência” e de “estagnação” durante todo o período da República Velha.

Pela ótica social, até o final da década de 30, percebe-se a inexistência de

classe de pequenos proprietários na agricultura e pecuária. Essas atividades estavam nas mãos de poucas famílias aparentadas entre si e nas grandes propriedades rurais.

A falta de mercados e de uma economia monetária contribuíam para fortalecer o sistema de latifúndio; só as grandes fazendas podiam vender algum excedente (principalmente gado, levado pelos tropeiros à Bahia ou Minas), a dinheiro, com que se comprava sal, armas, pólvora, chumbo e outras poucas coisas imprescindíveis à vida e não produzidas na própria fazenda. Dentro dessa grande propriedade, trabalhavam e viviam seus dependentes: sitiantes, vaqueiros, meeiros, camaradas, jagunços etc.; num sistema patriarcal, herdado do período colonial.

Na realidade, a terra valia muito pouco e rendia menos. A produtividade da terra, e sua conseqüente valorização, só se dariam em Goiás com a criação de um mercado consumidor, em decorrência do processo de urbanização.

Por isso, a distância entre o proprietário agrícola e seus dependentes não poderia expressar-se bem em termos econômicos e de gênero de vida, de cultura ou de mentalidade. O trabalho, as diversões, o vestuário e a alimentação do fazendeiro não diferiam substancialmente do padrão de muitos de seus empregados. A diferença mais profunda encontrava-se no prestígio e no poder. Não existindo uma economia monetária, trabalhar para alguém não significava simplesmente um contrato de serviço prestado e de salário recebido, era principalmente o estabelecimento de um laço pessoal de confiança mútua e de dependência pessoal (Palacin, 2008, p.142-143).

Em função da extensão e de suas características sócio-espaciais é bom ressaltar que a inserção do território goiano na economia capitalista não se deu de forma homogênea. Neste sentido, Gomes (1990) afirma, que embora o sul/ sudeste goiano tenha sido contemplado com a implantação da ferrovia, no início do século XX, e que essa região tenha se integrado de forma mais eficaz à economia capitalista, isso não significou mudanças imediatas, portanto, o modo de produzir permaneceu ainda por muito tempo bastante rudimentar. No campo goiano a circulação do dinheiro, continuou restrita e desta forma as trocas simples ainda permaneceram em todas regiões goianas até a década de 1960.

O cultivo de alimentos em Goiás, consistia na “limpeza” do terreno pela derrubada da mata, com a utilização de instrumentos como a foice e machado, e na posterior queima.

O princípio de preparo do solo era o mesmo empregado em outras regiões brasileiras: derrubar matas e capoeiras com machados, aproveitar troncos e galhos como lenha, depois de secos, atear fogo à área desmatada, destoucar com enxades e picaretas troncos e raízes, couvar a terra para receber as sementes, com enxadas e, com elas, limpar ervas e matos rasteiros. [...] Na concepção do roceiro, quanto mais consumidas as madeiras pela ação do fogo, mais adubada ficava a área a ser cultivada. O arado e o sistema de

adubação eram raros em Goiás (Magalhães, 2004, p.76).

A lógica capitalista que impôs maior expansão da economia de mercado para o sudeste goiano, a partir da modernização da economia agrária, dos meios de transportes, migração e imigração, relações comerciais e dos meios de comunicação, particularmente a imprensa, serão os responsáveis também pela modernização dos aspectos sociais, políticos e culturais da região.

As primeiras cidades a sentirem o impacto da modernização foram Ipameri e Catalão. Em 1920 esses dois centros urbanos servidos pela ferrovia já se distinguiam da maioria das cidades goianas pelos seus aspectos urbanos modernos e seus traços culturais em geral. Ipameri sofreu um processo de reurbanização, com alargamento de ruas e construção de redes de esgoto. A cidade foi a primeira do Estado a contar com sistema de energia elétrica e iluminação pública, de telefone e telégrafo e com cinema. A partir de 1921 passou a dispor de uma agência do Banco do Brasil, a primeira do Estado. Foram implantadas indústrias com instalações modernas, como charqueadas e máquinas de beneficiamento de arroz movidas a energia elétrica ou a vapor (Borges, 1990, p.104).

A construção da estrada de ferro no início do século XX em Goiás foi responsável pela criação de oportunidades econômicas. Foi também meio de interiorização e consequente dinamização populacional para a região. Os imigrantes estrangeiros que aqui chegaram, contribuíram para o desenvolvimento econômico, para as trocas culturais e dentro desses contributos é que a alimentação foi criando seus contornos.

As cidades servidas pelas linhas, neste período, acabam se tornando significativos centros comerciais do Estado. Em 1920 Ipameri contava com 330 estrangeiros, dedicando-se estes as atividades dos setores secundários e terciários, as charqueadas, as fábricas de banhas e as grandes máquinas de beneficiamento de arroz, comércio varejista e ambulante, além da mão-de-obra qualificada para o trabalho na Companhia Construtora da Estrada de Ferro. Esses estrangeiros vinham da Europa, de países como Espanha, Síria, Líbano, Portugal, Alemanha e outros (Brandão, 2005, p.50).

As ferrovias sempre foram consideradas sinônimo de progresso. Uma tecnologia capaz de ligar os centros de produção aos de consumo, ou vice versa, é nesse vai e vem que acontece a propagação de ideias e culturas diferentes, responsáveis por alargar horizontes. As vias férreas pelo seu potencial de ligar – integrar e pelo discurso de progresso e de civilizar esteve ligada ao poder, instrumento de colonização e dominação dos Estados e de grupos capitalistas ou imperialistas.

Os relatórios produzidos pelo serviço de assistência e cooperação educacional entre os servidores da Estrada de Ferro de Goiás no início dos anos de 1950, mostra a preocupação da companhia com a alimentação de seus funcionários. O interesse visa melhorar o desempenho dos funcionários.

Entre os ferroviários fichados, notamos que o consumo de arroz, mandioca e batata é quase exagerado. Mesmo aqueles que se alimentam de carne, frutas, ovos, leite e verduras têm acentuada preferência por arroz.

O consumo de carne é relativamente pequeno, porém a média dos que se alimentam desta substância não é tão baixa como era de esperar, entretanto vários deles não a consomem todos os dias.

Para a classificação da alimentação adotamos o seguinte sistema: as famílias em cuja alimentação estão a figurar leite, carne, ovos, frutas e verduras, foram classificadas como boa alimentação; aqueles que só consomem 3 desses alimentos, regular e 1 a 2 somente, consideramos má.

Entre 1502 inqueridos, 656 tem boa alimentação, 372 regular e 474 má (C.AC.E.F.F, 1952, p.22).

A partir da constatação das deficiências alimentares de funcionários, principalmente no consumo de verduras, a companhia incentiva o consumo de verduras e frutas, com a criação de hortas e pomares coletivos, para isso, e dado suporte em forma de assistência e orientação, fornecimento de mudas e sementes, perfuração de cisternas e distribuição de tambores vazios para estocar água.

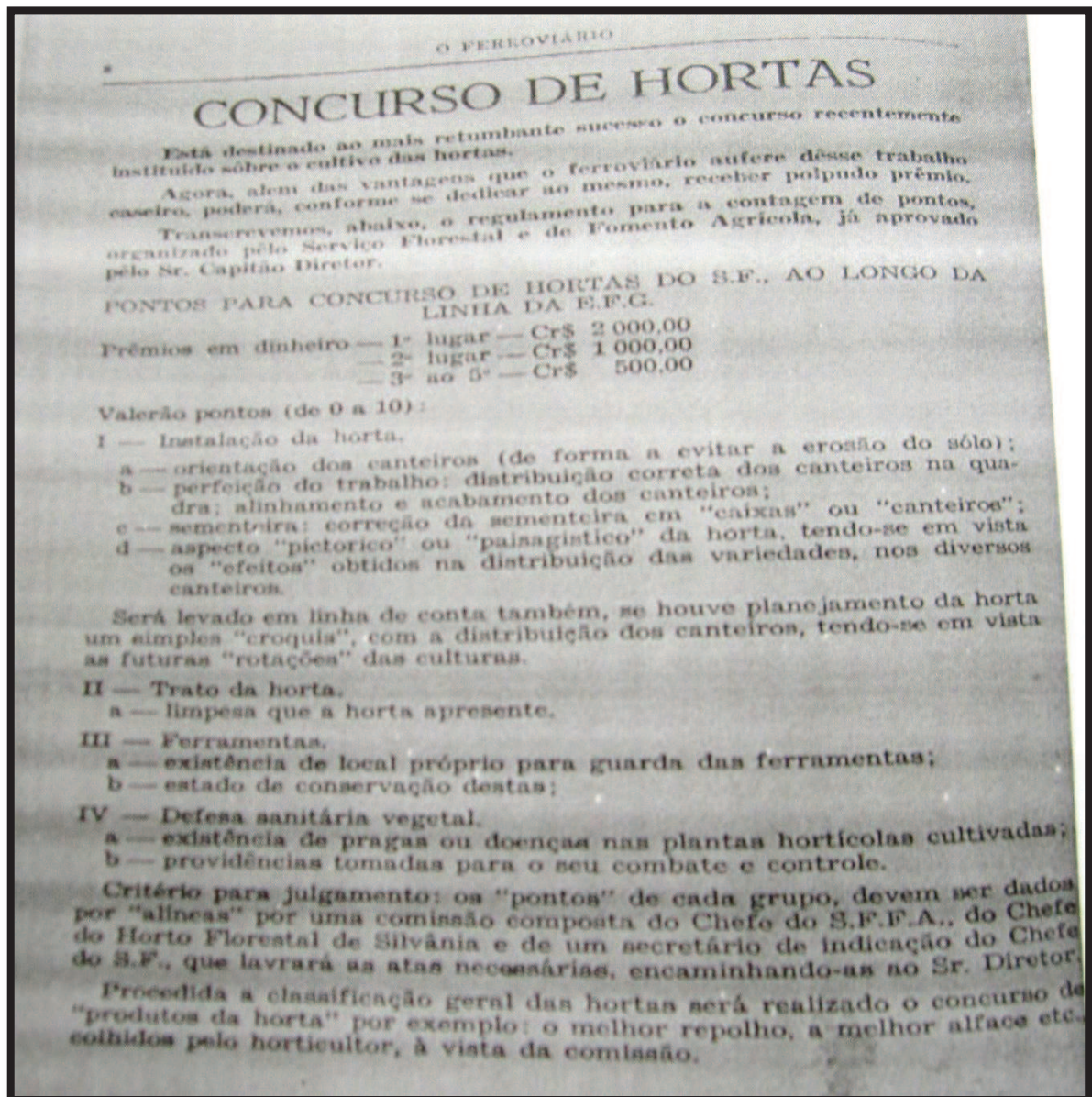


Figura 5 - Revista O ferroviário – janeiro de 1953- N 7.

A Companhia Estrada de Ferro Goiás ressaltava por intermédio de periódicos, que o transporte ferroviário proporcionava aos servidores alimentação de melhor qualidade e que nas oficinas haviam bebedouros, e nos escritórios filtros e copos individuais, medidas que, além de higiênicas, evitavam contágio.

Apesar dos preços exorbitantes e da irregularidade dos pagamentos os servidores faziam suas compras de itens alimentícios, na Cooperativa de Consumo dos Servidores, principalmente, o pessoal do quadro de obras, mas se assim não o fizessem passariam por dificuldades.

Desde as primeiras décadas do século XX o Estado de Goiás foi alvo de su-

cessivas políticas, sobretudo, elaboradas pelo governo federal, denominadas por integracionistas e que visavam ocupar e integrar o sertão ao litoral e afirmar a soberania nacional. Nesse sentido, diversos instrumentos político-econômicos foram criados, dentre estes: a construção de Goiânia, o prolongamento dos trilhos da estrada de ferro, a construção de rede rodoviária, a fundação da Colônia Agrícola Nacional de Goiás e a criação da Fundação do Brasil Central.

A chegada da ferrovia em Goiás, sem dúvida, representou grande marco de mudanças para o Estado, já que possibilitou a integração de sua economia com a da região sudeste e maior dinamização no movimento de importar e exportar, o que acabou gerando riquezas. As terras valorizaram; a sociedade mudou em seu cotidiano e em sua posição no mundo do trabalho; cidades cresceram e, conseqüentemente, o comércio. “Embora um grande avanço para as comunicações com o exterior, os 287 Km de estrada de ferro não poderiam significar grande coisa para o estado de mais de 600.000 Km²” (Palacin, 2008, p.137).

Apesar das mudanças positivas ocorridas entre as décadas de 1920 e 1930 os baixos investimentos no transporte ferroviário e a construção de novas estradas de rodagem levaram, à partir da década de 1940, alterações na configuração das redes de transporte do país.

3.3 Transferência da Capital

A primeira capital do Estado, mas conhecida como Goiás Velho foi inicialmente ocupada no séculos XVIII e XIX e teve sua origem relacionada ao movimento bandeirantista, que partia principalmente de São Paulo e entrava pelo interior do Brasil, os chamados sertões.

Em 1683, Bartolomeu Bueno da Silva, comandando, numerosa bandeira da qual fazia parte seu filho, de igual nome, chegou até o rio das Mortes, seguindo o roteiro que Manuel Correia traçara em 1647. Com o auxílio de um guia Bartolomeu Bueno chegou à cabeceira do rio, que depois foi chamado de rio Vermelho.

Cerca de quarenta anos depois, Bartolomeu Bueno da Silva Filho, a frente de outra bandeira formada por cem homens foi mandado pelo governo de São Paulo ao lugar onde estivera seu pai. Buscando localizar o tal lugar, encontrou a aldeia dos índios Goyazes e vestígios de roça cultivada por seu pai. No local fundou, em 1726,

o arraial da Barra (atual Buenolândia) e no ano seguinte fundou o arraial de Sant' Anna.

Aos poucos o lugar começou a ser ocupado por mineradores e edificações foram levantadas, entre elas a Capela de Sant' Anna, além da abertura de caminhos que mais tarde se tornariam ruas. Em 1729 o Arraial foi elevado à Freguesia e passou a sediar edificações de caráter definitivo. No ano de 1739, foi elevado à categoria de Vila, com o nome de Vila Boa de Goiás. Em 1749, Vila Boa torna-se a capital da Província de Goiás.

A vila desenvolveu e seu traçado urbanístico é próprio de cidade mineradora. Apesar de modesta, tanto a arquitetura pública quanto a privada formavam conjunto harmonioso, graças ao uso de materiais locais e de técnicas aplicadas. No lugar as construções seguiam padrões arquitetônicos da moda na metrópole portuguesa, porém, adaptadas à realidade tropical, por exemplo, a cozinha chamada de suja, em função do clima quente foi deslocada do corpo da casa.

Após 1770, apesar do declínio da mineração, ainda surgiram grandes edificações, como as igrejas de N. S. da Boa Morte, do Carmo, da Abadia, de São Francisco de Paula e de Santa Bárbara, além do Chafariz da Boa Morte. O ano de 1782 marca a criação da planta urbanística, com a ampliação de ruas e criação de código de posturas. Em 1818, a vila é elevada à categoria de cidade e passa a ser chamada de Goiás.

A ideia da mudança da capital de Goiás para um outro lugar surgiu por parte de políticos, viajantes e cronistas que apontavam a situação de insalubridade, inércia, imobilidade, atraso social, do clima ruim, da topografia, do escoamento de esgoto, entre outros fatores negativos como motivos para desejar a mudança do centro de poder goiano. Apesar das muitas vozes insatisfeitas com a então capital, o lugar era reduto de poder dos grupos que detinham o poder em Goiás. Portanto a mudança da capital significaria também mudanças em relação a esses grupos.

Em 1753 o então governador da província de Goiás, Dom Marcos de Noronha (Conde dos Arcos) ambicionava transferir a capital para Meia Ponte, atual Pirenópolis. O segundo governador de Goiás, no período do Império brasileiro, Marechal de Campo Miguel Lino de Moraes em 1830, propôs a mudança para a região do Tocantins, próximo a Niquelândia.

Em 1863, o assunto da mudança da capital é retomado pelo então governador da província, José Vieira Couto de Magalhães, que em seu livro, "Primeira Via-

gem ao Rio Araguaia”. Deixa clara sua posição sobre o assunto: “Temos decaído desde que a indústria do ouro desapareceu. Ora, a situação de Goiás era aurífera. Hoje, porém, está demonstrado que a criação do gado e agricultura vale mais do que quanta mina de ouro há. Continuar a capital aqui, é condenarmos a morrer de inanição, assim como morreu a indústria que indicou a escolha deste lugar”.

O assunto continuou em pauta e na Constituição do Estado de 1891, e nas reformas de 1898 e na de 1918, a transferência da sede do governo era prevista taxativamente. Inclusive na última Constituição, o Artigo 5 falava: “A cidade de Goiás continuará a ser sede capital do Estado, enquanto outra coisa não liberar o Congresso”.

Com a Revolução de 30, que colocou Getúlio Vargas na Presidência da República, novas mudanças foram registradas no campo político. Destituídos os governantes, Vargas colocou em cada Estado um governo provisório composto por três membros. Em Goiás, um deles foi Pedro Ludovico Teixeira, nomeado dias depois como interventor. A política adotada para o Estado tinha como meta trazer o desenvolvimento e resolver problemas relacionados a transportes, educação, saúde e exportação. Além disso, a revolução de 30 em Goiás possibilitou o início da construção da nova capital, Goiânia.

Nas mãos do interventor federal Pedro Ludovico Teixeira as providências a respeito da edificação da nova cidade começa a tornar-se realidade. Em 20 de dezembro de 1932 formou-se comissão encarregada de escolher o local em que seria construída a nova capital. Escolheu-se um sítio próximo do povoado de Campinas como lugar ideal para a edificação da futura capital.

Em 6 de julho de 1933 Pedro Ludovico, por decreto, encarregou o urbanista Armando de Godói, com formação na Suíça e França a tarefa de criar plano diretor para a nova capital. A pedra fundamental da cidade de Goiânia foi lançada em outubro de 1933.

Goiás: Terra e pedra (Algumas estrofes)

Goiás é isto:
apenas um Estado
muito alto, muito grande,
muito plano.
Um lugar embrião e selvagem,

(não tem fala só sussurra)

um lugar perdido no sertão
 cujas fronteiras são feitas de cancelas e
 porteira
 e é difícil passar no mata- burro.

Goiás é um potro,
 Que nunca viu a sela,
 têm pinguela.
 Goiás é um inchaço no coração da gente.
 Goiás é demais da conta:
 um elefante que não faz mal a ninguém,
 que brinca com criança.
 Goiás é principalmente
 a esperança do que será.

É o pequi na mesa,
 as cadeiras na porta,
 o papo do bobo engrolar da fala
 e o papo aberto nas esquinas.
 É o pito de palha longamente feito
 e esquecido atrás da orelha
 de um velho satisfeito.
 Goiás é uma parelha
 de cavalos, de reses, de carroças
 ou uma parelha de fuscas
 atolados de lama até os joelhos.

GOIÁS É UM HOMEM: PEDRO
 E SOBRE ESTA PEDRA,
 SE EDIFICOU SOBRE A TERRA VERMELHA,
 O PRINCIPIO DO FUTURO.

Goiás é mais que tudo
 um jeito de amar
 e um aperto longo no meu peito
 e uma vontade incontrolável de chorar.

Yêda Schmaltz

Nos primeiros dias do mês de julho de 1942 aconteceram as solenidades do batismo cultural de Goiânia. No dia 5, após várias festividades, Pedro Ludovico Teixeira em sessão solene entregou a chave da cidade ao prefeito Venerando de Freitas Borges, no Cine Teatro Goiânia, quando proferiu mensagem ao Brasil: “dirijo-me ao Brasil, ao ensejo da passagem do maior acontecimento já registrado em meu Estado. Inaugura-se hoje a jovem Goiânia, Capital de Goiás. Ao entregar à comunidade nacional a cidade cuja construção foi parte primacial de meu programa de governo, despido de espírito regionalista, ergo o meu olhar para a Pátria comum antevendo o seu futuro esplendoroso”. Segundo Palacín (2008, p.159), “a cidade contava com mais de 15.000 habitantes, o dobro da cidade de Goiás com seus 200 anos”.

Por volta das 22 horas no salão de festas do Palácio ofereceu-se um jantar às autoridades presentes à inauguração de Goiânia: Ministro da Agricultura, do Trabalho, da Fazenda, do Exterior, da Aeronáutica, da Justiça, da Viação e da Educação. Presentes ainda presidentes de entidades culturais e profissionais de todas as unidades da federação. O 5 de julho de 1942 é importante para Goiânia e o Estado, momento em que a região é inserida em um projeto de desenvolvimento nacional, representado pelo projeto do presidente Getúlio Vargas “Marcha para o Oeste”.



Figura 6 - Imagem retirada do livro Cozinha Goiana. Goiânia. Ed. Kelps,2013.

Os primeiros tempos da nova capital foram de dificuldades para os moradores. Carência das estruturas básicas de sobrevivência e de luta constante contra cenário representado pelo cerrado ainda intacto e selvagem.

O abastecimento de gêneros alimentícios era complicado. Com o aumento populacional, o leite, as frutas e verduras eram considerados objetos de luxo. Todos dependiam do comércio de Campinas, que era totalmente despreparado para atender a demanda.

Segundo Armênia Pinto de Souza (1989), integrante de família pioneira a alimentação das famílias era modesta e simples. A água era coletada em mina, existiam muitas, e levadas em grandes latas em carrinho de pedreiro. O único elemento fácil de encontrar era a lenha que era trazidas em caminhões. Essa lenha servia para diversos usos na cidade, principalmente para guarnecer os fogões.

Até meados de 1936, só havia a pensão da dona Maruca, a única opção para comer, nela alimentava, desde os altos funcionários do governo, engenheiros, construtores, responsáveis pelas obras, viajantes e até alguns turistas.

O abastecimento em Goiânia nos primeiros tempos era precário. A insatisfação gerava agitações por parte da população, principalmente por parte dos operários. Os operários ficavam meses a fio recebendo vales, que circulavam na cidade como títulos de crédito. Com essas “autorizações”, emitidas pela Superintendência das obras os trabalhadores abasteciam-se de gêneros alimentícios e artigos do vestuário nos armazéns e estabelecimentos comerciais existentes, especialmente, na antiga cidade de Campinas.

Entretanto, esses vales ou autorizações logo se depreciaram, devido à demora em serem resgatados. Os comerciantes passaram a recebê-los mediante desconto de 20, 30 e até 40% de seu valor, o que se tornou bom negócio para os comerciantes. Surgiram protestos e, mais uma vez para remediar a situação, os responsáveis pelas obras instalaram um armazém de abastecimento, conhecido como “Cantina do Estado” e inaugurado em 14 de maio de 1937.

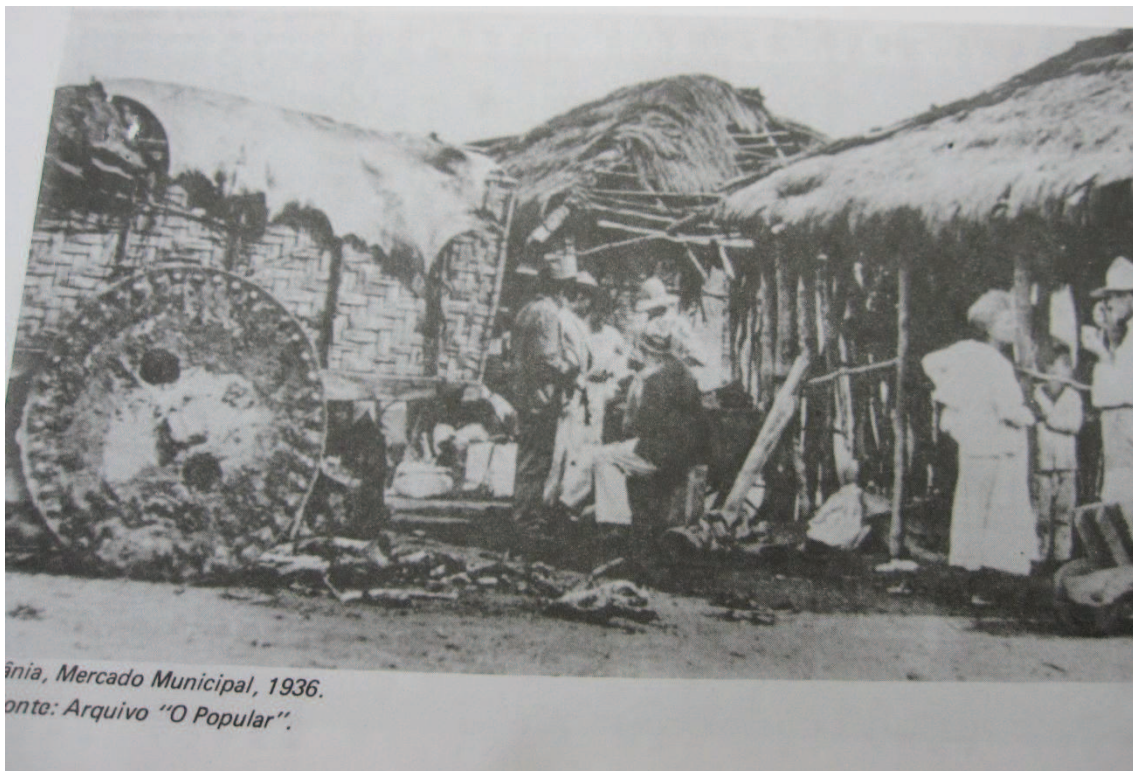
Essa primeira cooperativa oficial da capital funcionava mediante adiantamento numerário por parte da fazenda do Estado, para ser abastecida de gêneros alimentícios e dos produtos mais essenciais aos operários. Os operários faziam suas compras neste local com a apresentação das autorizações, que eram recebidas pelo seu valor real. Depois que a cooperativa acumulava uma quantidade expressiva de autorizações, essas eram remetidas à diretoria da Fazenda, para receber novo suprimento de verba.

A princípio, esse engenhoso sistema funcionou muito bem e manteve a satisfação dos operários, que apesar de não receberem dinheiro, tinham pelo menos, o feijão de cada dia. Ao passar dos tempos a diretoria da Fazenda começou a atrasar o recolhimento das autorizações da Cantina e sem verba o abastecimento começou a ficar comprometido. A situação só foi agravando, levando à extinção da Cantina (Alvares, 1942).

A abastecimento representou problema que permeou boa parte da história da nova capital, mas com o passar dos tempos novas iniciativas foram criadas, dentre elas, a construção do Mercado Central:

Já o comércio de alimentos entraria na sua, digamos assim, fase de profissionalização, com a inauguração do mercado. A sede antiga, um simples amontoado de ranchos, agora se multiplicara, ocupava um quarteirão em alvenaria, todo coberto, com baias para a venda de produtos alimentícios em quatro corredores formando um quadrado. Acabava a época de comer arroz, feijão, carne e ovo, o alimento padrão dos primeiros anos. [...] Em seu

interior se amontoavam bancas de frutas, verduras, açougues e armazéns de seco e molhado. [...] (Godinho, 2013, p.29).



Goiânia, Mercado Municipal, 1936.
Fonte: Arquivo "O Popular".

Figura 7 - Fonte: Livro A Construção de Goiânia e a transferência da capital. CHAUL, Nasr, N. Fayad. 1988.

Ao receber um convidado inesperado dona Armênia relata o seu desespero:

[...] na despensa só havia, arroz, feijão, couve e carne moída. A empregada acabou comprando uma lata de ervilha na cantina do Estado, e o cardápio improvisado foi panquecas, ervilhas e ovos cozidos. Como não havia toalha de mesa limpa foi usado um lençol bem engomado e assim foi servido o jantar (Souza, 1989, p.33).

Desde a sua concepção Goiânia, apesar de estar vinculada à estrutura fundiária, foi pensada sob o prisma da modernidade e mesclando características urbanas e rurais. "Goiânia representava o veículo de condução político-burocrático capaz de levar o Estado a maior inserção no mercado nacional, à dinamização do processo de acumulação capitalista nas fronteiras e economicamente mais desenvolvidas do Estado" (Chaul, 1997, p.207).

O escritor Bariani Ortencio em seu livro "A Cozinha Goiana" de 1967 compactua com a ideia de que o desenvolvimento de Goiás só aconteceu a partir da Revolução de 1930, cuja transferência da capital é um marco e que esses acontecimen-

tos foram responsáveis por atrair grande contingente de paulistas, mineiros, nordestinos, nortistas como também de outros Estados e que esse movimento será responsável por moldar a cozinha goiana.

Acredita-se que o livro do Bariani Ortencio seja referencial das alterações surgidas no cotidiano alimentar dos goianos a partir da década de 1930, tanto no que se refere a maior disponibilidade de alimentos, fenômeno que demarca rompimento com o passado de carências, quanto na releitura da culinária regional. “As plantações em Goiás, antes de 30 eram muitas para o gasto, que ninguém plantava para vender: não havia transportes e muito menos estradas, impossibilitando, assim, atingir os mercados” [...] (Ortêncio, 1967, p.124).

O livro “Tropas e Boiadas” do autor goiano Hugo de Carvalho Ramos, publicado em 1917, por meio dos “causos” colhidos no sertão goiano do final do século XIX e início do século XX descreve os traços dessa cultura sertaneja, de manifestações e festas ligadas à religiosidade popular, as lendas do folclore, os fazeres, costumes, paisagens, as aflições do trabalho imposto pelos donos da terra – os coronéis – e o descaso do governo frente aos problemas da população.

A obra procura romper com a imagem de atraso construída para Goiás, a partir da exposição dos valores e potencialidades da região e propõe que ela poderia contribuir para o crescimento do país, por meio da exportação de bens primários, principalmente o gado e seus derivados.

Na escrita, Ramos deixa transparecer a resistência cultural, frente ao progresso que avançava na região, refletido, pela chegada da estrada de ferro no território goiano em 1912 e pela publicação da revista A Informação Goyana (1917-1935), no Rio de Janeiro.

Acredita-se que essa imagem afirmativa do goiano sertanejo construída por Hugo de Carvalho Ramos, além de servir aos interesses do Estado tornou-se referencial para a construção da identidade goiana, e na qual a cultura alimentar se apoiou. “É deste século, porém, a perpetuação de culinária goiana em seu formato atual” (Bertran, 1994, p.175).

A partir de dois conceitos tradicionais de região: o primeiro, que toma a região como objeto empírico dado, e o outro que a entende como espaço construído e cheio de historicidade, acredita-se que o segundo conceito seja mais oportuno para compreender as especificidades regionais da alimentação.

O resgate da tradição alimentar goiana, a partir de releituras, ou até mesmo

de reinvenção, já que as possibilidades se tornaram mais amplas, situa-se em contexto para satisfazer o nicho do mercado de turismo. O que vem de fora quer, além de outras coisas, experimentar o diferente e, nesse sentido, o alimento, além de nutrir e ser saboreado, conta uma história.

Primeiro, anos de 1960 e 1970, Ana Lins dos Guimarães Peixoto Bretas, a fortíssima poeta e doceira Cora Coralina. Quando D. Cora voltou a Vila Boa depois de meia vida no estrangeiro de São Paulo, trazia um vasto conhecimento de padeira e quituteira e realizou grande releitura de velhas receitas, dividindo os resultados com outras mestras da cidade de Goiás[...]. Nos anos 70, veio a lume o esplêndido Cozinha Goiana de Bariani Ortencio, é já nos anos 80 o professor Aldair da Silveira Aires, poeta e literato, fundou em Goiânia e Brasília os restaurantes Forno de Barro, que definitivamente divulgaram a culinária goiana em seus aspectos mais exóticos: peixe na telha, guariroba amanteiga e outros (Bertran, 1994, p.175).

Segundo Bariani Ortencio (1967) as mudanças ocorridas ao longo da primeira metade do século XX foram responsáveis por maior intensificação de contato entre os goianos com os mineiros, paulistas e imigrantes estrangeiros, e isto propiciou alterações nos costumes alimentares, contribuindo para melhora da dieta, incorporando ao consumo dos goianos vegetais, como, couve, vagem, quiabo, chuchu, abobrinha, abóbora, milho, guariroba, beldroega e serralha. O momento foi marcado pelo aumento de feiras e mercados, e a intensificação dos contatos fez disseminar o hábito de se fazer hortas no quintal, como também de consumir folhas e hortaliças cotidianamente. Outro costume ressaltado por Ortencio foi a diminuição do consumo de frituras. O consumo de frituras era costume arraigado na população goiana, em função do uso constante da banha de porco. Itens como, linguiças, costelinhas, toucinho, torresmo eram consumidos em larga escala. A leitoa assada, servida com tutu de feijão, rodela de limão galego, cebola e cachaça branca era prato festivo.

Alterações também foram evidenciadas no consumo de frutas pelo escritor. [...] “Os quintais nas cidades antigas goianas sempre foram completamente tomados por fruteiras. Mas é de pouco tempo para cá que o povo consome frutas regularmente, [...] comumente trituradas nos liquidificadores, como vitaminas” (Ortencio, 1967, p.25).

A expansão das fronteiras agrícolas, a implantação e expansão de ferrovias e a transferência da capital para Goiânia, sem dúvida foram fatores que favoreceram novas adaptações e resgates de determinadas receitas tradicionais. É o caso do empadão goiano, considerado prato especial, para os dias especiais. Elaborado com

ingredientes derivados do porco (carne, linguiça e banha), usa-se também frango, ovos, queijo e guariroba. O último item, apreciado desde os primeiros bandeirantes que entraram nos sertões goianos. Enfim, o que se percebe é que a receita do empadão leva quantidade muito grande de ingredientes, alguns, inclusive, só encontrados em outros lugares, como a farinha de trigo e a azeitona. O que leva a se questionar, que apesar de conhecido, a popularidade do empadão é fenômeno mais recente, relacionado aos desdobramentos causados pelas mudanças em Goiás, a partir da década de 1930. O nome empadão foi criado nos anos de 1980, quando a primeira dama Maria Valadão criou o Centro de Tradições Goianas. O nome antigo era empada goiana.

Acredita-se que o empadão goiano, até hoje muito apreciado na antiga capital do Estado, local em que se originou há mais ou menos 150 anos, tenha um ancestral europeu, tipo torta salgada e recheada com várias carnes (bovina, aves, peixes ou mariscos) e consumida principalmente em Portugal e Espanha.

O milho sempre fez parte do repertório alimentar do goiano. Até o início do século XX foi alternativa para matar a fome em função de dificuldades alimentícias, mas ao torná-lo alimento principal, combinado com carência de outras vitaminas em sua dieta foi responsável por causar doenças. “As repercussões sanitárias do consumo do milho sob forma de pelagra, com seus diferentes estágios patológicos – diarreia, dermatite e demência -, podem ter sido graves em Goiás e outras partes do Brasil. [...] (Magalhães apud Silva, 2014, p.140).

“Do processo de plantar e colher, a pamonhada é esperada como nenhum outro. Durante o período sazonal do milho, a pamonhada marca uma nova época de fartura” (BRANDÃO, 1976, p.21). Consumida e compartilhada por muitos, a pamonha pode ser assada, frita ou cozida. Envoltas em folha de bananeira ou na própria palha do milho, é cozida em grandes caldeirões e são recrutadas várias pessoas para o feitiço.

Oração do Milho

Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres. Meu grão, perdido por acaso, nasce e cresce na terra descuidada. Ponho folhas e haste e se me ajudares Senhor, mesmo planta de acaso, solitária, dou espigas e devolvo em muitos grãos, o grão perdido inicial, salvo por milagre, que a terra fecundou.

Sou a planta primária da lavoura.
Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo. E de mim, não se faz o

pão alvo, universal.

O justo não me consagrou Pão da Vida, nem lugar me foi dado nos altares.
Sou apenas o alimento forte e substancial dos que trabalham a terra, onde
não vinga o trigo nobre.

Sou de origem obscura e de ascendência pobre. Alimento de rústicos e
animais do julgo.

Fui o angu pesado e constante do escravo na exaustão do eito.

Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante. Sou a farinha econô-
mica do proletário.

Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a vida em terra es-
tranha.

Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis.

Sou o cocho abastecido donde ruma o gado.

Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece.

Sou o carcarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.

Sou a pobreza vegetal, agradecida a vós, Senhor, que me fizeste necessá-
rio e humilde SOU O MILHO.

(Cora Coralina, 1980, p.163-164)

Enfim, observa-se que o milho continuou a fazer parte da mesa dos goianos, mesmo depois das mudanças ocorridas, que refletiram em maior oferta de alimentos. Colhidos ainda verdes, os grãos podem ser cozidos na espiga e consumidos dessa forma. Cortados e refogados, ou ralados, é ingrediente principal de diversos pratos, como o curau, o angu e a pamonha, esta, aliás, é motivo de orgulho dos goianos, que têm preferência pela salgada, ao contrário dos mineiros que a apreciam preferencialmente doce. As pamonhas são muito consumidas em Goiânia e em todo o Estado.

A pamonha, em especial, “empurrou” os homens para a cozinha, delegou tarefas neste ato memorial, incumbindo-o de cortar, selecionar e ralar o milho e, ainda, lenhar. Fica a cargo dos homens a responsabilidade de convidar os “compadres” e amigos, pois, no plano público visibilizado, o homem representar a família, e, no plano privado, a mulher detém o “domínio” (Péclat,2005, p.218).

Para Palacín (2008) a importância da construção de Goiânia foi criar nos goianos expectativas que rompiam com as frustrações representadas pelo isolamento e esquecimento nacional, em função da ruína da mineração. A construção da nova capital substituiu no imaginário do goiano, o passado de grandeza mineral para outro que acreditava na grandeza do futuro, apesar das mudanças não terem acontecido

rapidamente.

A partir de políticas impetradas a partir da década de 1940, percebe-se alterações contínuas na organização espacial da fazenda, gradativamente, o modelo constituído por utilização diversificada – roça, pastos, matas, córregos e quintal foram substituídos basicamente por pastagens e lavouras. Segundo Chaveiro (2008), a busca por maior produtividade, fez com que as margens dos córregos fossem desmatados, causando a diminuição dos peixes. O quintais antigos que eram grandes e serviam a múltiplas funções, tornaram-se pequenos. Todos esses fatores restringiram a diversidade alimentar da população rural goiana.

Para Estevam (2004), apesar da década de 1950 ser o marco inicial do processo de mecanização da agricultura goiana, esse fenômeno não é generalizado, ficando mais restrito ao centro-sul do Estado e em propriedades de tamanho médio, que tinham acesso a financiamentos, possibilitando dessa forma a utilização de algum maquinário. Segundo ele, a agricultura tradicional não foi abandonada imediatamente.

A compreensão da alimentação dos goianos, só é possível quando analisada a partir de fatores históricos, do encontro dos sujeitos presentes nesses contextos, no qual o caráter rural, de subsistência e de simplicidade, está sempre atrelado aos elementos disponíveis na natureza. Para a região, a alimentação sempre significou ir além do quintal, no sentido de buscar alimentos que a complementasse e isso requereu conhecimentos e adaptações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Buscou-se ao longo do trabalho compreender aspectos que pudessem fazer conexões entre história e alimentação, especialmente, em Goiás no século XIX e primeira metade do século XX. Essa opção deveu-se, primeiramente, por acreditar que a alimentação é objeto abrangente para se compreender todas variáveis possíveis da existência humana.

Nos estudos de Fernand Braudel a alimentação é parte da infraestrutura da sociedade, portanto, identificada como cultura material. Desta forma, o domínio historiográfico com força para interpretar a sociedade sob seus vários aspectos, sociais, econômicos e culturais.

A força da alimentação na contemporaneidade é percebida pelo sucesso dos programas de televisões, nos livros e revistas sobre comidas, é assunto em todas as rodas sociais, também é notável a crescente produção acadêmica sobre o tema. Apesar disso tudo, o assunto carrega contradições: nunca se produziu tanto alimento na história da humanidade, não obstante, não se consegue explicar o número cada vez maior de famintos e subnutridos, além de tanto desperdício de alimentos.

Nesta pesquisa constatou-se que, apesar de Goiás no recorte temporal estar relacionado à sociedade de subsistência e de muitas dificuldades na produção, escoamento e consumo de alimentos, o momento forjou nessa população sertaneja dependente da natureza, aprendizados, interpretações, sociabilidades e hábitos que acabaram por criar especificidades muito próprias e que foram responsáveis para a concepção da cultura alimentar goiana.

A motivação desta pesquisa foi perceber, que apesar da existência de inúmeros estudos sobre Goiás, a região ainda tem muito para dizer sobre sua história. Acredita-se que a maior parte desses estudos priorizaram aspectos mais econômicos, deixando de lado as questões sócio- culturais. A proposta neste estudo foi buscar os aspectos da alimentação inseridos nos contextos históricos como meio de entender a sociedade goiana, principalmente, no que diz respeito ao cotidiano.

O entendimento sobre alimentação é que, além da necessidade física, ela seja símbolo de identidade, adaptação ambiental, social e cultural, pertencente a determinada sociedade, grupo humano, religioso e determinante na história do povo. “A cozinha constitui uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que

lhes permitem significar pelo menos uma parte do que ela é” (GIARD,1998, p.246).

A alimentação carrega em si um sistema simbólico, desta forma, torna-se categoria de análise histórica. A partir dessa base, processos de construções e reconstruções de identidades sociais e culturais tornam-se possibilidades de estudo.

Apesar das adaptações que aconteceram ao longo dos tempos, pode-se perceber nos pratos mais tradicionais as marcas da história de Goiás. Uma comida com gosto de história, de cerrado, de pequi e guariroba.

BIBLIOGRAFIA

A INFORMAÇÃO GOYANA. Rio de Janeiro. Abril de 1929. Vol. XII. N 9.

AUDRIN, Frei José M. **Os sertanejos que eu conheci.** Rio de Janeiro. Ed. José Olympio. 1963.

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

ALBURQUERQUE, Junior Durval Muniz. **Receitas regionais: a noção de região como um ingrediente da historiografia ou o regionalismo como modo de preparo historiográfico.** XIII Encontro de História ANPUH. Rio de Janeiro. UFRGN.2008.

ALGRANTI, Leila Mezan. **História da vida privada- Famílias e vida doméstica.**Ed.Schwarcz. São Paulo.1997.

ALMEIDA, Vânia Meneses de. **Ensaio sobre a valorização da culinária tradicional local como estratégia identitária - territorial.** Dissertação de mestrado em Geografia. UFF. Niterói, RJ.2006.

ALVARES, Geraldo Teixeira. **A luta na epopeia de Goiânia: uma obra da engenharia nacional.** Gráfica Jornal do Brasil. Rio de Janeiro. 1942.

ALVES, Filho Ivan. GIOVANNI, Roberto Di.**Cozinha brasileira :(com recheio de história).** Ed.Revan. Rio de Janeiro. 2000.

ANZAI, Leni Caselli. **Vida Cotidiana na Zona Rural do Município de Goiás 1888-1930.** Dissertação de Mestrado. UFG. Goiânia.1985.

AZEVEDO, Aluísio. **O Cortiço.** Ed. Ática. São Paulo. 1997.

BARROS, José D'Assunção. **A Escola dos Annales e a crítica ao Historicismo e ao Positivismo.** Revista Territórios e fronteiras, V.3. UFMT. Cuiabá. 2010.

BERTAZZO, Giuseppe. **De Veneza a Nova Veneza, imigração italiana em Goiás.** Ed.UFG. Goiânia. 1992.

BERTRAN, Paulo. **História da terra e do homem no Planalto Central: Eco-história do Distrito Federal: do indígena ao colonizador.** Ed.Solo. Brasília.1994.

BONINI, Íside. **Boas maneiras: em sociedade.** São Paulo. Ed. Edigraf. São Paulo. 1963.

BOUDIEU, Pierre. **Distinção: crítica social do julgamento.** Tradução Daniela Kern; Guilherme. J.F. Teixeira. São Paulo. EDUSP. 2006

BORGES, Barsanufio Gomides. **O despertar dos dormentes; estudo sobre a Es-**

trada de Ferro de Goiás e seu papel nas transformações das estruturas regionais: 1909-1922. Ed. Cegraf. Goiânia. 1990.

BUCAILLE, Richard. PESEZ, Jean- Marie. Enciclopédia Einaudi, IN-CN, vol.16, **Homo- Domesticação – Cultura Material** – Lisboa.1989.

BURKE, Peter. **Cultura popular na Idade Moderna.** Ed. Companhia de bolso. São Paulo. 2010.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. PIMENTEL, Celia M Ribeiro. FERREIRA, Marcia. **Sociedades Rurais do Mato Grosso Goiano -Volume V. Mossâmedes: Crenças e Costumes e Comida.** UFG- Departamento de Ciências Humanas. Goiânia.1976.

BRANDÃO, Hilma Aparecida. **Memórias de um tempo perdido: a estrada de ferro Goiás e a cidade de Ipameri (início do século XX).** Dissertação de mestrado. UFU. Uberlândia.2005.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo séculos XV – XVIII. V 1. As estruturas do cotidiano.** Ed. Martins Fontes. São Paulo.1995.

CAIXETA, Vera Lucia. **Médicos e frades pelos caminhos de Goiás (1883-1912).** Revista Desafios, UFT. V.1, N 1. Tocantins. 2014.

CANDIDO, Antônio. **Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida.** São Paulo: Duas Cidades; Ed. 34. São Paulo. 2001.

CALLEFI, Gislaine Valério de Lima. **Preferências e Possibilidades de Consumo em Goiás nos Séculos XVIII e XIX.** Dissertação de Mestrado. UFG. Goiânia.2000.

CAMPOS, Marta Silva. **Poder, saúde e gosto: um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação e o corpo.** Ed. Cortez. São Paulo. 1982.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: Uma história da alimentação.** Ed. Campus Ltda. Rio de Janeiro.2003.

_____. **Comida e Sociedade: significados sociais na História da alimentação. História:** Revista Questões e debates. N 42. Ed. UFPR. Curitiba.2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** Companhia editora nacional. São Paulo.1968.

_____. Coleção Brasil Moço, literatura viva comentada. Ed. José Olympio. São Paulo.1972.

CACEFF. **Centro de Assistência e Cooperação Educacional à Família dos Ferroviários.** Relatório do inquérito social. Serviço gráfico da Estrada de Ferro Goiás. Araguari, Minas Gerais. 1952.

CERTEAU, Michel de. Giard Luce. Mayol, Pierre. **A Invenção do Cotidiano 2**. Ed. Vozes. Petrópolis, Rio de Janeiro. 1996.

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

_____. **A construção de Goiânia e a transferência da capital**. Ed. UFG. 1988.

CORALINA, Cora. **Poemas dos becos de Goiás e histórias mais**. Ed. UFG. 1980.

CUSTÓDIA, Selma Sena. Artigo: **Regionalismo e Sociabilidades**. Revista, O olho da História, N 14. Salvador. 2010.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro. Editora Rocco. 1986.

DEUS, Maria Socorro de. SILVA, Mônica Martins da. **História das festas e religiosidade em Goiás**. Ed. Alternativa. Goiânia. 2003.

ELIAS, Norbert. **O processo Civilizador**. V I. Editora Zahar. Rio de Janeiro.1990.

ESTEVAM, Luis Antônio. **O tempo da transformação – estrutura e dinâmica da formação econômica de Goiás**. Ed. Do autor. Goiânia. 1998.

ESTEVAM, Luís Antônio. PEREIRA, Armantino Alves (org.). **Agricultura tradicional**. Revista Agricultura de Goiás: análise e dinâmica. Max gráfica e editora. Goiânia. 2004.

FERNÁNDEZ-Armesto, Felipe. **Comida: uma história**. Ed. Record. Rio de Janeiro. 2010.

FLANDRIN, Jean Louis. MONTANARI. Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo. Ed. Estação Liberdade. São Paulo.1998.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto Regionalista**. Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais. Recife.1976.

_____. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. Global editora. São Paulo. 2007.

_____. Folha de São Paulo. 02 de abril de 2000.

FURTADO, Júnia Ferreira. **Homens de Negócio: A Interiorização da Metrópole e do Comércio das Minas setecentistas**. Ed. Hucitec. São Paulo. 1999.

GODINHO, Iúri Rincon. **A construção: cimento, ciúme e caos nos primeiros anos de Goiânia**. Ed. Contato comunicações. Goiânia. 2013.

JAYME, Jarbas. **Casa de Pirenópolis**. V 2. Ed. UCG. Goiânia.2002.

GUMIERO, Maristela Porfírio da Paz. **O tropeiro na História de Goiás – Século**

XVIII e XIX. Dissertação de mestrado. UFG. Goiânia.1991.

HOBBSAWM, Eric. RANGER, Terence. A invenção das tradições. Rio de Janeiro. Editora Paz e terra. 1997.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva.** São Paulo. Ed. Vértice,1990.

HANDA, Tomoo. **O Imigrante Japonês: história de sua vida no Brasil.** São Paulo: T.A. Queiroz / Centro de Estudos Nipo-Brasileiros. São Paulo. 1987.

LARROSA, J. LARA, N, P, de. **Imagens do outro.** Ed. Vozes. Petrópolis, RJ. 1998.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural.** Ed. Tempo Brasileiro. Rio de Janeiro.1996.

LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira.** Ed. da autora. Recife. 1999.

MACIEL, Maria. Eunice. **Cultura a alimentação. Ou que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat- Savarin?** Revista Horizontes Antropológicos. V 7. N16. Dezembro. Porto Alegre. 2001.

_____. **Uma cozinha à brasileira.** Revista Estudos históricos. N 33. Rio de Janeiro. 2004.

MINTZ, Sidney. **Comida e Antropologia: Uma breve revisão.** Revista brasileira de ciências sociais. V16. N 47. São Paulo. 2001.

MOLINA, Suely Ferreira Lopes. (Org.) CHAUL, Nars. RIBEIRO, Paulo, R. **Sobre comidas e o ato de comer em Goiás: uma reflexão acerca da goianidade.** Goiás: identidade, paisagem e tradição. Ed. UCG. Goiânia. 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** Editora Senac. São Paulo. 2008.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. Males do sertão: alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX. Ed. Cênone. Goiânia. 2014.

_____. **A Mesa de Mariana: Produção e Consumo de Alimentos(1750-1850).** Ed. Anablume. São Paulo. 2004.

_____. **Alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX.** Tese de doutorado UEPF. Franca. 2004.

_____. **A mesa de Mariana: Produção e Consumo de Alimentos (1750 – 1850).** Dissertação de mestrado, UNESP. 1998.

MATTOS, R, J, C. **Corografia historiada província de Goyas.** SUDECO. Goiânia. 1979.

MOTA, Fátima Alcídia Costa. **Meia volta ao mundo.** Associação Nipo-Brasileira de

Goiás (ANBG). Goiânia. 2008.

MONTEIRO, Ofélia Sócrates do Nascimento. **Reminiscências; Goiás de Antanho, 1907 a 1911**. Ed. Oriente. Goiânia. 1974.

NORIKO, Cecília Ito. **Emigrante e a imigração japonesa no Brasil e no Estado de Goiás**. Revista da UFG, N 10, Goiânia, julho 2011.

NUNES. Heliane Prudente. **A imigração árabe em Goiás**. Goiânia. Editora UFG. 2000.

PALLACÍN, Luis. MORAIS, Maria Augusta de Sant'Anna. **História de Goiás (1722 – 1972)**. Ed. UCG. Goiânia. 2008.

_____. **O século do ouro em Goiás. 1722-1822: estrutura e conjuntura numa capitania de Minas**. Ed. UCG. Goiânia. 1994.

PÉCLAT, Cláucia Tahis da Silva. **Educação e Sociedade**. Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns. N 2. Junho de 2005.

JAYME, Jarbas. **Casa de Pirenópolis**. Ed. UCG. 2002.

PINHEIRO, Valcilene da Silva. CÁRDENAS, Carmem Jansen de. Revista Kairós. São Paulo. Junho de 2007.

POHL, Johann Emanuel. **Viagem ao interior do Brasil**. Belo Horizonte. Ed. Itatiaia. EDUSP. São Paulo. 1976.

POLAIN, J.P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Ed. UFSC. Santa Catarina. 2004.

POLLAK, Michel. **Memória, esquecimento, silêncio**. In. Estudos históricos. CPDOC/FGV. V 2. N 3. Rio de Janeiro. 1989.

PROUST, Marcel. **No caminho de Swann**. Tradução. Mario Quintana. Ed. Abril cultural. São Paulo. 1983.

ORTÊNCIO, Bariano. **Cozinha goiana**. Ed. Oriente. Rio de Janeiro. 1967

RIEUX, Jean- Pierre. SIRINELLI, Jean- Pierre. **Para uma História cultural**. Ed. Estampa. Lisboa. 1997.

RODRIGUES, Maria Augusta Calado. **A modinha em Vila Boa de Goiás**. Ed. UFG. 1982.

SAINT- HILAIRE, Auguste de. **Viajem a Província de Goiás**. Ed. Itatiaia. Belo Horizonte. 1975.

SANTOS, Carlos Roberto dos. **Por uma História da alimentação**. Revista História: questões e debates. V 14. Janeiro/ Dezembro. Ed. UFPR. Paraná. 1997.

_____. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa.** Revista História e debates. N 42. Ed. UFPR. Curitiba.2005.

SAVARI, Brillar. **A fisiologia do gosto.** Ed. Companhia das letras. São Paulo.1995.

WOODWARD, Kathryn. HALL, Stuart. SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **Identidade e diferença.** Ed. Vozes. Petrópolis, RJ. 2007.

SILVA, Mônica Martins da. Identidades, culturas, representações festivas e a invenção do folclore em Goiás (1940-1980). Revista da Fundação de Educação e Ciências Humanas de Anicuns. N 2 (jun.). Anicuns- GO. 2005.

SILVA, Kalina Silva. MACIEL, Henrique Silva. Dicionário de conceitos históricos. Ed. Contexto. São Paulo. 2009.

SILVA, Sidney de Souza. MELLO, Heloísa Augusta Brito de. **A colônia do rio Uvá: várias histórias em uma só.** Revista Signum: estudos da linguagem. V 13. N 2. Dezembro. Londrina, PR.2010.

SOUZA, Armênia de, **Goiânia a saga dos pioneiros** Ed.CDU.Goiânia. 1989.

SOUZA, Fabio Chaveiro. **Do rural ao urbano: uma leitura geográfica das mudanças no modo de viver e nas práticas alimentares em Goiás.** Dissertação de mestrado. Curso de geografia do Instituto de estudos sócio- ambientais da UFG. Goiânia.2008.

ESTEVAM, Luis. **O tempo da transformação: estrutura e dinâmica da formação econômica de Goiás.** Ed. Do autor. Goiânia. 1998.

TEDESCO, Gislaine Valerio de Lima. **“Do lado de lá e do lado de cá de Vila Boa de Goiás: fronteiras culturais e espaciais entre negros e brancos no século XIX.** Artigo apresentado no 4º Encontro Escravidão e Liberdade no Brasil Meridional. Curitiba. Maio de 2009.

TELES, José mendonça, Memórias Goianas I. UCG. Ed. Centauro. 1982.

VAINFAS, Ronaldo. Dicionário do Brasil Colonial (1500-1808). Ed. Objetiva Ltda. Rio de Janeiro. 2000.

VALERI, Rene. **Fome.** Enciclopédia Einaud. V30. Imprensa Oficial. Lisboa. 1987.

VISSER, Margareth. **O ritual do jantar: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa.** Ed. Campus. Rio de Janeiro.1998.