

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

FILIPE AUGUSTO COUTO BARBOSA

DOS USOS TURÍSTICOS DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR
FORMAÇÃO CULTURAL E OS MERCADORES DE COMIDA TÍPICA NA
CIDADE DE GOIÁS

GOIÂNIA

2015

**TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR
VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES E DISSERTAÇÕES
NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG**

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9610/98, o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou *download*, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

1. Identificação do material bibliográfico: Dissertação Tese

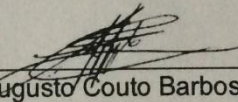
2. Identificação da Tese ou Dissertação:

Nome completo do autor: Filipe Augusto Couto Barbosa

Título do trabalho: *Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os mercados de comida típica na Cidade de Goiás*

3. Informações de acesso ao documento:

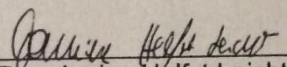
Concorda com a liberação total do documento SIM NÃO



Filipe Augusto Couto Barbosa

Autor

Ciente e de acordo:



Prof.ª Dra. Janine Helfst Leicht Collaço
Orientadora

Data: 12 / 09 / 2019

FILIPPE AUGUSTO COUTO BARBOSA

**DOS USOS TURÍSTICOS DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR
FORMAÇÃO CULTURAL E OS MERCADORES DE COMIDA TÍPICA NA
CIDADE DE GOIÁS**

Dissertação de Mestrado apresentada como
requisito parcial à obtenção do grau de Mestre
em Antropologia Social, pela Universidade
Federal de Goiás.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Janine Helfst Leicht Collaço

GOIÂNIA
2015

Barbosa, Filipe Augusto Couto

Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os
mercadores de comida típica na Cidade de Goiás / Filipe Augusto Couto
Barbosa. – 2015.

213 f.: il.

Orientador: Profa. Dra. Janine Helfst Leicht Collaço.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de
Ciências Sociais (FCS), Programa de Pós-Graduação em Antropologia
Social, Goiânia, 2015.

Bibliografia. Anexos.

Inclui lista de figuras.

1. Comida. 2. Consumo. 3. Goiás. 4. Patrimônio alimentar. 5. Turismo
cultural. I. Collaço, Janine Helfst Leicht, orient. II. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

**ATA DA SESSÃO DE JULGAMENTO DA DISSERTAÇÃO DE MESTRADO DE
FILIPE AUGUSTO COUTO BARBOSA**

Aos 25 dias do mês de fevereiro de 2015, às 9 horas, na Sala CS-6 da Faculdade de Ciências Sociais (FCS) da Universidade Federal de Goiás, realizou-se a sessão de julgamento da Dissertação de Mestrado de **FILIPE AUGUSTO COUTO BARBOSA**, intitulada *Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os mercados de comida típica na Cidade de Goiás*. A Banca Examinadora foi composta pelas seguintes Professoras Doutoras: Janine Helfst Leicht Collaço (UFG/presidente), Mônica Chaves Abdala (UFU/membro), Izabela Maria Tamaso (UFG/membro) e Joana Aparecida Fernandes Silva (UFG/suplente). O candidato apresentou o trabalho, as examinadoras o arguíram e ele respondeu às arguições. Às 11 horas, a Banca Examinadora passou a julgamento em sessão reservada, pela qual foram atribuídos ao mestrando os seguintes resultados:

() **Aprovado** () Reprovado

Dr.^a Janine Helfst Leicht Collaço

() **Aprovado** () Reprovado

Dr.^a Mônica Chaves Abdala

() **Aprovado** () Reprovado

Dr.^a Izabela Maria Tamaso

Resultado Final

Aprovado

Reaberta a sessão pública, a presidente da Banca Examinadora proclamou os resultados e encerrou a sessão, da qual foi lavrada a presente ata, que vai assinada por mim, Elder Pereira Dias, secretário do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, e pelas integrantes da Banca Examinadora.

Elder Pereira Dias

AGRADECIMENTOS

Meus sinceros agradecimentos a todas e todos que fizeram parte do processo de produção deste trabalho! Obrigado pela amizade e pelos ensinamentos, orientações, debates, conselhos, conversas nos corredores, ‘cafés’ e ‘barzinhos’, enfim, todos os momentos de alteração, em que pude me tornar um pouco mais cada um de vocês, em que pude devorar suas idiossincrasias valorosas.

Agradeço aos meus pais, Carlos Barbosa e Sheila Pinna, aos meus familiares mais próximos (irmã, vó, primos e tios), à minha ex-parceira, Angely Estrela, e aos meus amigos (com destaque para Cláudio Marques, que me auxiliou na adequação deste texto/documento às questões formais do padrão científico), pela amizade, amor e apoio incondicionais.

Agradeço aos meus colegas de turma, com quem tive ótima e produtiva convivência, com destaque para a presença forte, cotidiana e inestimável de colegas com quem criei laços de amizade, como: Bernardo Monteiro, Bruno Hammes, Carolina Cadima, Francly Eide Leal, Izadora Acypreste e Lucinete Morais; representantes desta igualmente inestimável turma.

Meus agradecimentos também aos veteranos, que nos receberam muito bem, e aos calouros das duas turmas subsequentes à nossa, com quem tive oportunidade de conviver e ter amizade cursando matérias e participando de congressos, além dos alunos especiais e dos colegas da pós-graduação em História, com quem tive oportunidade de cursar duas disciplinas.

Representando os mentores, que me enchem de orgulho pela qualidade do trabalho que fazem à frente da FCS/UFG (da qual usufruo por mais de uma década), gostaria de agradecer e de mencionar: minha caríssima orientadora, Prof.^a Dr.^a Janine Collaço, sem a qual eu teria perdido a sanidade e sem a qual esta pesquisa não seria possível, tanto devido ao trabalho de ótima qualidade como orientadora, quanto como professora (com quem tive a oportunidade de cursar a disciplina “Antropologia da alimentação e patrimônio”, que foi a base de partida desta pesquisa); a Prof.^a Dr.^a Izabela Tamaso, que esteve presente em minha banca de qualificação e cuja crítica me proporcionou grande salto qualitativo para a produção no texto final; Prof. Dr. Sebastião Rios, que também compôs a banca de qualificação, trazendo contribuições que mudaram totalmente os rumos deste trabalho; Prof.^a Dr.^a Mônica Pechincha, que me orientou no início do curso e me ajudou a amadurecer o projeto com que adentrei ao programa, mas que devido à mudança radical de projeto não pudemos continuar trabalhando juntos; Prof. Dr. Gabriel Alvarez, que, na segunda semana de aula do curso, quando percebi o volume de leitura imposto por três cursos, impediu-me de largar a disciplina que mudaria tudo (que me aproximou

da minha atual orientadora e me possibilitou dissertar sobre um tema que eu conhecia muito pouco), além de ter ministrado com excelência o curso de Teorias Antropológicas Clássicas; Prof.^a Dr.^a Joana Silva, nossa examinadora suplente, especialista na ocupação ‘nacional’ do Oeste brasileiro (sobretudo, no caso do Mato Grosso) e etnóloga de referência na nossa unidade, e que conduziu com muita competência o curso “Cultura e Identidade”, onde fizemos intercâmbio com alunos de outros programas, em especial, do Programa de Pós-Graduação em História; Prof. Dr. Roberto Lima, que ministrou a disciplina de Teorias Antropológicas Contemporâneas, introduzindo-nos às discussões mais sofisticadas, críticas e marginais do cenário atual; Prof.^a Dr.^a Cintya Rodrigues, com quem cursei o curso especial “A abordagem biográfica na Antropologia”, cujos debates e conteúdos ministrados me trouxeram elementos importantes para a composição da minha própria visão sobre a Antropologia Social.

Agradeço ao estimado Elder Dias, secretário do programa, sempre profissional e disposto a nos ajudar com as minúcias da burocracia.

Agradeço também à distinta Prof.^a Dr.^a Mônica Abdala, referência nos estudos da alimentação na área das Ciências Humanas, e que é nossa avaliadora externa na banca.

RESUMO

Esta pesquisa é uma investigação em torno das apropriações do patrimônio alimentar para fins de turismo cultural, na localidade conhecida como Cidade de Goiás (Município de Goiás / Estado de Goiás / República Federativa do Brasil). O foco do trabalho é deslindar as relações sociais que envolvem os empreendedores dedicados à produção e comercialização de ‘comida típica’ – em especial, proprietários(as), gerentes, cozinheiros(as) (ou *Chefs*) e doceiros(as), de restaurantes, lanchonetes e docerias – e as forças atuantes no turismo cultural, principalmente, buscando compreender a relação entre patrimônio alimentar e mercadorias turísticas, e como estas se tornam emblemáticas (ou não) de uma cultura local hegemônica. Para tanto, buscou-se estabelecer conexões entre produtos e representações da cozinha local e as transformações socioculturais que determinaram os usos do patrimônio alimentar no âmbito doméstico e no consumo por relações de turismo cultural. O método utilizado nesta investigação se aproxima daqueles identificados com a etnografia, ou seja, que têm em comum a observação interativa da vida dos sujeitos nativos, resultando da pesquisa um texto baseado na experiência; e foram empregadas, também, técnicas de enquete e registro, no caso: entrevistas em profundidade e o registro fotográfico dirigido a objetos e produtos. A partir das experiências e estudos temáticos junto ao campo, conjecturou-se sobre a diversidade e a constância dos fluxos culturais que atravessam historicamente a cozinha de Goiás, demonstrando suas importâncias particulares e constatando o elemento ‘poder’ na subalternização de certos patrimônios, o qual caracteriza a disputa interna à construção de uma imagem híbrida harmônica (favorável ao *merchandising* nas relações de turismo). Nesse contexto, pôde-se observar também que grande parte dos sujeitos empreendedores no comércio de ‘comida típica’ na Cidade de Goiás são herdeiros desses patrimônios subalternos, os quais, por um lado, tendo sido empregados em casas, fazendas e lojas de famílias das culturas hegemônicas, incorporaram e hibridizaram certos elementos, reproduzindo-os estrategicamente alguns destes segundo demanda o mercado, e que, por outro lado, introduzindo produtos baseados no patrimônio alimentar ao qual se identificam, fortalecendo as matrizes culturais subalternizadas na formação histórica dessa localidade.

Palavras-chave: comida; consumo; Goiás; patrimônio alimentar; turismo cultural.

ABSTRACT

This research is an investigation around the appropriations of food heritage for cultural tourism purposes at the locality best known as City of Goiás (that is the County of Goiás/State of Goiás/Federative Republic of Brazil). The focus of the work is to unravel the social relations involving entrepreneurs dedicated to the production and marketing of 'typical food' – in particular, the owners, managers, cooks (or Chefs) and confectioners, of restaurants, cafes and pastry shops – and the forces that act on cultural tourism, mainly, trying to understand the relations between food heritage and touristic commodities, and how it becomes emblematic (or not) of a hegemonic local cultural heritage. Therefore, we sought to establish connections between emblematic products, representations of local cuisine and the socio-cultural changes that determined the food heritage uses, domestically and in consumption by cultural tourism relations. The method used in this investigation approaches to those identified with the ethnology, or those that have in common the interactive observation of native subjects life, resulting the research in a text based on experience; and were employed also survey techniques and the photographic record directed to a symbolic analysis of objects and products. From the experiences and thematic studies with the field we conjectured about diversity and constancy of cultural flows that historically crosses the cuisine of Goiás, demonstrating their particular importance, and noting the 'power' element in the subalternization of certain heritages, which characterizes the internal dispute in the construction of a harmonious hybrid image (in favor of the merchandising in tourism relations). In this context, may be also appreciated that most of the producers and merchants of 'typical food' in the City of Goiás are heirs and promoter of these subaltern traits and that, in one hand, having been employed in houses, farms and stores of the hegemonic culture families, they have incorporated and hybridized certain elements, reproducing strategically some of these according to the market demand, and that, on the other hand, introducing products based on the food heritage that they identify to themselves, strengthening the subaltern cultural matrices in the historical background of this locality.

Keywords: *food; consumption; Goiás; food heritage; cultural tourism.*

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Empadão Goiano em fôrma de barro	95
Figura 2. Bolo de arroz	99
Figura 3. Pastelinho	101
Figura 4. Doce de casca de limão com doce de leite	102
Figura 5. Doces diversos.	103
Figura 6. Cachaças, Conservas e Licores	104
Figura 7. Fotografia emoldurada de um prato cheio de ‘caroços’ de pequi (encontrado em um dos restaurantes visitados).	106
Figura 8. Quadro de areias coloridas: casarões do ‘centro histórico’ (esquina da atual Praça do Coreto, ou Pça. Dr. Tasso de Camargo; em azul, o antigo cartório da cidade)	112
Figura 9. Quadro esculpido em barro e pintado com tinta acrílica: Hospital de Caridade São Pedro de Alcântara (1825)	113
Figura 10. Pintura com aquarela em papel de algodão: Província de Goyaz; ao fundo, a Igreja de São Francisco de Paula, construída em 1761, e que abriga a imagem de Bom Jesus dos Passos, trazida de Salvador em 1745, e que é utilizada na procissão da semana santa.	113
Figura 11. Pintura com tinta acrílica em telha de barro: casarão colonial.....	114
Figura 12. Quadro esculpido em barro e pintado com tinta acrílica: ‘Casa de Cora’	114
Figura 13. Pintura com tinta acrílica em moringa de barro híbrida de portugueses e indígenas (GUIMARÃES, 2001, p. 32-33) – ‘Casa de Cora’	115
Figura 14. Pintura com tinta acrílica em telha de barro: ‘Casa de Cora’	115
Figura 15. Pintura com tinta acrílica em telha de barro: ‘Casa de Cora’	116
Figura 16. Pintura com tinta acrílica em prato de barro: ‘Casa de Cora’	116
Figura 17. Pintura com pastel em papel de algodão: ‘Casa de Cora’	117
Figura 18. Pintura com tinta acrílica em tela de algodão: Largo do Chafariz.	117
Figura 19. Gravura com nanquim em papel de algodão: Largo do Chafariz.	118
Figura 20. Pintura com tinta acrílica em azulejo: Largo do Chafariz.....	119
Figura 21. Pintura com tinta acrílica em telha de barro: Largo do Chafariz.	119
Figura 22. Painel de parede no restaurante do Hotel Vila Boa: Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, vista da ponte sobre o Rio Vermelho.....	120
Figura 23. Quadro de barro colorido: Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos.....	120

Figura 24. Pintura com tinta acrílica em tela de algodão: retrato contemporâneo da cidade, com destaque para Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos ao fundo...	121
Figura 25. Pintura com tinta acrílica em tela de algodão: monumento Cruz do Anhanguera, de 1918, à frente, e, ao fundo, a Catedral de Sant’Anna, que, em 1727, era apenas uma capela e hoje está maior que no retrato.....	121
Figura 26. Quadro de barro em alto relevo e colorido: com destaque para a Igreja da Boa Morte, construída em 1779; hoje Museu de Arte Sacra da Igreja da Boa Morte, e maior acervo da obra do escultor barroco Veiga Valle.....	122
Figura 27. Quadro de barro em alto relevo e colorido: Igreja Nossa Senhora da Abadia, a qual se destinava aos negros, tendo sido construída por escravos em 1790..	122
Figura 28. Pintura com tinta acrílica em tela de algodão: espaço onde hoje é a Pça. do Coreto	123
Figura 29. Pintura com tinta acrílica em cesto de palha – casebre colonial com mulher à porta.....	123
Figura 30. Pintura com tinta acrílica em prato de barro: casebres coloniais e mulher carregando água na moringa.....	124
Figura 31. Pintura com tinta acrílica em telha de barro – moça espiando atrás da casa ..	124
Figura 32. Armário do período colonial em madeira	125
Figura 33. Balcão feito com a reutilização de madeira antiga.....	125
Figura 34. Jogo de mesa e cadeiras rústico.	126
Figura 35. Armário em madeira do período colonial: decorado com Namoradeiras (de que falarei mais adiante); galinhas de barro pintadas (que estão se tornando comuns); entre outras peças incomuns	126
Figura 36. Porta-louças em madeira do período colonial (a decoração não me pareceu emblemática).....	127
Figura 37. Criado em madeira do período colonial (sendo utilizado como suporte de cachaças regionais)	127
Figura 38. Quadro de madeira entalhada: Jesus Cristo	128
Figura 39. Quadro em madeira entalhada: Jesus Cristo	128
Figura 40. Quadro esculpido em mármore (molduras com barroquismos): Santa Ceia ..	129
Figura 41. Boneco de palha e tecido em portal de madeira: Frei Vicentino.	129
Figura 42. Escultura de barro: anjo estilizado.	130
Figura 43. Quadro com arte gráfica em estilo barroco: oração de São Francisco de Assis.....	130

Figura 44. Esculturas em madeira pintadas com tinta apropriada: pombas brancas (símbolo cristão da paz).....	131
Figura 45. Pintura em tela: farricoco segurando tocha.....	131
Figura 46. Pintura em tela: farricoco à caça de Cristo.....	132
Figura 47. Pintura em tela: farricocos empunhando tochas.....	132
Figura 48. Bonecos de barro coloridos: farricocos com tochas.....	133
Figura 49. Quadro de barro com esculturas, em formato de telha: Procissão do Fogaréu.....	133
Figura 50. Pintura em telha de barro antiga: farricocos com tochas.....	134
Figura 51. Bonecos de tecido: farricocos com tochas.....	134
Figura 52. Quadro de barro colorido: farricoco com tocha.....	135
Figura 53. Namoradeiras 1.....	136
Figura 54. Namoradeiras 2 (destaque para as versões contemporâneas, com camisa de botão e boné).....	136
Figura 55. Namoradeira: variação.....	137
Figura 56. Namoradeira: variação.....	137
Figura 57. Escultura em barro (para pendurar na parede): africana ou afrodescendentes do período colonial; vestido de poá e olhos sobre fundo vermelho, brincos grandes, e vaso cerâmico em mãos.....	138
Figura 58. Quadro entalhado em madeira: jogo de capoeira.....	139
Figura 59. Xilogravura em papel: figuras Karajá.....	140
Figura 60. Xilogravura em papel: grafismos Karajá 1.....	140
Figura 61. Xilogravura em papel: grafismos Karajá 2.....	141
Figura 62. Xilogravura em papel: mulher Karajá pilando e panela de barro ao lado.....	141
Figura 63. Xilogravura em papel: mulheres Karajá.....	142
Figura 64. Pintura em tela: motivo indígena genérico (entre outros).....	142
Figura 65. Escultura de parede em madeira: Surubim Cachara.....	143
Figura 66. Escultura de parede em madeira: Tucunaré-Açú.....	143
Figura 67. Quadro em madeira entalhada e pintada: Arara-Canindé.....	144
Figura 68. Quadro em madeira entalhada: Garça-vaqueira (ou uma Garça-branca-pequena).....	145
Figura 69. Escultura em massa calcária: Tamanduá-bandeira; Tatu-peva; Onça-pintada.....	145
Figura 70. Pintura em tela: Veado-campeiro.....	146

Figura 71. Pintura em tela: Onça-pintada (negra).	146
Figura 72. Fotografia digital impressa em papel comum: flores de plantas do Cerrado..	147
Figura 73. Pintura em tela: Ipê-amarelo.	147
Figura 74. Escultura de barro: tipo caipira (obs.: os olhos azuis e a pele escura sugerem mestiçagem; 'ele' segurava uma enxada sobre o ombro, mas a peça estava passando por reparos).	148
Figura 75. Escultura de barro: tipo cozinheira caipira (obs. a pele é bem negra, mas os olhos são verdes, sugerindo a mestiçagem).....	149
Figura 76. Quadro de madeira entalhada: garimpeiro 1.	150
Figura 77. Quadro de madeira entalhada: garimpeiro 2.	151
Figura 78. Pintura em tela: paisagem bucólica 1.	152
Figura 79. Quadro entalhado em madeira: paisagem bucólica 2.	152
Figura 80. Miniatura em madeira (souvenir): carro-de-boi com lenha.	153
Figura 81. Quadro entalhado em madeira: cavalo.	153
Figura 82. Pintura em tela: paisagem bucólica 3.	154
Figura 83. Leiteira de cobre antiga.	154
Figura 84. Pilão rústico em madeira.	155
Figura 85. Cabaça revestida em couro: cantil d'água.	155
Figura 86. Peças de cozinha em barro: bacia, panela e “moringa com alça trançada”; esta última de origem portuguesa (GUIMARÃES, 2001, p. 36-37).....	156
Figura 87. Quadro (predominantemente) em madeira: cozinha caipira (miniatura e souvenir).	156
Figura 88. Porta-chaves (predominantemente) em madeira: cozinha caipira (miniatura e souvenir).	157
Figura 89. Pintura em tela: cozinheira no fogão caipira (contemporâneo).	157
Figura 90. Pintura em tela: cozinha caipira.	158
Figura 91. Fogão caipira no salão 1 (neste caso, grande parte da comida é feita em fogões e panelas industriais, e apenas servido no fogão caipira).	158
Figura 92. Fogão caipira no salão 1 (ângulo inverso do acima).	159
Figura 93. Fogão caipira no salão 2 (neste caso, a comida é feita em outro fogão caipira, dentro do ambiente da cozinha e depois servida neste que vemos).....	159
Figura 94. Fogão caipira no salão 3 (neste caso, a comida é feita em um fogão caipira dentro da cozinha, em panelas de ferro, e, depois, servida neste que vemos, o qual trabalha em ‘Banho-Maria’).	160

- Figura 95. Fogão caipira no salão 4 (neste caso, a comida é feita no ambiente da cozinha, em outro fogão caipira, em panelas de ferro [com exceção de assados, como empadão goiano em forma grande e oval, que só encontrei neste estabelecimento] e apenas servida)..... 160
- Figura 96. Fogão caipira no salão 5 (neste caso, a comida é feita no ambiente da cozinha, em outro fogão caipira e em fogão industrial, e, depois servida, neste que vemos, o qual trabalha em ‘Banho-Maria’; e possui acabamento estético em madeira). 161

SUMÁRIO

1 Introdução objetiva	15
2 Dos limites do texto e do sujeito	17
3 <i>Tour</i> cínico pela Cidade de Goiás [estadia <i>in locus</i> : 01-08/07/2013].....	29
3.1 Roteiro turístico de juras ‘tradicionais’	30
3.2 Considerações sobre o patrimônio cultural e o mercado gastronômico	39
3.3 Políticas patrimoniais de preservação e consumo simbólico.....	42
3.4 Cuidados com a noção de ‘tradição’ e suas relações com o patrimônio cultural	44
3.5 Elementos para pensar a relação ‘patrimônio cultural / desenvolvimento local’	47
3.6 Considerações sobre patrimônio alimentar e cultura	50
<i>Intermezzo</i> (1) - Especulações sobre a formação simbólica das mercadorias turísticas.....	55
4 Rastros da formação cultural e o patrimônio alimentar vilaboense [estadia <i>in locus</i> : 21- 28/07/2014].....	68
4.1 Breves considerações sobre o comestível na antropização do Cerrado.....	73
4.2 Do trânsito de patrimônios culturais por trás da noção de cozinha goiana.....	75
4.3 Construindo e desconstruindo nacionalismos e regionalismos culinários	83
4.4 Patrimônio alimentar na Cidade de Goiás e suas expressões emblemáticas	94
<i>Intermezzo</i> (2) - Cenários de consumo da tradição e seus temas emblemáticos	110
5 Mercadores de comida ‘local’ e seu patrimônio cultural alimentar [estadia <i>in locus</i> : 17- 24/12/2014].....	162
5.1 Considerações sobre ancestralidade.....	165
5.2 Considerações sobre o patrimônio alimentar, a cozinha e a comida ‘locais’	167
5.3 Considerações sobre negócios e sua relação com o título de Patrimônio Histórico da Humanidade	184
6 ‘Inconclusão’ ou questões que ficam.....	195
Referências	198

1 Introdução objetiva

A presente pesquisa busca elucidar os processos de reapropriação social do patrimônio alimentar para fins de turismo cultural, mais especificamente, a partir das perspectivas dos mercadores da comida considerada como típica na Cidade de Goiás. Única paisagem cultural do estado de Goiás consagrada pela UNESCO (2001) com o título de Patrimônio Histórico da Humanidade, o “Centro Histórico de Goiás [...] constitui um testemunho da ocupação e colonização do interior do Brasil nos séculos XVIII e XIX” (IPHAN, 2013), e, por esse motivo, é, também, um grande atrativo para o turismo cultural. Estas características o tornam um grande ‘cenário’ de consumo, no qual elementos emblemáticos são ativados e ofertados ao turista sob a forma de mercadoria tradicional, o que vale tanto para os prédios tombados e a arte sacra, quanto para o patrimônio cultural alimentar. Contudo, o processo de formação das mercadorias turísticas não é tão harmonioso quanto possa parecer, oculta conflitos políticos, socioeconômicos e culturais, os quais, muitas das vezes, ficam fora do alcance perspectivo do turista. A análise que se segue trata destes conflitos, seus sujeitos, e como estes se expressam nas relações de turismo em que mercantilizam produtos do seu patrimônio alimentar. Em uma acepção genérica, o método utilizado nesta investigação se aproxima àqueles identificados com a antropologia social e a etnografia, ou seja, que privilegiam as dimensões simbólicas e organizacionais e consideram a observação interativa da vida dos sujeitos nativos, resultando a pesquisa em um texto baseado na própria experiência semiótica do investigador-leitor junto aos sujeitos do campo. A título de documentação e ‘ilustração’, foram empregadas, também, técnicas de enquete e de registro, no caso: entrevistas (semiestruturadas) em profundidade (gravadas em arquivo digital de áudio) e o registro fotográfico dirigido aos objetos.

Em relação à disposição organizacional do texto, inicialmente, dedico um capítulo (2) à reflexão (meta)teórica, expondo o meu entendimento diante do *status* científico da disciplina da Antropologia Social (à qual esta pesquisa se filia institucionalmente), e, depois, dedico um capítulo para cada visita (3, 4 e 5) à Cidade de Goiás (somando ‘3’ visitas esparsas no último ano e meio, com duração de uma semana cada, totalizando 21 dias de convivência). Estes três capítulos são centrados na escrita etnográfica, mas estão, também, permeados de digressões teóricas de cunho interpretativo e de diálogos com a bibliografia especializada. No primeiro (capítulo 3), tentei criar uma estratégia de me infiltrar informalmente, e nada me pareceu mais óbvio: eu de fato era e deveria parecer um turista, porém, mais cínico. Neste momento da pesquisa, não criei nem um tipo de ‘relacionamento’ pessoal, tendo sido uma oportunidade de

‘reconhecimento do campo’, e, também, de ‘observar’ o consumo pelo olhar do ‘turista’, além de ser um primeiro passo rumo ao objetivo genérico desta investigação, que é compreender a perspectiva do comerciante local de alimentos a respeito de suas próprias mercadorias. No segundo (capítulo 4), o objetivo é dar conteúdo e fundo às formas da vida na cidade, mas sem deixar de considerar a herança pré-histórica dos povos que habitavam a região, parte importante do patrimônio cultural alimentar que se reproduz ainda na atualidade. No terceiro e último (capítulo 5), busquei analisar as entrevistas concedidas pelas pessoas que estão à frente do mercado de comida ‘tradicional’ e/ou ‘caseira’ e/ou ‘típica’ (‘local’) na Cidade de Goiás, com vistas a compreender as variáveis implicadas no processo utilização do patrimônio alimentar na composição de mercadorias, especialmente, aquelas que são ofertadas como signos emblemáticos desta localidade cultural, ou seja, associadas a uma suposta ‘identidade local’. Entre estes capítulos etnográficos, estão presentes ainda (sob o formato de *intermezzo*) elementos da pesquisa que complementam e enriquecem a visão do leitor, e que, porém, se estendem para além do foco da presente análise, sendo, por isso mesmo, colocados de maneira secundária (o primeiro *intermezzo* [entre o terceiro e quarto capítulos] versa principalmente sobre os conceitos de mercadoria e de coisa e/ou objeto, e o segundo [entre o quarto e quinto capítulos] traz referências visuais a respeito destes objetos e das comidas). E, ao final, faço considerações a respeito das limitações deste trabalho, faço algumas reflexões em torno de uma impossível conclusão e deixo como contribuição algumas questões em aberto.

2 Dos limites do texto e do sujeito

Esta dissertação é um texto predominantemente etnográfico, produzido por um sujeito histórico e culturalmente bem localizado, de modo que, a partir desta frase, e cumprindo o compromisso da Antropologia Social em aperfeiçoar seu realismo, não mais me omitirei no mesmo, ou seja, deixo de lado o disfarce de neutralidade dissimulado pela ausência gramatical do sujeito. Enquanto dissertação, este texto cumpre o compromisso firmado junto ao PPGAS da UFG, sendo parte do requisito para a obtenção do grau de Mestre em Antropologia Social conferido por esta instituição, e, enquanto etnografia, este texto é uma revisitação reflexiva ao campo, onde atuam a seletividade da minha memória e a reinterpretação das ‘inscrições’ obtidas na vivência presente do campo. A isto que denomino campo – em se estendendo a análise *in locus* aos textos produzidos a partir deste (que são propriamente desdobramentos hermenêuticos do mesmo) – se associa toda informação que pode contribuir na compreensão de um processo específico e que está no horizonte deste texto, a saber: como, na Cidade de Goiás, o patrimônio alimentar vem sendo reapropriado para se tornar emblemático de uma ‘cultura local’, especialmente, com vistas às relações sociais que atravessam o âmbito da economia simbólica, tanto no comércio doméstico, como no turismo cultural. Nesse sentido, a cidade, os moradores e sua história constituem um mercado local típico, onde, interessa-me, mormente, a produção simbólica ligada ao ‘mercado gastronômico’, como uso, reapropriação e/ou simples expressão dos variados patrimônios culturais que conformam essa localidade.

Contudo, antes de adentrar a etnografia propriamente dita, gostaria de fazer algumas considerações metateóricas particulares a respeito da sua produção e, também, resumir a trajetória que me levou de encontro ao tema e ao campo da investigação exposta no mesmo.

Deste modo, a partir deste instante do texto, faço algumas considerações a respeito do que acredito ser o texto etnográfico e sobre suas implicações quanto aos sujeitos envolvidos: de um lado, o pesquisador, de outro, os pesquisados (tanto os envolvidos na produção dos símbolos mercadológicos gastronômicos, como os autores dos textos citados; os quais, cada vez mais, podem ser intelectuais locais, e, portanto, nativos, na nomenclatura modernista).

Quanto à interlocução com referências especializadas, ‘parafrazeando’ a condição de ‘objetos de pesquisa’ atribuída aos sujeitos e coletividades em um texto etnográfico clássico, tem-se: os autores que instituem as disciplinas das ciências sociais, e da antropologia social, em especial, estarão presentes no texto, mas o veio temático e discursivo que conduzirá suas vozes por entre a minha estará repleto de asserções ‘pessoais’. Minimamente, estarei presente na

edição de seus textos recortados, e, totalmente, em sua objetificação, pois que, neste texto, o ‘sujeito’ sou ‘eu’ e não ‘eles’. Ou como Marcel Mauss (2003) nos encerra, afirmando que, pela tradição latina, cristã e individualista, o meu “Eu” é pleno em minha consciência – e aí ‘eu’ gostaria de complementar: esse “Eu” de que fala Mauss é apenas ‘aparente’ no texto. Ou seja, no texto, o meu ‘eu’ é objeto, é superfície, é indício de um significado fluido, pessoal e cultural; ele simplesmente ‘é’ e não ‘sou’, ele ‘é’ ‘ele’ e não ‘sou’ ‘eu’, embora ‘meu’ (‘meu eu’, ‘meu campo’, ‘meus sujeitos’, ‘meu objeto’ etc..). Trata-se, portanto, de um *self* reflexivo e seus desdobramentos lógico-linguísticos – e, também, do logocentrismo que herdamos da metafísica ocidental, na perspectiva do filósofo Jaques Derrida (1973) –, pois estes elementos constituem estruturalmente o *locus* de modulação e enunciação das etnografias modernas.

Este embolado de sujeitos gramaticais nos serve aqui para introduzir o meu intento com esta reflexão, a saber: conjecturar sobre as formas ‘aparentes’ dos sujeitos reais – tanto do pesquisador, quanto dos pesquisados – nesse tipo de texto especialmente realista, que é o ‘texto etnográfico’. Este ‘gênero’ (sem querer ofender àqueles antropólogos que creditam o texto etnográfico como em nada literário) se desenvolve na mesma medida em que melhor se apropria desses sujeitos, ou seja, ao passo que os pesquisadores vão criando técnicas para expressar o mais fielmente (leia-se: racionalmente) as ‘realidades’ desses sujeitos. Contudo, e este é o meu argumento central, concordando em boa parte com Kirsten Hastrup (1992), acredito que os sujeitos congelados no presente etnográfico de um texto não podem fugir à sua condição de objeto e, contudo, não é a sua reconversão em sujeitos o caminho que tem sido frutífero para a Antropologia Social, e sim a assunção da condição de objeto em que deve se incluir também o próprio pesquisador, uma vez que, no processo de etnografar, este vai se tornando parte do campo.

Nas antropologias contemporâneas, o autor por detrás do texto etnográfico passa a transparecer em várias instâncias. Isto pode se dar operando a dominação de gênero na própria linguagem, como, por exemplo, o texto da antropóloga supracitada, Kirsten Hastrup (1992), que é todo redigido em concordância com o gênero feminino, normalmente assumido somente na elocução, destoando do padrão oficial machista para a escrita científica impessoal. Mas não somente explícito na gramática, o/a autor/a transparece também como ‘intenção’, basta considerar a performatividade da autoimagem que ele/a quer fornecer ao leitor, como coloca Paul Spencer (1992). Estendendo a análise de Erving Goffman (c1959), esse autor observa que o escritor lança mão de “elementos de distorção autobiográfica” (SPENCER, 1992) para dar coerência à sua ‘representação do eu’. Ou seja, tanto no texto como na vida cotidiana a encenação de si mesmo se dá em relação às expectativas do outro e do grupo, inclusive na

solidão do gabinete; o que já estava claro para os interacionistas de Chicago, e antes ainda para a psicanálise.

Destarte, argumento que: os pontos de inflexão do pensamento antropológico estão ligados a mudanças radicais na percepção que os etnógrafos têm da produção autobiográfica em seu trabalho, especialmente, em relação às implicações socioculturais da convivência e os conflitos que surgem do contato interétnico e da interação ‘eu’/outro. Da autoridade ao autor, à experiência incorporada no campo, a expressão textual final de uma etnografia passa sempre pelo crivo de um uso epistêmico do ‘eu’: ‘como o próprio etnógrafo deve aparecer no texto?’; se é que ele deve aparecer. E tão ou mais importante: ‘como impedir que sujeitos reais sejam confundidos com as personagens das narrativas do conflito intersubjetivo e intercultural do campo, animadas pela memória do etnógrafo?’. No texto, os sujeitos se tornam esvaziados da liberdade e consciência, tornam-se, portanto, objetos, pois a relação textual hierárquica lhes é desfavorável: na minha etnografia, os sujeitos do campo se tornam meus objetos. O caminho mais seguro para equilibrar essa situação parece ter sido: na minha etnografia, ‘eu’ também devo ser meu objeto, devo me incluir ao máximo no texto, dando mais veracidade à ‘interação’ de que é fruto o trabalho de campo e me nivelando um tanto mais à condição textual de objeto a que é submetido o sujeito real pesquisado.

Nesse sentido, examinemos brevemente a situação contemporânea do etnógrafo em relação aos sujeitos que estuda. Na segunda metade do século XX, Clifford Geertz (2005, p. 14) acirrava os debates epistemológicos em torno da “análise cultural”, pois colocava que esta atividade exigia uma constante atitude de ‘interpretação’ por parte do etnógrafo; nas palavras do próprio autor:

O que o etnógrafo enfrenta, de fato [...] é uma multiplicidade de estruturas conceituais complexas, muitas delas sobrepostas ou amarradas umas às outras, que são simultaneamente estranhas, irregulares e implícitas, e que ele tem que, de alguma forma, primeiro apreender e depois apresentar. [...] Fazer a etnografia é como tentar ler (no sentido de “construir uma leitura de”) um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos, escrito não com os sinais convencionais do som, mas com exemplos transitórios de comportamento modelado. (GEERTZ, 2005, p. 7).

Esse “construir uma leitura de” implica que, tanto quanto leitor das ditas “estruturas conceituais complexas” (em seus “exemplos transitórios de comportamento modelado”), o antropólogo é um ‘escritor’, o qual se esforça para precisar no texto etnográfico a ‘sua leitura’ de uma ‘cultura outra’, criando uma “ficção” da experiência etnográfica. Deste modo, a tarefa

do etnógrafo consiste em objetificar a ‘sua’ interpretação das leituras que fazem os ‘sujeitos outros’ da própria cultura; nas palavras do próprio Geertz (2005, p. 11):

[...] os textos antropológicos são eles mesmos interpretações e, na verdade, de segunda e terceira mão. (Por definição, somente um “nativo” faz a interpretação em primeira mão: é a *sua* cultura.) Trata-se, portanto, de ficções; ficções no sentido de que são “algo construído”, “algo modelado” – o sentido original de *fictio* – não que sejam falsas, não-fatuais ou apenas experimentos de pensamento.

O reconhecimento desse outro inacessível em primeira mão e, contudo, ‘desenhável’ pelas mãos do antropólogo treinado, foi o trunfo que restou à etnologia que fariam os ‘pós-modernistas’, eximindo-a do compromisso com verdades e categorias universais, já que não podem produzir mais do que ficção interpretativa acompanhada de boa “descrição densa” (GEERTZ, 2005). Dentro da problemática de uma ‘antropologia do outro’, o posicionamento de Clifford Geertz diverge do ‘paradigma’ que vinha sustentando a antropologia modernista do início do século XX – desde a instituição da ‘autoridade antropológica’ pelos trabalhos de campo de Bronislaw Malinowski, o qual acreditava poder “captar o ponto de vista do nativo” em sua criteriosa “observação participante” (MALINOWSKI apud STRATHERN, 2003, p. 217). O paradigma ao qual aquiesce Clifford Geertz institui uma antropologia de autoria e não de autoridade, ou uma ciência de ficcionistas minuciosos e não de leitores impessoais que produzem verdades. Nessa etnologia, o antropólogo não se “situa” entre os outros (GEERTZ, 2005), ‘fabrica’ sua versão de uma ‘versão outra’.

Em se admitindo, como Geertz (2005, p. 14), que a antropologia é interpretativa, explicativa e, portanto, ‘conjectural’ ou especulativa, e que a resposta mais garantida para a pergunta “o que faz o etnógrafo?” é (ele) “escreve”, os debates epistêmicos que tratavam do positivismo da social antropologia tomam outro rumo, passando ao desafio de situar as ficções antropológicas em relação às literaturas da arte. Segundo Kirsten Hastrup (1992, p. 116), o como escrever também faz parte da antropologia, “mas o dilema não é ‘literário’”, pois o “antropólogo não é meramente o escritor, mas também autor” (BARTHES apud HASTRUP, 1992, p. 116), trata-se de “uma redefinição do real” (HASTRUP, 1992, p. 116). O elemento criativo da narrativa (o sujeito que escreve) reconstrói eventos registrados na memória e os apresenta sob a forma de “presente etnográfico”, reconstituindo o elemento empírico que é a experiência, incluindo a autoria e a responsabilidade por suas ações.

A ‘autoria’ e a “textualização” implicam “uma autoridade interpretativa”, porém, em uma instância “que exclui o diálogo” (CLIFFORD apud HASTRUP, 1992, p. 125). Há no campo a vez dos sujeitos, os quais estão ativos e estabelecem um “intercâmbio dialógico”, e há

no texto a vez dos objetos, imperando o “discurso monológico” do autor, que interpreta, descreve e narra o rastro da realidade experienciada (HASTRUP, 1992, p. 124-126). Aqueles sujeitos vivos e dinâmicos se tornam personagens etnográficas, aparências textuais diante de uma possibilidade circunstancial captada e reavivada pelo etnógrafo. Trata-se, então, de uma escrita da presença e da memória enquanto retenção do presente. Não obstante, nessa instância, embora um antropólogo se perceba como um “sujeito discursivo [...] que inscreve outros [sujeitos] numa existência objetiva”, preservando uma relação “sujeito-sujeito entre indivíduos iguais”, o próprio logocentrismo de seu pensamento já estabelece uma “hierarquia discursiva entre o autor e ‘seus sujeitos’” (HASTRUP, 1992, p. 126-127). E não no sentido de posse daqueles sujeitos, obviamente, mas de uma criação, uma construção simbólica pessoal, enfim, uma interpretação daquele encontro.

É de se notar, contudo, que a mudança de uma ‘autoridade colonial’ para uma ‘autoria interpretativa’ não é um simples desencargo moral, mas uma realocação da responsabilidade cosmopolítica, passando o antropólogo a ser uma ‘ponta de lança’. O que antes acontecia sob os auspícios do império colonizador, agora é uma responsabilidade atribuída ao autor, à sua comunidade acadêmica e, por último, a seu Estado; pressupondo que o caso seja referendado na *endoxa* e que o pesquisador seja oficialmente amparado. O comentário de Geertz (apud HASTRUP, 1992, p.125) resume as implicações dessa realocação das responsabilidades e da maior autonomia discursiva e política do etnógrafo nesse contexto pós-colonial: “O que uma vez pareceu apenas dificuldade técnica, alcançar a vida ‘deles’ em ‘nossos’ trabalhos, tornou-se moralmente, politicamente, e mesmo epistemologicamente, delicado”.

Destarte, até este instante do texto, meus argumentos são: [1] as mudanças na forma de interpretar o dualismo sujeito-objeto afetam a própria concepção da disciplina antropológica; [2] o dualismo sujeito-objeto não se resolverá facilmente, pois se trata de uma característica herdada dos sistemas de pensamento modernos (metafísica ocidental) e que está incorporada, inclusive, nas próprias línguas latinas; e, por último, [3] o antropólogo tem se saído melhor na redução textual de ‘si’ ao nível de um sujeito-objeto presente no campo, do que na tentativa de sustentação textual do *status* da relação sujeito-sujeito vivenciada.

Continuando, permitam-me algumas reflexões sobre a etnografia enquanto dialogia e ‘espaço liminar’, ou ainda, como ela se presta à mediação cultural entre sujeitos outros.

A compreensão de um sujeito-objeto em termos etnológicos exige uma abordagem de amplo espectro, na qual, segundo James Clifford (1991, p. 27-34), podem-se destacar quatro campos maiores de análise, e que “talvez seja [Franz] Boas o último virtuoso” a conseguir sintetizá-los: “o físico (ou psicológico), o antropológico, o cultural (ou social) e o linguístico”.

Todavia, com as transformações no campo da ‘análise cultural’, a ‘etnologia total’ boasiana abriu espaço para etnologias enviesadas por disciplinas mais versadas no interpretativismo (como, por exemplo, “a crítica literária”, “a história cultural”, “a semiótica”, “a hermenêutica filosófica” e “a psicanálise”, entre outras) e o problema literário da escrita etnográfica ganhou lugar central nas discussões epistemológicas. Se antes foram extirpadas “a retórica (em nome da explicação clara, transparente)”, “a ficção (em nome do valor dos feitos em si)” “e a subjetividade (em nome da objetividade)”, agora, com os novos movimentos da Antropologia Social, estas se tornaram recursos literários para o etnógrafo. “Pois a etnografia, a prática da etnografia, é coisa artesanal, coisa apegada à prática da escrita”; e aquele “que elabora textos etnográficos não deve usar figuras nem abusar de alegorias que distorçam a mensagem; e sim deverá as utilizar para reafirmá-la”, não se prestando a fins puramente estilísticos, mas a “uma pura simples necessidade expressiva. [...] É, precisamente, o que dá sentido às exposições, às teorias; é o que determina e facilita a leitura”, no esforço realista de sintonizar contextos histórico-culturais e leitores distintos.

A etnografia se abre como um leque amorfo de possibilidades, dissolve-se o ‘método etnográfico’ de herança malinowskiana e cada qual tenta dar seu jeito. A maioria deles tenta ainda manter o *status* do sujeito, mas já apontam para uma redução do sujeito escritor a objeto do texto. A noção de “inscrição” ou “descrição densa” em Geertz (2005), por exemplo, é uma tentativa de fundir os momentos do campo e da escrita. Ao invés de uma ‘observação participante’ gerando um material bruto e puramente descritivo, sucedida de um momento solo no escritório para edição e redação final desse material, segundo Hastrup (1992, p.126), o método de Clifford Geertz se pretende uma espécie de “descrição participante”. Segundo ela observa: “Anteriormente, a antropóloga relatava sua presença no campo e depois desaparecia do texto. Hoje nós requeremos que ela permaneça lá, pois a sua presença no campo foi o *locus* do mundo-campo”. Além disso, a autoridade antropológica emana em grande parte da própria presença no campo, como um cordão umbilical entre o testemunho empírico da interação simbólica e sua reminiscência autobiográfica comprobatória.

Partindo de outra perspectiva, Michael Fischer (1991) tenta resolver esse problema criando uma interlocução textual entre vários sujeitos. Ele entende que a etnografia deve ser como uma “justaposição” de vozes culturais (ou “eticismos”), tomando cuidado para não se tornar titereiro daqueles que deseja manter livres. Fischer (1991, p. 278-279) utiliza textos autobiográficos entremeados ao seu próprio, buscando criar um *puzzle* de individualidades e “eticismos”; mas alerta:

La idea fundamental es la de toparse con múltiples voces que hablen por sí mismas, dejando mi propia voz de autor muda, marginalizada, reducida al simple comentario... Mientras ello acontezca de veras el lector escuchará las versiones originales e directas. El texto, pues, no estará herméticamente sellado. De forma paralela, los escritos devenidos de mi propia tradición etnicista, se evocan sólo en las introducciones y en las conclusiones, como puntos simples de contacto, de unión entre una materia y otra, evitando lo que avisa Tzevtan Todorov cuando dice: “La tentación de reproducir las voces *tal y como son*, es decir, mostrándose al margen de la propia presencia, convierten al otro, al que habla, a ése cuya a voz queremos mostrar pura, en simple marioneta...”.

Contudo, Fischer (1991) não leva às últimas consequências as advertências de Todorov, pois sua autoria domina e conduz as ‘vozes outras’ por todo o seu texto, trazendo-as apenas esparsamente. Pois essas vozes são produzidas em contextos que não têm ligação com os propósitos de uma etnografia, longe do que seria, por exemplo, trabalhar em coautoria com as pessoas, sendo elas objetos cômicos do próprio texto etnográfico – o que ele supunha ter resolvido recolhendo textos autobiográficos –, ou mesmo “mostrar na prática o diálogo do trabalho de campo” (HASTRUP, 1992, p. 118), como ocorreu, por exemplo, no estudo clássico de Marcel Griaule *Conversations with Ogotemmêli*. Por outro lado, deve-se considerar esse texto de Fischer (1991) de acordo com sua proposta. Ele busca compreender as formas pelas quais o que se traduz por “eticismo” se manifesta em textos autobiográficos de sujeitos híbridos em termos étnicos ou de identidade cultural (como “chino-americanos” e “mexico-americanos”, a partir da tradução em espanhol), colocando um novo ponto relevante: a fusão de culturas.

Neste instante do presente texto dissertativo, a intenção não é aprofundar no debate antropológico sobre híbridos e diaspóricos, ou mesmo sobre as novas conformações pós-coloniais, mas sondar elementos que interferem nos sujeitos-objeto do texto etnográfico de um modo geral. Nesse sentido, a ‘fusão de culturas’ a que devo me conter e referir é somente aquela que ocorre no trabalho de campo, na relação entre antropólogo e informante.

Vários autores recorrem à noção de “duplicação da consciência” de Paul Rabinow ao tratar da relação antropólogo/informante. Segundo este pensador, esse fenômeno acomete o informante na medida em que ele é influenciado e impelido a traduzir a vida social nativa em termos “objetificantes” (HASTRUP, 1992, 120-122); o que ocorre em um “espaço liminar” entre as culturas, um espaço que está fora das mesmas, e que se vai criando a partir da relação simbólica entre sujeitos de diferentes culturas. Segundo Caplan (1992, p. 80), o argumento de que há um processo de “objetificação” do pensamento nativo já não faz muito sentido, pelo menos não desde o *Ogotemmêli* de Griaule, publicado há mais de 65 anos. Entretanto, ela chama atenção para a questão do “envolvimento”, ou de “ser afetado”, levantada por Favret-Saada

(2005), antropóloga que se viu integrada aos rituais de bruxaria no Bocage, pois, se por um lado, o informante pode ser ‘alterado’ por uma suposta racionalidade ‘objetificante’, por outro, é o antropólogo quem está sendo ‘imerso’ no mundo outro, não havendo qualquer ‘ginástica’ metodológica que o exima dos compromissos ali estabelecidos. Além disso, a atual condição da autoridade do etnógrafo impõe a necessidade de chegar com humildade e tentar estabelecer um “relacionamento”, pois se faz necessário que, de contrapartida, o informante “escolha” (mas de modo um tanto forçado) esse antropólogo como seu confidente. Segundo Caplan (1992, p. 80), nossa herança confessional recria a imagem do antropólogo mais próxima à do “terapeuta” ou à do ‘padre’, do que à do “torturador”, não obstante a investigação etnológica possa se tornar simbolicamente “violenta”.

Dos novos argumentos que apresentei, posso inferir mais três conclusões: [4] se o/a antropólogo/a estava no campo, ele/a deve permanecer no texto, pois campo e texto são também continuidades internas (experiência/memória) do sujeito que pesquisa; [5] todo o cuidado com os discursos dos sujeitos é pouco, de modo que dificilmente alguma estratégia metodológica conseguirá manter sua vivacidade, indicando uma mudança na enunciação do texto etnográfico, que deixará de ser uma pretensa biografia coletiva, para se tornar uma autobiografia criteriosa, em que a realidade ‘objetificada’ do sujeito etnógrafo se equipará à dos ‘seus sujeitos’ ou à dos sujeitos etnografados; e, por último, [6] o estado de ‘envolvimento’ – ou de ‘afetação’ –, e a ‘etnicidade’ do antropólogo se revelarão de qualquer maneira em seu texto, então, faz-se ideal declarar o mais sinceramente possível o seu ‘lugar de fala’ e como é o relacionamento com os informantes, tendo em vista até mesmo os constrangimentos pessoais, religiosos, entre outros.

Para fechar esta minha reflexão metateórica introdutória, passemos a uma análise da etnografia enquanto um texto ‘auto-etno-biográfico’, e, por isso, historicizado e mnemônico.

Tentar definir qual o lugar dos sujeitos nos textos etnográficos é tarefa por demais árdua para um aprendiz de Antropologia ou um principiante como eu. Resta-me, portanto, tecer mais alguns comentários aproximativos para fechar a hipótese que aqui estou especulando, a saber: sujeitos só existem no mundo Real e atual, pois, no texto, tornam-se objeto, e cabe ao etnógrafo apenas amenizar a assimetria discursiva que separa a si mesmo de seu objeto e, portanto, de seu texto, tornando-se destes uma parte.

É como coloca Paul Spencer (1992, p. 53): “o relato antropológico é inevitavelmente reflexivo e indiretamente autobiográfico”. Por exemplo, veja-se o caso do texto de Pat Caplan (1992) aqui evocado. Ela reconsidera a sua própria presença no campo e no texto, percebendo que, ao longo de mais de 30 anos de visitas aos sujeitos do campo, as mudanças não se deram somente no mundo do outro, mas a mudança estava no seu olhar. Observando seus escritos da

primeira vez que foi (com 23 anos de idade) em comparação com os de uma década depois, Caplan pôde perceber o quanto o feminismo e a maternidade alteraram radicalmente o teor de sua argumentação. Além disso, ao revisitar suas considerações, Caplan (1992, p. 79) se deu conta de que “há sempre um ponto implícito de comparação com sua própria sociedade”. A autora projeta nos sujeitos as angústias e questionamentos que tem em relação a sua própria sociedade (“qual a posição da mulher nessa sociedade?”; como são as relações de gênero por trás da “violência doméstica” nessa sociedade?). Deste modo, na medida em que a pesquisa etnográfica é indiretamente autobiográfica e localizável no tempo, fazem-se perceptíveis as tendências argumentativas em correspondência a um período da vida social do etnógrafo.

Diante disso, tiro a lição de que o antropólogo deve estar sempre reconsiderando e revisitando o campo, nem tanto no sentido de mostrar onde estava errado e abominar o fato de sua etnografia passada estar enviesada por questões políticas, a exemplo, mas no sentido mesmo de compreender autobiograficamente esse viés, e assim, adicionar àquele trabalho mais um elemento clarificador das condições de sua produção. É preciso se ter em mente que, em um texto auto-etno-biográfico, “o sujeito se apresenta para a sua própria cultura”, quando escreve, o antropólogo tem em mente “um hipotético leitor ocidental” fixado no horizonte. Segundo Spencer (1992, p. 61-63), a memória autobiográfica é um mito do passado vivido e, portanto, deve ser tomada enquanto tal, ou seja, deve ser analisada sob uma perspectiva sócio-histórica de reconstrução da agência do sujeito. Porquanto, na trajetória narrada, as posições políticas e sociais assumidas individualmente só adquirem coerência subjetiva e cosmológica a partir da sua contextualização histórica em relação às posições no presente da escrita.

Vejam que é somente a partir de uma revisão autobiográfica que a condição de objeto dos sujeitos na etnografia melhor se revela, pois, a “autobiografia proporciona um *insight* único no processo da história, pode-se ver a memória de tempos passados pelas lentes distorcidas da vida presente”, vida que, “em contrapartida, é moldada pela construção social da agência”. Mais do que “uma distorção do detalhe biográfico e histórico”, a autobiografia revela sempre uma constelação de ideais morais, os interesses individuais e os clichês. (SPENCER, 1992, p. 51).

O conflito de interesses entre os sujeitos no campo implica em um método “reflexivo”, no qual o antropólogo se vê compelido a trabalhar “com tópicos que emergem no contexto de um momento”, estabelecendo ali uma “conversação” que tende a transcender o *hall* seguro de questões previamente formuladas. Na antropologia, o ranço cientificista parece ainda sugerir uma separação entre “envolvimento pessoal e a tarefa da pesquisa”, e isso, mesmo em se admitindo que o campo é “experenciado como um problema muito pessoal”, o que cria um “dilema moral” para o antropólogo. Segundo Paul Spencer (1992, p. 59), “em parte, isso se

deve ao fato de o trabalho de campo antropológico na prática não poder nunca estar livre de valor”, não poder ser nunca uma “experiência sem emoções”.

Destarte, embora a maioria das etnografias se apresente com aparente desafetação, a tarefa do etnógrafo não pode ser impessoal e restrita a um ‘espaço liminar’ independente das culturas no encontro colididas. O texto etnográfico deve mostrar como esse entre-lugar é algo novo, nascido do “relacionamento” entre pessoas “interessadas” (CAPLAN, 1992), devendo a personagem que designa aquele pesquisador ser apresentada ao nível objetificado em que normalmente se encontra a personagem do pesquisado, o que, na minha humilde opinião, restitui parte da paridade na relação dialógica entre os sujeitos reais, como já afirmado.

Feitas essas considerações, exponho agora um resumo da trajetória que me levou de encontro ao tema e ao campo da pesquisa neste texto apresentada.

O encontro com o tema e o campo dessa pesquisa se deu recentemente e relativamente fora da academia. Eu estava recém-licenciado em Ciências Sociais, mas achava que a docência (mesmo no ensino médio) deveria ser uma atividade da maturidade do especialista, de modo que resolvi investir em pesquisa e formação. Porém, sabendo que viver de pesquisa e bolsa de estudos não é das atividades mais estáveis, busquei um curso profissionalizante (técnico) para ‘me garantir’ no período de ‘vacas magras’, entre pesquisas e estudos enquanto bolsista. Como aprendi cedo e sempre gostei da ‘arte culinária’, resolvi fazer um curso na área técnica de Gastronomia. Neste curso, denominado ‘Especialista em Gastronomia e Alta Cozinha’, algo me incomodou bastante, foi o fato de que, apesar de estudarmos dezenas de ‘cozinhas nacionais’ e ‘étnicas’, inclusive a ‘brasileira’, o que era tido por cozinha internacional e todo o conjunto padrão de técnicas que nos eram ensinadas correspondia em sua maioria a uma versão moderna do que é a cozinha e a comida; mais especificamente, representava os avanços da dita Alta Cozinha francesa e da nova gastronomia espanhola, as duas cozinhas de maior *status* na modernidade ocidental dos tempos recentes. Em termos práticos, as periferias e as técnicas ditas tradicionais se tornaram a ‘Baixa Cozinha’, de modo que não tinham ali seu espaço. Pois a impressão que fica é de que a suposta ‘Baixa Cozinha’ poderia ser reproduzida pela gastronomia moderna, reconfigurada pelas técnicas da ‘Alta Cozinha’ para uma maior aceitabilidade de mercado, ou até mesmo, poderia ser desconstruída na cozinha molecular. O que, de fato, não importava tanto, já que a grande maioria de pratos consagrados e valorizados na gastronomia internacional correspondente ao gosto das elites europeias, e, mais especificamente, daquelas provenientes das grandes nações colonizadoras dos últimos três séculos.

Diante disso, resolvi fazer uma investigação sem pretensões acadêmicas a respeito das minhas ‘periferias’ próximas, ou seja, as cozinhas das Américas, as cozinhas brasileiras, as

cozinhas do Brasil Central e de Goiás etc.. Essa investigação era como um *hobby* para mim, algo criativo para fazer com o tempo livre, e acabou se tornando subsídio para a fundamentação temática do plano de negócio que eu deveria entregar ao final daquele curso técnico.

Na academia, eu pesquisava temas que não tocavam diretamente esses assuntos, como: epistemologias interdisciplinares, sociologia do conhecimento, ambientalismo e modernidade, sustentabilidade e povos tradicionais, Direitos Humanos, movimentos ambientalistas e ativismo (ciberativismo), cibercultura e Educação, e, por último e não menos importante, a teoria social no pensamento de Oswald de Andrade. Fui amalgamando essa miscelânea de passagem no TCC da graduação em Ciências Sociais (UFG/2010), por uma pesquisa ligada ao Núcleo de Direitos Humanos da UFG (2011), e por uma especialização em Informática aplicada à Educação (2012) nesta mesma universidade; e, inclusive, quando ingressei no programa de pós-graduação ao qual se vincula esta dissertação de mestrado, meu projeto de pesquisa tratava das influências antropológicas nos escritos teóricos de Oswald de Andrade; o que se ‘comia’ por ali eram ideias e símbolos, na prática da antropofagia cultural, nada de cozinha em questão.

Acontece que, logo no primeiro semestre do mestrado em Antropologia Social, cursei uma disciplina que tornou possível trazer aqueles meus incômodos e a minha pesquisa *hobby* para dentro da academia; o curso se chamava ‘Antropologia da alimentação e patrimônio’ e foi ministrado por minha atual orientadora, a Prof.^a Dr.^a Janine Helfst Leicht Collaço.

Nesta disciplina, foram-me apresentadas variadas perspectivas teóricas, de modo que se me iam saltando aos olhos muitos elementos aos quais não dava atenção quando da minha pesquisa livre e informal na internet. E, no cumprir dos requisitos do curso, fui disciplinando e aprofundando o meu interesse pelo tema da alimentação, a partir de então marcado por um viés antropológico dominante. E, ao final dessa matéria, a professora Janine Collaço e eu discutimos com certo entusiasmo a possibilidade de produzirmos dados e um artigo a partir do que estava a pesquisar no trabalho final da disciplina, o que me fez pensar mais seriamente sobre o tema.

Resultado de tudo isso: deixei o projeto sobre a antropofagia cultural oswaldiana para outra oportunidade futura e oficializei o projeto de uma nova pesquisa junto ao programa, e mudando inclusive de orientadora, transformando o que seria o artigo em projeto de pesquisa e o trabalho de campo para a ocasião deste artigo em um reconhecimento de campo ou primeiro campo (que é abordado no próximo capítulo desta dissertação, e primeiro da etnografia).

Quanto à ‘pessoalidade’ na escolha dos sujeitos-objeto dessa nova pesquisa, acho que provavelmente se deveu: [1] primeiramente, ao fato de, enquanto goianiense e morador da

‘capital nova’, as minhas idas a ‘Goiás Velho’¹ me marcaram sempre pelo ‘ar de nostalgia’ que se queria fazer sentir, especialmente, no referente à arquitetura e à cozinha enquanto atrativos turísticos; destarte, trata-se de uma expressão cultural local que serviria perfeitamente para discutir o problema crítico ao fundo desta pesquisa, a saber: ‘como as relações turísticas criam relações translocais e que afetam as manifestações do patrimônio cultural/alimentar?’; e, [2] em segundo lugar, foi devido, também, ao fato de eu mesmo ter estado envolvido com o processo criativo de um restaurante regionalista goiano, em nível de planejamento (segundo o modelo de Plano de Negócio no TCC do curso técnico), mas que, entretanto, aproximou-me bastante do imaginário e do simbolismo identitário evocados em uma proposta temática nesse âmbito.

Seguindo minhas convicções e influências, as quais foram expostas em parte nessa introdução, passo ao texto etnográfico propriamente dito, o qual deverá representar meu esforço interpretativo diante do campo, especialmente, nos diálogos com os sujeitos reais nele envolvidos, a partir mesmo da minha auto-etno-biografia. E, antes de iniciar, relembro ao leitor o norte da minha investigação junto à comunidade ‘vilaboense’ (que é como se designa o natural da Cidade de Goiás): elucidar os processos de reapropriação social do patrimônio alimentar para fins de turismo cultural.

¹ “Goiás Velho” é como algumas das pessoas de Goiânia chamam a atual Cidade de Goiás, mas não com o clima de rivalidade com que foi proferido no passado, quando ainda recente a mudança de capital, mas com carinho e sentimento nostálgico, desperto pelas inúmeras referências culturais que se mantêm na capital antiga.

3 Tour cínico pela Cidade de Goiás [estadia *in locus*: 01-08/07/2013]

À época desta primeira estadia na Cidade de Goiás, eram-me estranhos os modos, os produtos e a historiografia especializada a ela associados, conhecia apenas aquele relato raso dos estudos no Ensino Médio e a tinha visitado em duas oportunidades, ambas por ocasião do FICA (Festival Internacional de Cinema Ambiental), que acontece anualmente na cidade. Eu era novamente um turista, porém, desta vez, bastante mais cínico e com o olhar aguçado pelos estudos em Antropologia Social, os quais iam me revelando as variadas camadas e redes de significados que sustentavam a realidade simbólica local.

A primeira impressão foi de que a cidade expressava um mosaico tosco de traços característicos dos ‘Brasis’ colonial, imperial e republicano, atualizados em uma sobreposição que por vezes se desfaz, ou se refaz retrogradamente em simulacros do passado; tudo sob os auspícios das políticas de preservação e restauração arquitetônicas, e, também, das iniciativas privadas no resgate de práticas e produtos tradicionais para fins turísticos; como é o caso da utilização do patrimônio cultural alimentar na constituição de um mercado gastronômico afinado com uma identidade local que se quer emblemática, aquela: do híbrido harmônico, do colonialismo exogâmico português, da hegemonia europeia, como simples variação barroca, simples adaptação da tradição portuguesa à realidade multicultural e híbrida da colônia; o que fica claro nos discursos predominantes das famílias luso-descendentes, as quais reproduzem receitas culinárias da antiga metrópole e, também, receitas que consideram como um simples amoldamento da tradição lusitana às condições locais (o que discutirei melhor ao longo de todo este texto).

Primeiro assentamento urbano do planalto central brasileiro, essa cidade foi fundada em 1727, sobre o Arraial de Sant’Anna (que estava no ‘caminho do ouro’ até Cuiabá) – sendo parte da Capitania de São Paulo por quase todo o século XVIII –, e foi batizada Vila Boa de Goyaz. Enriqueceu-se e atraiu pessoas com o imaginário e a exploração do ouro, tornando-se o maior centro cultural e econômico da Capitania de Goyaz, então, emancipada em 1774, e província ou capital da unidade federativa de Goiás, desde proclamada a República, em 1822, até 1937, quando se conclui a transferência da capital para Goiânia, passando a se denominar somente Goiás. Esta breve capitulação do *status* geopolítico que conformara a história da cidade serve apenas a uma primeira aproximação diacrônica e para ressaltar a sua centralidade político-cultural na região, e também a conseqüente complexidade daquele *socius* em função de seu

multiculturalismo, do fluxo de pessoas que a atravessou e da pungência da atividade político-econômica que marcou sua história – sem querer diminuir sua importância atual.

Neste primeiro campo *in locus*, coloquei minha ignorância referente àquela cultura a serviço do processo metodológico e resolvi fazer o que chamei de ‘turismo antropológico’, ou ‘tour cínico’. Tentei criar uma estratégia e me infiltrar de maneira informal, de modo que nada me pareceu mais óbvio, eu era e deveria parecer um turista, porém, obviamente, mais cínico. O disfarce sugestivo foi adotado, sob o argumento de que: encarnar a situação informacional do turista e performatizar esse tipo permitem ao pesquisador uma observação alocada no *spot* social do próprio consumidor de turismo cultural, interferindo muito pouco na dinâmica corriqueira desses cenários patrimoniais. Neste primeiro momento da pesquisa, não busquei estabelecer qualquer relacionamento ou vínculo pessoal com os sujeitos locais, tendo sido uma oportunidade de ‘reconhecimento’ do campo, como dizem os ‘exploradores’, e de ‘observar’ o consumo pelo olhar do ‘turista’, condição à qual eu não podia escapar, fazendo-se melhor desta me aproveitar. Esta primeira visita a campo significou também, é claro, o primeiro passo rumo ao objetivo genérico desta minha investigação, que é compreender a perspectiva do comerciante local de alimentos a respeito de suas próprias mercadorias.

3.1 Roteiro turístico de juras ‘tradicionais’

Antes de partir em viagem, montei um roteiro com base nas informações turísticas que se encontravam acessíveis àquela época. Para experimentar esta abordagem atravessada por um tipo sociológico do turista, ao qual, de fato, eu não teria como fugir inteiramente nesse contexto – já que não sou natural da Cidade de Goiás e não tenho intimidade o bastante com a cultura local –, busquei primeiramente por informações direcionadas a esse tipo de ‘atividade’ (mais especificamente, a que se denomina ‘turismo cultural’), filtrando informações relacionadas à comida e à cozinha identificadas aos vilaboenses.

Deparei-me com a seguinte situação quanto ao conteúdo disponível na internet, fonte de informações mais acessível e, provavelmente, a primeira a ser acionada pelos turistas antes de viajarem; os principais *sites* foram: “www.goiasturismo.go.gov.br”, “www.goiasvelho.net”, “www.cidadedegoias.tur.br” e “www.cidadedegoias.com.br” (posteriormente, encontrei outra fonte, pelo endereço “www.cidadeshistoricasdegoias.tur.br”, que não é em nada excepcional ao já encontrado na ‘amostra’ e que aqui não cabe elencar, já que não fora utilizada na pesquisa).

O primeiro é o *site* da Goiás Turismo, ou Agência Estadual de Turismo, instituição autárquica e que está jurisdicionada a um órgão diretamente ligado à rentabilidade do uso do território da federação, a Secretaria da Indústria e do Comércio, ou seja, indiretamente é um *site* do Governo do Estado; muita prestação de contas, um roteiro turístico com procissões religiosas, paradas e pontos para admiração da arquitetura e ecoturismo, mas nenhuma referência à cozinha da cidade ou mesmo da região, a não ser pela única frase, que a torna coadjuvante, em adição às atrações principais: “**além** de uma farta diversidade gastronômica” [grifo meu]. O segundo é o portal oficial da Cidade de Goiás, ligado à prefeitura municipal; havia também prestação de contas, informações turísticas de ordens diversas, anúncios comerciais, nenhuma informação sobre a cozinha emblemática da cidade. O terceiro é o *site* específico do órgão municipal responsável pelo turismo; nenhuma prestação de contas, inclusive nenhuma referência à equipe responsável pelo *site*; a parte direcionada a descrever a “cultura” da cidade tem itens que falam apenas de religião e arquitetura, a parte direcionada a “lazer” fala de ecoturismo, e, enfim, na parte de “serviços”, são mostrados ‘nove’ restaurantes; fotografias e um anúncio ilustram as referências, parecido com um anúncio ‘comercial’. Por último, o intitulado Portal da Cidade de Goiás, um *site* “com.br”, portanto, de iniciativa privada e de cunho deliberadamente comercial; na página acessada pelo ‘botão’ “Informações”, e dentro desta, no botão “Restaurantes e Bares”, encontra-se referência a 35 estabelecimentos, sem fotografias, mas todos eles com endereço e telefone de contato, e ainda um anúncio descritivo.

Partindo das informações encontradas no último *site*, decidi estabelecer uma rota de turismo gastronômico e registrar os ‘caracteres’ de uma possível ‘linguagem tradicionalista’, implícita e explícita nos objetos que compõem o cenário dos empreendimentos gastronômicos, seja na sua composição funcional, seja na arquitetônica e na decoração artística, na cozinha (da sua disposição à composição em ingredientes), nos cardápios, nas ‘placas de publicidade’ e da fachada das lojas, e, por fim, nas falas e nas práticas das pessoas que produzem essa comida, ofertada como parte de si, como forma de acesso restrito ao seu patrimônio.

Devido a dificuldades de navegação, limitação de tempo e mesmo pelo fato de alguns estabelecimentos terem fechado as portas, o roteiro que se consumou foi baseado em visitas longas a dez restaurantes, de um universo de aproximadamente quinze pré-selecionados pela internet. Dois foram os critérios para a pré-seleção desses restaurantes: primeiro, há apelo localista ou etnicista no nome desse estabelecimento (?), e, segundo, se não há algo explícito no nome, o seu anúncio promete algo que seja ‘local’, ‘típico’, ‘tradicional’ (etc..), ou mesmo, simplesmente, “caseiro” (termo que se mostrou uma categoria nativa) (?).

A partir dessa pré-seleção, fiz uma breve análise dos nomes e anúncios de restaurante que foram selecionados para o roteiro desta primeira visita à Cidade de Goiás, considerando a utilização de ‘elementos locais emblemáticos’ na composição dos discursos e imagens que os sujeitos locais querem destacar como sua identificação diante do visitante.

Primeiramente, trato dos nomes de sete dos estabelecimentos listados (buscando trazer elementos simbólicos extras para esta análise semiótica), que trazem referências de elementos da história e da fauna e flora locais, dentre os quais destaco: [N1] “Restaurante Flor de Ipê”, [N2] “Restaurante Hotel Vila Boa”, [N3] “Hotel Fazenda Manduzanzan”, [N4] “Espaço Ouro Fino”, [N5] “Pequi’s Pizzaria”, [N6] “Restaurante Poço do Sucuri”, e [N7] “Restaurante e Hotel Fazenda Serra das Orquídeas”.

[N1] Faz menção a uma flor que colore os campos cerratenses (as variedades da planta Ipê produzem florescências em quatro colorações: roxas, rosas, amarelas e brancas), e que é muito apreciada pelas populações que vivem na região, o que se pode notar na sua poesia, tanto a popular, como a erudita; por exemplo, reverência esta que se expressa no nome do concurso de contos e poemas promovido pela Faculdade de Letras da Universidade Federal de Goiás: “Prêmio Flor de Ipê”. O Ipê rende, também, madeira boa de construção e para a mobília, muito pesada e vistosa, assim como curte bem as cachaças (sendo mais utilizadas nesta região as variedades ‘amarelo’ e ‘roxo’), dando-lhes uma bela coloração que pode chegar ao alaranjado e taninos mais macios que os do carvalho, e faz sombras aconchegantes para os momentos de Sol forte (com sombras que presenciam descansos, prosas, modas de viola, encontros, namoros, dentre outras manifestações da vida social humana por ali). Destarte, além de nos presentear com belíssimas e inspiradoras flores, que encantam pelo simples apreço específico já contido no nosso desenvolvimento visual ‘alimentar’ – já que as teorias da evolução visual do primata indicam a seleção a partir da abertura do espectro de cores desde o vermelho, cor que, também, designa as folhagens em brotação, com níveis de toxinas irrelevantes ou toleráveis –, estes seres vivos estabeleceram relações muito especiais com as sociedades que se foram alocando e prosperando no Cerrado, de modo que compõem sistemas bastante complexos de apropriação cultural local interespecífica. Como parte do Cerrado, área fito-bio-geográfica mais antiga do mundo e que permeia todos os biomas do Brasil, sendo-lhes central, o Ipê ocorre em quase todo o território brasileiro, sendo considerado também “árvore símbolo do Brasil” – o que foi objeto de disputa legislativa, a despeito de o Pau-Brasil ser considerado oficialmente a única “árvore nacional”, desde a Lei nº 6.607, de 7 de dezembro de 1978, levando a uma estratégia de sagrar o Ipê a “flor nacional”, ao lado do Pau-Brasil como árvore nacional, o que não aconteceu.

[N2] Fazendo menção a um dos nomes antigos da cidade, no caso, de fundação da vila administrativa *Villa Boa de Goyaz*, em 1936, o restaurante do Hotel Vila Boa (hotel este que se anuncia como “o maior e mais importante da região”, segundo está posto no seu *site* oficial: <<http://www.hotelvilaboa.com.br/>>), já tendo sido inclusive um hotel de administração pública, com padrão internacional de luxo. Atualmente, o seu restaurante está aberto, também, para não hóspedes, e promete servir – além de pratos ‘internacionais’ e ‘nacionais’, como se espera de hotéis desse porte – pratos considerados emblemáticos da ‘tradição local’, como: “empadão goiano, arroz com galinha e guariroba, ambrosia goiana, frango com açafrão e muito mais”.

[N3] Com nome composto da junção dos nomes de dois rios (Mandu e Zanzan),² que são afluentes do Rio Vermelho (o principal rio da Cidade de Goiás) e se encontram ali na região, mais especificamente, no entorno do Hotel Fazenda Manduzanzan, o seu restaurante está aberto para almoço sob reserva antecipada, e anuncia: “Com o toque de tempero caseiro, o cardápio é especialmente preparado em fogão caipira para que a lembrança do sabor da casa de mãe esteja sempre presente. [...] Doces típicos da região proporcionam uma saborosa sobremesa tornando sua experiência gastronômica um momento inesquecível” (descrição encontrado no *site* oficial <www.manduzanzan.com.br>). Notemos que há uma evocação de símbolos poderosos em torno de códigos como: “tempero caseiro” e “sabor da casa de mãe”; e sua referência no rastro do objeto “fogão caipira”, que certifica a pertença do “sabor da casa de mãe” a uma cultura “caipira”, garantindo ao cliente da região uma comida familiar e a nostalgia em relação ao passado saudoso da vida no campo; além de um termo que é chave para os discursos que evocam elementos emblemáticos locais: “típicos da região” (‘tipicidade’ designa especificidade, algo crucial para o mercado local de turismo cultural, que, nesse sentido, valoriza-se pelas supostas **autenticidade** e, conseqüente, **exclusividade** da “experiência gastronômica” proporcionada).

[N 4] “Ouro Fino” se refere ao ouro de aluvião, em pó e pequeníssimas pepitas, e que é extraído do rio com bateia (e, também, na formação de amálgamas com mercúrio), sendo esta sua principal forma de exploração na região. A expressão “Ouro Fino” também nomeia um dos mais importantes córregos que cortam a cidade. Quanto ao restaurante, trata-se de uma pizzaria, que trabalha com sabores clássicos dos cardápios brasileiros (como: ‘margherita’, ‘portuguesa’, ‘calabresa’, ‘alho e óleo’, ‘napolitana’ etc..), e sabores criados com inspiração em ingredientes

² ‘Mandu’ pode fazer referência ao líder indígena Mandu Ladino, que no início do séc. XVIII comandou uma guerra contra os portugueses, e, ainda hoje, inspira festas populares no Piauí e no recôncavo baiano, ou significar, simplesmente, ‘tolo’, pela etimologia Tupi; e ‘Zanzan’ me parece designar os sobrenomes imputados aos que vieram da região de Zanzan, na Costa do Marfim (África), ali trabalhando como escravos, ou se refugiando, ou tendo se mudado para lá, depois da alforria, ou talvez pelas cercanias do Rio Zanzan se assemelharem à região de mesmo nome na África, tendo sido assim nomeada pelos escravos de lá vindos.

regionais mais abrangentes (como o “pequi”, a “guariroba”, o “queijo catupiry”, a “linguiça mineira” etc.), com estética não tão rústica de mobília, mas que se instala num casarão de frente à Praça do Coreto – ou Pça. Dr. Tasso de Camargo, que é um dos principais pontos de encontro da comunidade vilaboense; e que, atualmente, é ponto de encontro, também, de universitários (estudantes e servidores), provenientes de vários lugares do Brasil, com a recente ampliação e chegada da Universidade Federal de Goiás, da Universidade Estadual de Goiás e do Instituto Federal de Goiás – todas estas instituições em franca expansão na cidade.

[N 5] Fruto que ocorre no Cerrado, o pequi (*Caryocar brasiliense*) está bastante presente na cozinha das populações do Brasil Central, tanto de indígenas, quanto de não-indígenas. Por exemplo, o povo Akwẽ-Xerente tem a cultura do pequi com muita estima, e lamenta muito por perderem pequizeiros para o desmatamento da agroindústria monocultora (SCHMIDT, 2011). Na cozinha vilaboense, o pequi é utilizado em várias aplicações culinárias, desde um licor a um molho para frango caipira, que são tradicionais, ou na pizza de frango com “perfume de pequi”, como o era na proposta híbrida à moda da casa da Pequi’s Pizzaria (que não se encontrava em funcionamento à época das idas a campo, aparentemente, por ter encerrado suas atividades).

[N 6] Quanto ao Restaurante Poço do Sucuri, note-se que “Sucuri” é um dos nomes dados à maior serpente do mundo, que ocorre na América-do-Sul, cuja variação da espécie com maior porte, a ‘sucuri-preta’, ocorre na Amazônia e no Cerrado, compondo diversas mitologias indígenas e também memórias e histórias dos moradores de Goiás. O restaurante se insere no empreendimento *Santuário Ecológico Poço do Sucuri*, e que propõe a tranquilidade de uma fazenda integrada a reservas de Cerrado protegido, com um espaço para *camping*, mas também chalés, ‘trilhas no mato’ e ‘banhos naturais’, e anuncia ‘comida típica’, ou melhor, anuncia uma “comida caseira” – como averigui no *outdoor* indicativo, que surge já a caminho do local, por um percurso relativamente curto em estrada de chão, quando da última visita ao campo, um ano e meio depois.

[N 7] O Restaurante e Hotel Fazenda Serra das Orquídeas faz menção a uma das mais importantes planta da contemporaneidade. As “orquídeas” são provavelmente as plantas mais colecionadas no mundo atual, produzindo flores belíssimas. Ressalta-se que estas ocorrem em todos os continentes (a exceção da Antártida), mas em número e variedade bastante importantes no Brasil, incluindo, também, o Cerrado com biodiversidade expressiva. O restaurante anuncia servir “comida caipira no fogão a lenha”, evocando essa referência ao imaginário “caipira”, que seria de alguma forma constituinte das ‘culturas locais’ e ‘regionais’, e a manifestação de uma ‘cozinha caipira’, representada na expressão “comida caipira no fogão a lenha”.

Nos anúncios encontrados, vê-se variadas afirmações da identidade típica regionalista e local vilaboense, evocadas como valorização e valorização das mercadorias turísticas, as quais possuem características específicas, capitalizadas por sua ‘autenticidade’ e/ou ‘tradição’ e/ou ‘tipicidade’, e isso se atribui ao turismo cultural. Nesse sentido, as mercadorias derivam de um uso particular do patrimônio cultural local, e, em especial, nesse caso, do patrimônio alimentar; como se nota a seguir, em cada um dos anúncios, dos quais destaco aqui seis (6), de que tratarei, brevemente, um por um:

[A1] Famoso pelo tradicional empadão goiano [...]. [...] O restaurante serve pratos típicos da culinária goiana [...] e também deliciosas panelinhas. Vale a pena degustar as sobremesas, entre elas, o “pastelinho” (massa recheada com doce de leite, salpicada de canela).

[A1] Tratarei mais detidamente do “empadão goiano” em outro momento desse texto, devido mesmo à sua grande relevância nesse contexto; mas, de antemão, adianto que se trata, de fato, de uma enorme empada no estilo português e que pode ultrapassar 0,5 Kg de peso, recheada com ingredientes dos mais apreciados na região e na cidade, como: linguiça caseira (suína), guariroba, galinha, azeitona, queijo etc.. Quanto às “panelinhas”, dizem respeito a um ‘prato’ servido em panela recém-tirada do fogo, usualmente pequena, de ferro ou de barro (e, atualmente, também panelas de alumínio), cuja base é arroz branco (*Oryza sativa*, longo fino, consumido nas Américas Central e do Sul), carne (usualmente, linguiça fina suína ou carne-de-sol), vegetais aromáticos (como a cebola, o tomate, o alho, a cenoura etc..), e requeijão, ou queijo curado, ou mozzarella, colocado junto, dando cremosidade à preparação, ou derretido por cima; refogados e condimentados carnes e vegetais, adiciona-se o arroz, água em dobro e não mais se mexe a mistura, deixando em fogo baixo e com a tampa entreaberta, quando secar, adicionar os queijos, tampar, esperar uns três minutos e servir (a panelinha [ou a “jantinha”, como tem sido encontrada em alguns cardápios da cidade – diferentemente da designação na capital de Goiás, Goiânia, em que *jantinha* se refere ao acompanhamento do *espetinho* {que é o mesmo que o *churrasquinho* encontrado em várias outras regiões do Brasil}, geralmente, mandioca cozida, feijão tropeiro, ‘vinagrete’ {tomate e cebola cortados em *brunoise*, com um toque de vinagre e sal; e, algumas vezes, suco de limão, salsinha, pimentão verde, coentro e azeite, somando-se a ou substituindo aqueles ingredientes básicos} e, às vezes, farofa ou arroz branco, no lugar da mandioca] agora é encontrada com as mais variadas misturas, inspiradas em ingredientes e pratos típicos e regionais, como: pequi, guariroba, jiló, milho verde, pimentas, ‘galinha caipira’, ‘linguiças caseiras’, ‘casadinho’ ou ‘baião de dois’ [que é à base de arroz com

feijão], entre outros). E quanto ao “pastelinho”, que também terá a devida atenção mais à frente, por constituir um caso especial, assim como o “empadão goiano”, detenho-me a dizer que se trata de um dos pratos mais emblemáticos da Cidade de Goiás, e que, embora tenha características específicas em sua manifestação, remete à confeitaria, à ‘empadaria’ e à pastelaria portuguesas.

[A2] Quem vai [...] sente logo a boa energia da cultura de Goiás. Instalado em uma antiga casa colonial, a comida é servida no fogão a lenha, supervisionada por Dona Ana, a chef alegre que mantém as velhas tradições da cozinha goiana. [...] Dona Ana revela que o maior segredo é o carinho com que se cozinha e os segredos que este grande amor revela: como o mousse de pequi com frango.

[A2] O anúncio encarna bem o tradicionalismo e já inicia exaltando a cultura local. Em seguida, evoca o espaço de sua ambientação nostálgica: “uma antiga casa colonial”, em que “a comida é servida no fogão a lenha”, sob os cuidados de uma autoridade tradicionalista, “Dona Ana, a chef alegre [a palavra ‘chef’ dá o ar de modernidade] [e que, não obstante] mantém as velhas tradições da cozinha goiana”. E, ao final, o anúncio do “mousse de pequi com frango”, que, embora não seja tradicional, sendo, ao invés disso, uma inovação de Dona Ana, tem o selo de qualidade do ‘matriarcado culinário’ vilaboense, então, expresso nesta figura emblemática de uma cozinheira tradicional.

[A3] [...] o buffet é uma fartura da culinária de Goiás e do Brasil, como o empadão goiano, pequi, guariroba, arroz Maria-Isabel, torta de mandioca e doces caseiros compõem o cardápio. [...] A proprietária do restaurante nasceu na Cidade de Goiás e orgulha-se dos bons temperos da terra, que estão sempre temperando seus pratos.

[A3] A referência à “fartura da culinária de Goiás” (“e do Brasil”, que aparece como complementar) está ligada a uma memória nostálgica da fartura no passado próspero das zonas rurais, antes da industrialização do campo e da composição classes proletárias nas cidades. De acordo com Selma Sena (2010a, p. 15):

Na memória social, a imagem da natureza pródiga está contida principalmente na idéia de um passado de fartura em oposição a um presente de privações, uma fartura revelada na abundância das colheitas, no acesso à terra, às matas e aos rios e na coetaneidade do mundo sobrenatural; a diferença entre colheitas e assombrações é que são ambas coisas desse mundo.

Não há aí ausência de racionalidade. Mas há identificação da ambição como forma moral de expressão do processo mais recente de industrialização da agropecuária, com suas conseqüências sociais da generalização do trabalho assalariado e clandestino, do impedimento do acesso à terra, dos desmatamentos e do aprofundamento das diferenças das classes.

[A3] Voltando aos itens do anúncio, tem-se a *guariroba*, que é um palmito amargo, e que faz parte da dieta humana na região central do Brasil desde períodos pré-colombianos em uma escala milenar, sendo que hoje integra o universo comestível da culinária regional, tendo uma parte inclusive na composição do “empadão goiano”, um dos carros-chefes do mercado tradicionalista, do qual tratarei mais adiante. O “arroz Maria-Isabel” é baseado em arroz branco e carne-de-sol, encontrando variações quanto aos ingredientes secundários e à condimentação por todo o interior do Brasil. A “torta de mandioca” a que se refere o anúncio não foi encontrada difundida pela cidade, apenas o “escondidinho”, que se caracteriza por ser um prato assado, em que recheios variados de carne desfiada (carne seca, frango etc..) são espalhados em uma fôrma entre grossas camadas de creme de ‘mandioca’ (ou aipim, ou macaxeira, em outras regiões), e, por cima, uma fina camada de queijo curado e ralado deve gratinar quando no forno. Faz-se a menção a “doces caseiros”, de modo que vale ressaltar a doçaria ‘tradicional’ da cidade é muito diversa, com doces cristalizados, cremosos e em calda, além ainda de receitas de confeitaria e pastelaria, com base em farinha de trigo e ovos, herdadas das famílias portuguesas emigradas ao Brasil central, produzindo doces como a ambrosia (bastante apreciada em todo o Brasil e em Portugal) e o ‘pastelinho’, que é um prato ‘endêmico’ da Cidade de Goiás (e que será analisado mais cuidadosamente à frente). E, ao final do anúncio, nota-se a exaltação dos “bons temperos da terra” pela cozinheira e proprietária, a qual se “orgulha” desse tempero local e do fato de que “nasceu na Cidade de Goiás”, evocando conhecimento ecológico e uma autoridade local.

[A4] [...] conta com uma vista privilegiada, tanto do centro histórico como das serras da região. Na cozinha, preparam-se pratos regionais e da culinária brasileira, em destaque o delicioso peixe na telha e o arroz com costelinha ou linguíça, servido em panelas de ferro.

[A4] O anúncio valoriza a “vista” com abrangência a elementos que atraem os turismos cultural e ecológico (ou ecoturismo). Apresenta o “peixe na telha” e o “arroz com costelinha ou linguíça” como pratos regionais e da culinária brasileira. O “peixe na telha” à moda regional, comumente, faz-se do peixe ‘pintado’ (sendo utilizados outros surubins também, conforme cada região) ao molho de tomate, sendo temperado com alho, cebola, cebolinha, coentro, pimenta e pimentão, e assado em forma de barro (ou na telha preparada para ir ao forno). Embora muitos atribuam sua invenção ao estudioso da ‘coisa goiana’ Bariani Ortêncio, essa receita encontra variações desde o interior do Estado de São Paulo até o Paraguai e a Bolívia, passando por todo o Centro-Oeste do Brasil, o que me faz crer em na presença hegemônica do patrimônio cultural Tupi em sua composição. Esse “arroz com costelinha ou linguíça” se alinha com a proposta do

Maria-Isabel, e, embora não tenha sido encontrado com tanta difusão como este último, parece ser uma preferência local ligada à herança portuguesa e ibérica, pois se faz da carne de porco doméstico, da preferência e conveniência da criação, ao passo, que o arroz Maria-Isabel parece surgir nas campanhas da guerra do Paraguai, com o isolamento e a falta de recursos, e em um cenário em que o gado foi a salvação dos soldados mato-grossenses. Essa especulação pode ter fundamento na fronteira do Brasil com o Paraguai, donde advém o nome de batismo do prato, mas em Goiás, assim como em todo o Cerrado e nos pampas, também, a criação de gado de corte está há muito incorporada às tradições de seus habitantes. Com isso, fica fácil demonstrar que, além de possíveis origens simultâneas, a preparação do arroz com charque bovino ou com carne de sol está presente há quase três séculos na cozinha dos tropeiros de todo o Brasil, e precede, portanto, a Guerra do Paraguai.

[A5] O cardápio é composto por um delicioso pintado ao molho, frango caipira, pernil de panela e entre outros.

[A5] O “frango caipira” se refere a galináceos domésticos, mas que, devido ao tipo de criação soltos junto ao ecossistema circundante, possuem carne firme e avermelhada como a das aves selvagens. Normalmente, o “frango caipira” é servido desmembrado e/ou retalhado ao molho, após ter cozinhado por horas em panela de ferro no fogão a lenha. A base do seu tempero é o açafrão da terra (ou cúrcuma), uma herança valiosa das redes globais do Império Português à cozinha regional em que se situa a cozinha goiana, podendo ser servido também a cabidela (ou, como se diz na região: “ao molho pardo”). O “pernil de panela” é feito como já o difundido prato “carne de panela”, com a diferença de que, em vez de carne bovina, trata-se de carne de porco, picada e refogada na própria banha de porco e no próprio suco da carne até ficar cozida em ponto de desmanchar. Ambos os pratos são bastante rurais, ressaltando mais o regionalismo interiorano e de tipo sertanejo do que o localismo da Cidade de Goiás propriamente dita.

[A6] Um casarão localizado no centro da cidade, ao lado da Casa de Cora Coralina [...], onde são servidos deliciosos crepes com sabores regionais, como o frango com pequi, carne com guariroba, milho verde, caju, goiaba com queijo, flor de ipê e pétalas de rosa, entre outros.

[A6] O restaurante é ambientado em um “casarão” no “centro da cidade, ao lado da Casa de Cora Coralina”. Com isso, o anúncio evoca uma personalidade emblemática da Cidade de Goiás e da cultura vilaboense (o que, no caso de Cora Coralina, gera certos problemas, os quais serão tratados em outro momento do texto). De um lado, o memorável passado, encarnado na

arquitetura de um “casarão [...] no centro da cidade”, construídos pelo mesmo empreendimento híbrido que se identifica à ideia de barroco em arte e arquitetura, e, de outro, a figura de “Cora Coralina”, a poetiza vilaboense do século XX, nacionalmente reconhecida por sua obra, cuja “Casa”, hoje em dia, é um museu em sua homenagem (a Casa de Cora). A proposta da comida não é tradicionalista, vende-se crepes, mas se utiliza de “sabores regionais” para os crepes, e com isso se traz ingredientes e misturas presentes na cozinha regional, tais como: “frango com pequi, carne com guariroba, milho verde, caju, goiaba com queijo, flor de ipê [...]”.

Afinal, o que ‘marca’ esses nomes e anúncios de restaurantes não está neles contido, é, pois, a “política do valor” (SIMMEL, 1976) que os torna atrativos e os converte em mercadoria, e é aí que entram o simbolismo local, as políticas patrimoniais e o turismo cultural como marca do capitalismo cosmopolita contemporâneo. De uma ‘perspectiva local’, os sujeitos mobilizam elementos do seu patrimônio cultural e imbuem seus produtos de um valor relativo ao ‘trabalho autêntico da tradição’ (como sustentam os discursos tradicionalistas), satisfazendo os quesitos do mercado de turismo cultural. Com isso, criam um espaço na economia local que aos poucos é ocupado por empreendimentos tidos como ‘tradicionalistas’ e/ou ‘regionalistas’ no mercado, e/ou *caseiros*, segundo colocam alguns dos sujeitos locais (*comida caseira*, como anunciam), ou, mais tecnicamente, ‘típicos’ e ligados a certos grupos em um recorte geo-histórico-cultural. Ao reforçarem os temas ligados a etnicidades e/ou memórias coletivas e/ou tradições familiares e/ou tipicidades, os anúncios e nomes contam com todo um sistema sociopolítico e ideológico que os sustenta e os torna valorosos, tanto em termos identitários, com a reafirmação da cultural local sendo reforçada positivamente pelo mercado turístico, e a injeção de recurso na economia local, quanto em termos políticos, com as políticas públicas de patrimonialização e preservação associadas e o fomento estatal do turismo, do nível municipal ao federal; isso, sem mencionar a própria intensificação das demandas por lazer e por ‘bens culturais’ exóticos e/ou tradicionais, num processo de ‘etnicização’ dos mercados modernizados e globalizados, especialmente na gastronomia e no turismo.

3.2 Considerações sobre o patrimônio cultural e o mercado gastronômico

A ‘etnicização’ e ‘tradicionalização’ dos mercados globais e nacionais de bens culturais deriva em grande parte de uma preocupação mais geral e que advém com a “retórica da perda” a informar os discursos oficiais (GONÇALVES, 2012); ou mesmo na preocupação saudosista

de etnólogos que expressaram todo seu “pessimismo sentimental”, diante da possível extinção do seu “objeto”, a cultura; ou melhor, da extinção das alteridades modernas (SAHLINS, 1997). Mediante esse quadro de discursos apocalípticos, por parte de estudiosos e do próprio Estado (e das organizações internacionais), os patrimônios culturais das sociedades ditas tradicionais se tornaram bens escassos e valiosos, necessitando de esforços de salvaguarda e recuperação, e com isso suas cozinhas ‘tradicionais’ passaram a ter um papel na consolidação da gastronomia. Janine Collaço (2014, p. 7-8) explica que essa perspectiva:

[...] se acentuou a partir dos anos 1980, quando as cozinhas, e conseqüentemente a gastronomia, ganharam maior atenção gerada pela preocupação em torno da dissolução cultural de pequenas comunidades que sofreriam os efeitos corrosivos da globalização, decompondo suas características autênticas.

[...] Neste contexto, em algumas situações foram recuperados elementos esquecidos de cozinhas que uma vez organizados são instrumentos utilizados para a manutenção de uma suposta tradição, além de intensificar movimentos em torno de identidades locais. A ideia de autenticidade ganha corpo e adquire um novo sentido na dinâmica contemporânea, especialmente no sentido de criar a gastronomia, isto é, um corpo não só de conhecimentos do comer, mas também de cozinhas que revelam ao mundo as diferenças. Estas podem ser consumidas e, de certa forma, controladas.

Segundo me pareceu inicialmente, os “simulacros” da ‘cozinha tradicional vilaboense’ expressam esse controle, sendo apenas a forma última na sobreposição de três reapropriações diferentes do patrimônio cultural: inicialmente, estão ‘corporificados’ no “patrimônio cultural intangível”, sujeitos às “trocias sociais” e à “dinâmica da vida”, das quais depende sua própria “transmissão”, ‘unicizada’ e ‘encarnada’ em cada *persona* individual, em relação a seu grupo e suas “representações miméticas”, e isso tanto na “*performatividade* ritual”, como nas “práticas sociais” cotidianas (WULF, 2013, p. 155-169); em um segundo momento, os produtos do ‘uso’ do patrimônio cultural atingem um estado similar ao descrito por Arjun Appadurai (2008), em diálogo com Igor Kopytoff (2008), o “status de mercadoria”, porém, aqui não nos restringimos às “coisas”, sendo importantes as várias formas sob as quais se materializam os símbolos, como em: falas, performances, ritos, arte popular, música, poesia (etc.), e, especialmente, na cozinha; e, por último, os produtos desse mercado podem atingir uma forma que em parte se confunde com o que Baudrillard (1991) entende por “simulacro” – o que me parece ser especialmente perceptivo no que concerne às atividades do órgão nacional de curadoria do patrimônio cultural brasileiro, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), junto à UNESCO, determinando as políticas de preservação e restauração arquitetônicas dos monumentos que são parte do ‘centro histórico’ da Cidade de Goiás, e também a influência de certos grupos locais, a ‘reinventar’ toda uma cidade e sua história, e, de certa maneira, a criar um ‘cenário’ para os *performers* e produtos ‘tradicionais’ e para os visitantes, que compõem aí o mercado do turismo

cultural. Neste cenário, a nostalgia é simbolicamente despertada, pois, no caso de quem lá vive, isso parece se dar por meio da ‘renovação’ de certos aspectos da época áurea da cidade, já na perspectiva dos visitantes e dos turistas é a garantia de uma imersão na arquitetura colonial e na paisagem cultural da cidade, com seu espaço e tempo próprios, no percorrer calmo das ruas irregulares calçadas em pedra, e na presença ‘monumental’ de catedrais, chafarizes e prédios públicos históricos, nos quais museus dos mais diversos tipos vêm sendo instalados.

Atualmente, os fenômenos ligados ao turismo cultural incentivam economicamente a mobilização dos patrimônios ditos ‘tradicionais’, nascendo um mercado cultural específico e pungente, cuja produção transita das formas artesanais à micro indústria; o que vale tanto para a reprodução constante do mercado gastronômico vilaboense, quanto para a reprodução de sua arte folclórica e a realização de suas festas religiosas – as quais atraem muitos turistas e bastante atenção da grande mídia, contando inclusive com uma produção robusta, e com o incentivo do poder público em várias instâncias, tal qual se nota no evento conhecido como a Procissão do Fogaréu, de que tratarei mais detidamente em outro momento deste texto, bastando dizer por ora que é uma encenação da caça dos farricocos a Jesus Cristo, por ocasião da Semana Santa, e que esta mobiliza todo o Estado de Goiás, atraindo turistas católicos de todos os cantos do país.

De maneira mais geral, a ‘encenação’ nas cozinhas e festas tradicionais não se declara como a máscara do teatro, em que a *performance* está no âmbito do jogo, no espaço liminar de fingimento entre os atores e a plateia, mas sim ‘autêntica’, como ‘verdadeira’, pois, o que se ‘performatiza’ ali são variações e representações de si mesmos, e que, contudo, são vendidas como representações de um passado colonial comum, e talvez, por isso, não escapem ao âmbito da “simulação”, que evoca, manifesta-se e adquire sentido por meio do sentimento de nostalgia; concordando parcialmente com Baudrillard (1991, p. 14), que afirma:

Quando o real já não é o que era, a nostalgia assume todo o seu sentido. Sobrevalorização dos mitos de origem e dos signos de realidade. Sobrevalorização de verdade, de objetividade e de autenticidade de segundo plano. Escalada do verdadeiro, do vivido, ressurreição do figurativo onde o objecto e a substância desaparecem. Produção desenfreada de real e de referencial, paralela e superior ao desenfreamento da produção material [...]

Radicalizando essa afirmação, as relações entre sujeito local produtor e sujeito turista consumidor seriam mediadas por “simulacros” coloniais, ‘cenários de consumo’ compostos por símbolos cuja referência viva teria se perdido no passado. A construção desse simulacro, dessa realidade “referencial” se dá a partir de uma ‘reapropriação social’ do patrimônio cultural no sentido de retroalimentar a ‘nostalgia’ e a ‘memória local’. Contudo, é preciso considerar que,

nesse contexto, reapropriar-se de um patrimônio radicado na tradição local para produzir uma simulação histórica e mnemônica é desejável mercador, pois isso assegura a ‘autenticidade’, a demanda e o ‘valor de mercado’ dos ‘produtos tradicionais’. Este fator introduz as variantes do interesse econômico, político e cultural nessa análise, de modo que não basta entender a nostalgia enquanto uma patologia da modernidade, a nostalgia pode ser antes a própria busca por uma etnicidade (no caso dos goianienses – naturais de Goiânia –, que pouco conhecem da sua herança cultural e vivem o frenesi da capital nova); ou, talvez mesmo, trate-se apenas da “intensificação” das culturas tradicionais em diálogo com o capitalismo e o sistema-mundo, ou ainda ambas as opções investidas em estratégias de mercado turístico, educação patrimonial e políticas de desenvolvimento local.

3.3 Políticas patrimoniais de preservação e consumo simbólico

Embora não seja esse o foco da presente pesquisa, é de extrema importância discutir o caso dos ‘monumentos históricos’, pois é a partir dessa concepção que se estruturou a política patrimonial em âmbito internacional, e isso, também, como tentativa de universalizar padrões ocidentais para o usufruto do patrimônio cultural. De acordo com Choay (2006, p. 207-208):

A mundialização dos valores e das referências ocidentais contribuiu para a expansão ecumênica das práticas patrimoniais. Essa expansão pode ser simbolizada pela Convenção relativa à proteção do patrimônio mundial cultural e natural, adotada em 1972 pela Assembleia Geral da Unesco. Esse texto baseava o conceito de patrimônio cultural universal no de monumento histórico – monumentos, conjuntos de edifícios, sítios arqueológicos ou conjuntos que apresentem “um valor universal excepcional do ponto de vista da história da arte ou da ciência”. Estava assim proclamada a universalidade do sistema ocidental de pensamento e de valores quanto a esse tema. Para os países dispostos a reconhecer sua validade, a Convenção criava um conjunto de obrigações relativas à “identificação, proteção, conservação, valorização e transmissão do patrimônio às futuras gerações”. Mas estabelecia, sobretudo, uma pertença comum, uma solidariedade planetária [...].

Seguindo esse órgão internacional, o IPHAN obriga proprietários de imóveis tombados (o que, no caso da Cidade de Goiás, representa centenas de edificações dos séculos XVIII, XIX e início do século XX) a recompor a ‘fachada colonial’ de suas residências nos moldes de sua arquitetura ‘original’, ou ainda toma medidas secundárias de conservação, como proibir som automotivo no perímetro do ‘centro histórico’, dado que a vibração poderia afetar as antigas estruturas, além de não compor com o ambiente bucólico que se quer para a Cidade de Goiás.

Assim, essas determinações buscam conservar o “valor de troca-signo” que esse cenário adquire (BAUDRILLARD, 1995) – ou um ‘capital étnico’ incorporado nas mercadorias e no patrimônio oficial, em um sistema que a produção e o consumo se dão essencialmente por uma economia de “trocas simbólica”, como também observa Pierre Bourdieu (1998, p. 16) no contexto francês:

As diferenças propriamente econômicas são duplicadas pelas distinções simbólicas nas maneiras de usufruir estes bens, ou melhor, através do consumo, e mais, através do consumo simbólico (ou ostentatório) que transmuta bens em signos [...] ou, para falar como os lingüistas, em “valores”, privilegiando a maneira, a forma da ação ou o objeto em detrimento de sua função.

Nesse tipo de economia, o velho “fetichismo da mercadoria” que escondia a alienação da autoria e dos meios de produção da mercadoria na fábrica (MARX, 2001) se inverte e exalta a autoria ligada à coletividade do patrimônio cultural vilaboense, que transcende cada ‘bem’ em sua função, privilegiando seu valor enquanto objeto/signo emblemático de uma coletividade local, comunidade ou cultura, um ‘bem cultural’; nesse sentido, as catedrais se prestam menos à reza do que à contemplação artística e histórica de uma arquitetura ‘semibarroca’ – do mesmo modo, as leiteiras de cobre e moringas de barro se prestam menos a guardar leite e água do que a enfeitar os salões, e, também, o fogão a lenha (ou *fogão caipira*, como dizem) se presta menos a assar e cozer os alimentos que a compor a linguagem sígnica de uma cozinha bucólica.

De modo geral, a valorização dos processos de preservação e de restauração de ‘cidades históricas’ está associada a todo um movimento da economia no capitalismo tardio. E neste, as atividades de lazer e de turismo cultural têm encontrado muito espaço no mercado cosmopolita de serviços e produtos.

Segundo Izabela Tamasso (2012b, p. 21):

Os investimentos nas ações de preservação se devem, em grande medida, à necessidade de reagir localmente às transformações das estruturas da economia mundial, caracterizada tanto pela crise das sociedades industriais, quanto pelo crescente consumo e pela expansão dos lugares de lazer.

Assim sendo, as ações de preservação não são ações retardatárias ou efeitos tardios da História, pois, para além de uma “retórica da perda”, revelam disputas identitárias e interesses econômicos (GONÇALVES, 2012). Neste sentido, a preservação e a restauração são estratégias de atores locais e estatais agindo para conservar o patrimônio cultural, mas, também, para criar ‘cenários’ inteiramente dedicados ao consumo do passado e do exótico, em práticas de lazer. Nesse contexto, portanto, a palavra ‘patrimônio’ se relaciona a elementos que transcendem a

questão da identidade de um grupo cultural ou social, tal como se pode depreender da crítica que faz Gonçalves (2012, p. 60):

A palavra “patrimônio” transformou-se numa espécie de “grito de guerra” e qualquer espaço da cidade, qualquer atividade, qualquer lugar, qualquer objeto podem ser, de uma hora para outra, identificados e reivindicados como “patrimônio” por um ou mais grupos sociais. Em geral, trata-se de reivindicações identitárias, fundadas numa memória coletiva ou numa narrativa histórica, mas evidentemente, envolvendo interesses muito concretos de ordem social e econômica.

O patrimônio alimentar vilaboense figura ainda de forma bastante contraditória nessa discussão, pois, de um lado, provê recursos simbólicos economicamente interessantes para a população da cidade, reforçando a identidade local mediante o turismo, de outro, nem sequer foi incluído no *hall* oficial do patrimônio cultural nacional e da humanidade, ou ao menos não de forma explícita e devidamente considerado em suas particularidades. O reconhecimento que então se deu à Cidade de Goiás enquanto Patrimônio Cultural da Humanidade “fez jus à história, à arquitetura e à cultura do primeiro núcleo urbano fundado no território goiano no início do século XVIII” (IPHAN, 2013); contudo, a cozinha da cidade é coadjuvante da arquitetura e das “festas religiosas”, não sendo sequer mencionada no *site* da UNESCO.

3.4 Cuidados com a noção de ‘tradição’ e suas relações com o patrimônio cultural

Segundo Espeitx (2004, p. 195-200), em hipótese, todo elemento que é constituinte de uma cultura é seu patrimônio. E se, no caso da Cidade de Goiás, a cozinha não está destacada junto aos seus bens oficialmente tombados, como um “patrimônio alimentar”, não significa que esta ficou avulsa às forças desse mercado de entretenimento turístico. Muito pelo contrário, o mercado vai elegendo certos elementos oferecidos, os quais, por um lado, vinculam-se a uma “tradição”, enquanto conexão com gerações passadas e com o lugar, e, por outro, devem estar adaptadas à modernidade do “mercado do ócio e da diversão”; e, dentre esses elementos, a cozinha e a comida se convertem em artigos de grande apreciação e de demanda garantida.

Segundo Jacinthe Bessière (1998, p. 26-29), um patrimônio se erige no conflito entre forças políticas ‘tradicionais’ e ‘modernas’, tendo-se: por um lado, a Tradição, que presume continuidade, permanência, estabilidade e reprodução, assim, uma “Ideologia da Conservação”;

e, por outro, a Modernidade, que representa cisma, mudança, dinamismo, construção e criação, por isso, uma “Ideologia da adaptação a novas situações, inovação”.

Porém, tratar de ‘modernidade’ e ‘tradição’ em termos de uma oposição dicotômica (ao passo que parece mais uma relação dialógica) é uma simplificação improfícua e, não obstante, persiste esse tipo de pensamento nos debates em torno do patrimônio e da ‘cultura popular’, e mais ainda, é esse o discurso que constitui o ponto para que convergem os discursos modernistas e tradicionalistas. Esse ponto é o esforço para garantir a “persistência” das ‘culturas populares’, o que Gonçalves (2002, p. 8) considera resultado de uma ideologia da “perda”; “persistência” esta que “só seria garantida como resultado de uma intervenção protetora e preservacionista do Estado”, o grande *pater*. Ainda segundo este autor:

Embora essa intervenção seja evidentemente importante, não podemos esquecer que as chamadas ‘culturas populares’ têm suas próprias razões para permanecer ou desaparecer. Não dependem inteiramente das intervenções do Estado. [...] Podemos pensar que essa ideologia da ‘perda’ já foi suficientemente problematizada e superada. Mas na verdade ela é muito presente e parece informar obsessivamente os discursos de preservação, que costumam ser sobretudo discursos da ‘perda’. (GONÇALVES, 2002, p. 8)

Segundo esses discursos, deve-se manter inalterado o que é ‘autêntico’ e ‘tradicional’. Mas este pode ser considerado um posicionamento ortodoxo radical, o qual opõe o mito de uma ‘modernidade’ revolucionária, corrosiva e universal ao mito das ‘tradições’ originais e em via de extinção, fadadas a viver apenas no seio da história.

Nessa perspectiva, segundo Maciel (2002, p. 29-30), uma ‘tradição’ é tida como:

[...] resíduo de um passado que teria chegado e seria mantido no presente por determinados grupos (do “povo”). Essa concepção está ancorada na idéia da existência de uma sociedade “tradicional” (em geral, camponesa), capaz de manter uma “pureza” original, não contaminada pela modernidade, pelo presente. Essa “pureza” se traduziria como “autenticidade” e, dessa forma, seria capaz de revelar a “identidade” de um povo naquilo que ele teria de mais próprio. Essa perspectiva, porém, implica procurar o exótico e/ou o arcaico, em suma, aquilo que aparece como “pitoresco” (no sentido de diferente) para servir como expressão de uma identidade.

Entretanto, essa busca nostálgica como movimento social, a qual se pode denominar de “tradicionalismo” – ou, no caso estudado por Maciel (2002), o “gauchismo”³ –, não pode representar a “cultural tradicional”, que tem seus próprios meios e modos de reprodução, e “está

³ “Um dos mais importantes estudiosos das tradições gaúchas e um dos fundadores do Tradicionalismo, L. C. Barbosa Lessa, denomina ‘cultura tradicionalista’ o conjunto de manifestações pertencentes ao tradicionalismo. Segundo esse autor, ao criarem o movimento, eles pretendiam criar algo cuja base fosse a cultura tradicional, mas adaptada às mais diversas situações de tempo e espaço, daí surgindo algo novo, a ‘cultura tradicionalista’.” (MACIEL, 2002, p. 31).

sempre em movimento”; pois, “os portadores de uma cultura considerada tradicional estão sempre recriando essa cultura e seus elementos”, os quais são reproduzidos “mediante canais coletivos, comunitários e familiares” (MACIEL, 2002, p. 30).

Porém, no caso em questão, não há um movimento organizado como o “gauchismo”, o que há é uma disputa simbólica e econômica entre o Estado (que é incentivador das atividades turísticas e *pater* da patrimonialização oficial), os sujeitos locais (que detêm o patrimônio do qual depende o turismo cultural) e os sujeitos turistas/consumidores (que encarnam boa parte da demanda por signos e mercadorias tradicionais). Em meio a essa disputa, tradicionalismo e tradição se confundem, produzindo imagens de um mundo hipoteticamente progressivo, puro e ainda não ‘contaminado pela modernidade’.

Na medida em que cultura tradicional e cultura tradicionalista são confundidas, o critério “autenticidade e pureza” adquire contornos próprios. [...] efetua [-se] uma atualização do passado que pretende uma autenticidade/preservação do passado, mas implica criação e recriação, ou seja, a cultura tradicionalista. (MACIEL, 2002, p. 33)

Essa confusão e, antes ainda, a própria ideia de uma cisão entre “cultura tradicional” e “cultura tradicionalista” são preocupantes, pois resultam de uma incompreensão, por parte de pesquisadores e de engajados, a respeito da “dinâmica do folclore” (CARNEIRO, 2008). Pois este está sempre a incorporar novas demandas sociais e econômicas, de maneira que distinguir entre o que é ‘tradição’ e o que é ‘tradicionalismo’ se faz tarefa perigosa e de pouca serventia. Pois, não é ao passado que os sujeitos recorrem, mas ao patrimônio cultural, à herança que foi transmitida e que permanece viva nas memórias e práticas cotidianas das pessoas. O conselho inicial do folclorista Edson Carneiro (2008, p. 7) transmite bem a preocupação a que me refiro quando da utilização descuidada de conceitos como “tradicional” ou “popular”:

O inadequado dos conceitos do tradicional e do popular no folclore leva freqüentemente o pesquisador a situações muito embaraçosas. Como considerar tradicional a diversão coletiva que transmite a opinião popular sobre fatos do dia, numa constante readaptação às novas formas assumidas pela sociedade? Ou, ainda, como considerar tradicional o dado folclórico que, nascido de certas condições sociais, permanece, ao mesmo tempo que permanecem, inalteradas, essas condições? A riqueza de imaginação, a força criadora e a sede de justiça do povo não pesam no balanço geral para os tratadistas. O povo é apenas um depositário de tradições... Mais curiosa, e às vezes mesmo ridícula, é a caracterização do popular no folclore. Figura-se o povo, não numa situação transitória, mas em repouso. Ora, se encararmos o folclore na sua dinâmica, veremos que os fenômenos do populário têm não apenas a marca do passado, mas o sinal do presente – e do futuro.

Assim sendo, uma análise antropológica do patrimônio cultural não pode se limitar a tirar um instantâneo das ‘representações locais’ e ‘categorias nativas’, identificando conceitos

às noções tradicionalistas e convindo com os ideólogos da “perda” (GONÇALVES, 2012); deve sim averiguar os processos de transmissão e os ‘usos’ pelos quais se manifesta e se transforma o patrimônio cultural. Diante dessas confusões, prefiro tratar o patrimônio em termos de seu ‘uso’ na reprodução de uma cultura grupal, local e/ou regional; e não em termos de uma cultura ‘tradicional’ ou ‘popular’, que parece isolada da ‘alta cultura’ (modernidade) ou congelada na explicação histórica linear rumo à civilização eurocêntrica, e, também, não em termos de uma cultura ‘tradicionalista’, que recorre ao seu passado idealizado para solucionar os problemas da vida presente, como em uma atualização retrógrada. O patrimônio cultural é dinâmico e os seus ‘usos’ são sempre estratégicos, atuais e expressam as singularidades dos grupos que o possuem, não sendo passível de controle estatal – ou de comparativo linear na história da humanidade.

3.5 Elementos para pensar a relação ‘patrimônio cultural / desenvolvimento local’

Nesta experiência junto ao campo, pareceu-me que o patrimônio cultural na Cidade de Goiás já se expressava por meio de um verdadeiro projeto de gestão da identidade. Assim, o engajamento dos herdeiros desse patrimônio seria a prova viva de que a cultura local se move em um diálogo constante com os ‘fluxos’ regionais e globais. Essa noção de que um patrimônio cultural é herdado – e mais, de que ele é essencial para o desenvolvimento local – aponta para o fato de o patrimônio ser um agente da mudança, contrariando os saudosistas, e que, contudo, necessita não da tutela preservacionista, mas de uma gestão com vistas ao desenvolvimento local em todos os seus sentidos. Em grande medida, isso é resultado de um investimento integral dos vilaboenses na gestão do ‘patrimônio cultural’ como uma espécie de ‘capital étnico’; algo em consonância com o que afirma o consultor na área de museologia e desenvolvimento Hugues de Varine (2012, p. 37):

Esse capital é herdado, o que significa que os herdeiros devem administrá-lo: conservar no sentido físico do termo não é suficiente. É preciso fazê-lo viver, produzir, transformar-se, para permanecer útil. Isso significa uma profunda tomada de consciência, de geração em geração, não apenas de conteúdo do patrimônio, mas também das exigências de sua gestão.

Destarte, o patrimônio cultural não é um capital fixo, e na medida em que é gestado no sentido de desenvolver e produzir uma realidade localmente endossada, este opera na criação de novos signos e podem mobilizar valores de ordens diversas, como: a estética, a afetiva, a

histórica, a identitária, a econômica etc.. Quanto maior é o espectro de alcance desses valores evocados, maior é a atuação integral do patrimônio cultural e maiores são as possibilidades de um desenvolvimento em termos locais. O tombamento e registro do patrimônio cultural pelos órgãos oficiais do Estado brasileiro e da UNESCO são de extrema importância na valorização desse patrimônio, mas é independente desses processos a sua gestão cotidiana e integral, já que o ‘verdadeiro’ patrimônio cultural é imaterial reside em cada sujeito cultural, em seus “laços sociais” e seus ‘rastros’ materiais, cabendo, sobretudo, a eles próprios empreender medidas para prosperar e não somente para preservar seu patrimônio. Porém, não podemos desconsiderar as forças estatais, de mercado e a própria ‘modernidade’ neste processo, configurando aí uma via de poderes com várias mãos (sentidos) e veículos (agentes).

Conforme diz Tamaso (2005, p. 13), “torna-se cada vez mais um valor [...] que ‘moderno é ser antigo’ [...]”, demo do que o “desenvolvimento pode ser buscado por causa do patrimônio. Se antes o patrimônio funcionava como obstáculo do desenvolvimento, agora ele é fundamento deste”. Entretanto, apesar deste movimento *benefactor* da patrimonialização da cultura material e imaterial, segundo a própria Tamaso (2005, p. 14), é necessário estarmos bem atentos a um fator importante e muitas vezes presente nas disputas entre o que será sagrado emblemático:

Os laços sociais existentes nesses lugares tornam-se valores irrelevantes se comparados ao poder econômico e político que entra em cena, quando os lugares transformam-se em patrimônios. Além disso, muito embora constituam “patrimônios” nacionais ou mundiais, e isso remete à propriedade cultural coletiva e global, o patrimônio é quase sempre acionado pelas elites, que freqüentemente inclina-o para fins específicos e nem sempre democráticos.

Esse elitismo é também uma herança dos conceitos e políticas patrimoniais iniciais, nos quais se “privilegiava os bens culturais produzidos pelas classes hegemônicas – pirâmides, palácios, objetos ligados à nobreza ou à aristocracia”. Contudo, há uma mudança conceitual, e que vem jurídica e politicamente conquistando espaço, expandindo a noção de patrimônio ao universo dos “produtos da cultura popular: música indígena, textos de camponeses e operários, sistemas de autoconstrução e preservação de bens materiais e simbólicos elaborados por todos os grupos” (CANCLINI, 1994, p. 96). No Brasil, isso se deveu mais aos “agentes folcloristas” que “encomendavam pesquisas sobre a cultura popular” do que aos “agentes preservacionistas”, os quais “protegiam os monumentos representativos das classes dominantes”, no “sentido da cultura erudita e dos bens monumentais”. (TAMASO, 2005, p. 17)

Para além da crítica ao patrimônio oficial em suas manifestações ‘classistas’, devemos estar atentos a peculiaridades da “ação privada” sobre o patrimônio e que não são de natureza

exclusivista, muito embora, frequentemente, assistamos a processos como a “exploração voraz da especulação imobiliária”, que é bastante excludente; e, nesse sentido, Canclini (1994, p. 100) afirma que, “como não há um só tipo de capital, tampouco existe uma só estratégia privada em relação ao patrimônio”, e, nesse mesmo sentido, não há que se generalizar “ação privada” como simplesmente aquela determinada por “interesses mercantis”.

Quando se diz da mercantilização do patrimônio cultural relativamente ao seu uso para as atividades turísticas privadas, logo se pensa em uma deterioração de sua forma e seu sentido. Acho bastante interessante, nessa discussão, notar que a inserção das sociedades à periferia da modernidade no mercado turístico é anterior aos processos de patrimonialização oficial, e que um movimento de resguardo tão retardatário já não faz sentido. Por que falar em preservação, quando se está tratando de revigorar as culturas locais e, também, suas relações mercantis, uma vez que estas já estão inseridas no mercado, dando-lhes, portanto, condição de comcorrer? Em concordância com a crítica ressaltada por Canclini (1994), nesta discussão, Tamaso (2005, p. 18) ressalta que é “importante [...] reconhecer a ‘ambivalência’ dos efeitos da mercantilização nas culturas populares tradicionais”, pois “se, por um lado, têm seus produtos artesanais [...] deteriorados pela inserção do valor de troca, têm também suas tradições produtivas e culturais reativadas [...]” pelo “mercado turístico”.

Essa reativação – que se assemelha ao que Sahlins (1997) define como “intensificação cultural”, como uma força de oposição ao *melting pot* da globalização e mesmo de resistência à decadência das economias tradicionais – pode ser o estabelecimento de um novo diálogo com o “Sistema Mundo” hegemônico. Entender esta constatação, segundo Collaço (2013, p. 208), permite-nos “entender os motivos pelos quais [...] comunidades estagnadas economicamente encontraram como recurso de sobrevivência o uso de suas tradições para oferecer ao turista uma experiência cultural” e, com isso, também, o porquê dos investidores turísticos se interessarem “pela preservação do patrimônio cultural”.

Portanto, para estabelecermos seguramente a relação entre ‘preservação patrimonial’ e ‘desenvolvimento local’, devemos, primeiramente, deslocar o conceito de ‘desenvolvimento’ das suas matrizes eurocêntricas, trazendo-o para uma perspectiva local. Conforme Stavenhagen (1985), o desenvolvimentismo moderno sempre reforçou essa ‘dualidade’ que considerava as tradições como empecilho à instauração da modernidade e da civilidade, de modo que, com a revalorização recente dos conhecimentos tradicionais de indígenas e de camponeses (que são híbridos recentes de europeus e de africanos com indígenas) nesse diálogo assimétrico, ganha força também a possibilidade de se pensar ideias como a do “etnodesenvolvimento”, ou seja, projetos baseados e que dialoguem com os sentidos e cosmologias das culturas tradicionais.

Essa ‘visão dualista’ possui uma participação especial na composição inferiorizada das identidades interioranas e regionais do Brasil, uma vez que se encontram subalternizadas no discurso da modernidade, que as tem por *sertanejas* e periféricas, em oposição aos centros litorâneos, ou seja, bárbaras em relação aos núcleos civilizados da colônia imperial. Segundo Sena (2010a, p. 3), esta dualidade se desdobra em diversas imagens, as quais criam e nutrem o *sertão* enquanto uma “região imaginada” pelo discurso unívoco do moderno ocidentalismo, em seu ideal de “progresso”; o que podemos aqui representar, simplificada e, pelo signo das seguintes expressões dualistas do Brasil: “civilizado / primitivo; litoral / sertão; país legal / país real; progresso / atraso; individualismo / personalismo; cópia / autêntico; tradicional / moderno; sertão / cidade etc..”.

3.6 Considerações sobre patrimônio alimentar e cultura

Diante dessa possibilidade do patrimônio, talvez não haja nenhum outro investimento que perpassasse tantas ordens quanto as manifestações da cozinha, da comida e tudo quanto se possa entender como expressão de um patrimônio alimentar. O grande tema da alimentação humana trata de algo mais sutil que a noção de necessidade mais latente, possui características identitárias e sentimentais inegáveis. Basta perceber como “nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere [...] um poder sentimental duradouro” (MINTZ, 2001, p. 1) à comida. Além disso, a alimentação pode expressar formas de autocontrole e de refletir atitudes morais (MENNEL, 1996) – como, por exemplo, os protestos contra os consumidores de açúcar no Reino Unido do final do século XVIII, que eram, pois, financiadores indiretos do escravismo nas colônias –, ou pode também dissimular ascetismos religiosos – por exemplo, nos regimes de jejum em que o dogma encobre um problema socioeconômico por detrás da restrição ou do tabu ligados a certos alimentos (MINTZ, 1985, 2003).

Enfim, há uma infinidade de conexões entre vida social, comida e alimentação que se pode evocar para salientar sua dimensão cultural, o que demonstra a importância e a amplitude desse tema na Antropologia.

Então, partindo das problemáticas da Antropologia, observei algumas das tendências de análise majoritárias, porém, ainda assim bastante diversas: entre as perspectivas clássicas já se podia observar mui diferentes abordagens, variadas escolas e formas de iluminar os problemas

que se pode levantar em torno dos fenômenos culturais e sociais ligados à alimentação. Cada tendência destaca um grupo de aspectos em suas explicações, por exemplo: aqueles ligados aos fenômenos simbólicos, onde as culturas alimentares são vistas como linguagens evolutivas, e que, não obstante, as variações podem ser todas reduzidas a padrões comunicativos, plausíveis dentro de alguma lógica estrutural elementar, tal qual propôs Lévi-Strauss (1997), com o seu “Triângulo Culinário”–, como parecem pretender os trabalhos de inspiração ‘estruturalista’; ou privilegiando a função social do alimento, relacionada em termos de um “sistema nutricional” fundamental (RICHARDS apud GOODY, 1982, p. 13-16), no qual seriam observáveis relações sociais em torno da obtenção (produção), compartilhamento, preparo e consumo do alimento, uma “teoria sociológica da nutrição” (MALINOWSKI apud GOODY, 1982, p. 15-16), sob uma perspectiva ‘funcionalista’; ou um enfoque que parta da refeição como observatório panorâmico dos aspectos práticos e simbólicos ligados aos rituais e hábitos alimentares, tal qual no trabalho de Mary Douglas, que, além de ser influenciada por ambas tendências anteriores (contudo, um ‘funcionalismo’ com referências mais durkheimianas e um ‘estruturalismo’ mais chegado ao estrutural-funcionalismo de Evans-Pritchard), praticou uma abordagem ainda mais empirista, sob influência de Radcliffe-Brown, seu mentor, constituindo o que Jack Goody (1982, p. 29-33) classificou como um *approach* “culturalista”; há ainda outros tipos de influência teórica que são importantes para as discussões em Antropologia da Alimentação, por exemplo: a tendência “desenvolvimentista” (MENNELL, 1996, p. 15-19), influenciada mormente por Norbert Elias e sua sociologia processual, aberta ao método histórico, atenta à formação cultural dos gostos e do comportamento no ato das refeições, relacionados a um processo civilizatório maior, em que se vão estabelecendo padrões individuais de “autocontrole”, ante um processo dialógico de psicogênese e sociogênese culturais (MENNELL, 1996, p. 20-30); etc..

São diversas as formas pelas quais ‘as antropologias’ têm se incidido nesse grande tema, para ser mais exato, tanto quanto são também diversos os *loci* culturais onde estes discursos se formam (academias) e conformam (com a reflexividade da literatura e do campo nas tradições acadêmicas encarnadas em cada auto-etno-biógrafo com formação em Antropologia). Deste modo, por exemplo: algumas perspectivas buscam perceber como os ‘códigos’ inscritos em cada comida podem ser sobredeterminados em um dado sistema gastronômico, pertencendo a uma classe sociocultural, se subalterna ou dominante (MONTANARI, 2008, p. 61-70) – o que aparece no senso comum dos ‘brasileiros’, como se vê no ‘ditado popular’ que julga o ‘metido a rico’ com uma metáfora alimentar: fulano “come chuchu e arrota caviar” (e, a depender da região, o “chuchu” e o “caviar” podem ser substituídos por vários elementos que representem, respectivamente, ‘comida de pobre’ e ‘comida de rico’) –; refletindo as sociedades de classe

em que se encontram tanto os ‘populares’ brasileiros, quanto o ‘intelectual’ Massimo Montanari (2008), que, dentre outras influências importantes, inspira-se em Bourdieu (2010) para entender esse processo de ‘dominação simbólica’ entre as classes.

Já em se tratando da análise da formação de uma “cultura culinária” (MENNEL et al., 1992), a utilização da perspectiva histórica e macrossociológica nas etnografias microscópicas dos tempos recentes deve ter em vista um estudo sincrônico e microssociológico como anteparo e materialidade, não devendo se aprofundar exageradamente na historiografia e nem no caso, para não perder de vista a idiossincrasia dos sujeitos em vista mediante um panorama histórico.

Uma abordagem equilibrada nesse sentido possibilita perceber que, por exemplo, no intercâmbio moderno de preparações e técnicas tradicionais em livros culinários escritos por mulheres de classe média na Índia, estabeleceu-se os elementos emblemáticos da atual “cozinha nacional indiana”, muito embora, de fato, esta seja composta por comidas que correspondem em boa parte a preparações globalizadas e baseadas em pratos ‘típicos’ de uma pequena região ao norte, mais povoada por recém-imigrados e povos paquistaneses dos territórios conquistados pela Índia, do que por populações indianas antigas e de castas abastadas, como era de se esperar tendo em vista uma historiografia tradicional e/ou centrada nas elites (APPADURAI, 1988).

O argumento central aqui e que interessa à presente pesquisa é que a intensificação dos processos de globalização leva a hibridações culturais que desmontam a vontade eurocentrada de uma linearidade histórica, e tornam mais urgente uma análise da confluência de culturas, do diálogo, melhor percebida nesse movimento duplo (sincrônico e diacrônico ao mesmo tempo), do que uma análise da sua formação como volta às origens (à pureza) – o que reforçaria o ranço evolucionista dos antigos estudos histórico-antropológicos (de grande valia apesar disso), e isso especialmente no caso das sociedades orais e dos povos colonizados de um modo geral, que têm as suas histórias negadas, algo já bastante evidenciado a partir de estudos como os de Eric Wolf (2005), entre muitos outros; não basta mais a imagem difusionista e de uma especiação da cultura, que se pode ver na figura da ‘árvore’, pois, na história recente da humanidade, mais do que somente se ramificarem, as culturas se fundem (e confundem) em processos criativos (e de diferenciação/identificação) cada vez mais intensos e profusos.

Uma perspectiva deste tipo permitiria compreender, por exemplo, a formação de uma cozinha híbrida nacional como a construção de seu atestado multicultural de pós-colonialidade, como uma necessidade de se desconstruir as bases da dominação que vêm da tradição colonial, resultando mesmo em experiências ‘*a la Frankenstein*’, ou em mosaico se se preferir, ao invés de uma mestiçagem ‘autêntica’ e harmônica (como a queriam os integralistas do ‘modernismo brasileiro’). Assim, nesses casos, parece valer mais uma identidade transnacional e híbrida do

que uma ontologia do ‘sub-alter’, do colonizado – por exemplo: maias, espanhóis, ingleses, chineses e cultura de massas estadunidense, tudo isso convertido em nacionalidade só e em uma nova cozinha, tal qual o é em Belize, pequeno país do continente americano (WILK, 1999).

A formação de culturas alimentares múltiplas e muito dinâmicas, como assistimos nos EUA (em que, não bastasse sua ancestralidade muito diversa, assiste ao nascimento de símbolos de consumo nacionais, que, na prática, são enormes mosaicos multiculturais), é um fenômeno das identidades híbridas e globalizadas (GABACCIA, 2002), constituídas pessoas e símbolos em fluxos globais deslocadores. Principalmente em centros culturais como as grandes cidades, mas não somente, comidas outrora forasteiras poderão reclamar a ‘autenticidade’ que as ligará exclusivamente a novos territórios e tradições; vindo a compor o simbolismo que identifica as tradições a grupos específicos, aos seus “princípios de condimentação” e aos seus universos de alimentos “comestíveis”, aos seus “pratos-totem” e ao imaginário de uma cozinha que dizem ser sua, seja esta étnica, local, regional ou nacional (CONTRERAS; GRACIA-ARNAÍZ, 2005). Assim, na história (e no devir) de um grupo ou sociedade, a cozinha faz conviver a contração e a resistência (o purismo), por um lado, e, por outro, a expansão e a abertura (o hibridismo) da cultura. Na atualidade das sociedades complexas, essa relação é bastante complicada de se delimitar. Imersos na profusão simbólica de uma globalização ‘super intensa’, os estudiosos se sentem compelidos a executar apenas a análise sincrônica e microsociológica, para dar conta da multiplicidade de fatores que incide sobre seu campo, esquecendo o movimento da história, alinhando-se às perspectivas funcionalistas em geral ou *sui generis* – como se a história fosse dada e o seu futuro entregue ao progresso, e não reconstruída pelo patrimônio vivo como mito.

No caso desta pesquisa, o grande tema da alimentação se encontra interpenetrado por temas os mais variados, como: modernidade, tradição e pós-modernidade; turismo e políticas públicas patrimoniais; autenticidade e ‘reprodutibilidade técnica’; globalização e capitalismo; turismo cultural e economias locais; mercadorias e semiótica do consumo; cenários, simulacros e consumo; nostalgia e memória social etc..

Diante dessa multiplicidade de temáticas que inter cruzam o tema da alimentação nas especificidades desta pesquisa, e dentre alguns dos estudos mais contemporâneos, encontra-se também grande diversidade de abordagens, cada qual privilegiando uma combinação principal entre essa variedade de temas. Por exemplo: estudos sobre memória e comida (SUTTON, 2001; HOLTZMAN, 2006; AMON & MENASCHE, 2008; COLLAÇO, 2012); sobre patrimônio, comida, tradição e modernidade (GONÇALVES, 2002; MACIEL, 2002); sobre patrimônio alimentar e turismo cultural (BESSIÈRE, 1998; ESPEITX, 2004); sobre patrimônio alimentar e identidade cultural (ÁLVAREZ & MEDINA, 2008; KATZ, 2009; BITTER & BITAR, 2012;

COLLAÇO, 2009); sobre cozinha, nação e contemporaneidade (APPADURAI, 1988; WILK, 1999; COUNIHAM, 2002; GABBACIA, 2002; CONTRERAS & GRACIA-ARNAÍZ, 2005; LINDHOLM, 2008); e sobre globalização e comida (MINTZ, 1985, 2001; CWIERTKA & WALRAVEN, c2001; NÜTZENADEL & TRENTMANN, 2008); dentre outros ainda.

Intermezzo (1) - Especulações sobre a formação simbólica das mercadorias turísticas

Nessa primeira observação junto aos estabelecimentos de comida típica na Cidade de Goiás, notei diversas peculiaridades ao proceder na análise da comida enquanto ‘mercadoria’. Nesse sentido, investiguei a respeito do conceito de ‘mercadoria’ e, também, sobre as noções filosóficas em torno das quais este orbita. Quase que por unanimidade, pareceu-me que das conceituações de mercadoria a mais cara às ciências sociais é mesmo a de Karl Marx (2001). Passemos agora a uma análise de tal contribuição teórica, especialmente, a partir do seu livro “O capital”, no primeiro capítulo, intitulado “A mercadoria”.

A primeira definição de “mercadoria” aparece logo nos dois primeiros parágrafos do livro, já que se trata do primeiro capítulo:

A riqueza das sociedades onde rege a produção capitalista configura-se em “imensa acumulação de mercadoria”, e a mercadoria, isoladamente considerada, é a forma elementar dessa riqueza. [...] A mercadoria é, antes de mais nada, um objeto externo, uma coisa que, por suas propriedades, satisfaz necessidades humanas, seja qual for a natureza, a origem delas, provenham do estômago ou da fantasia. (MARX, 2001, p. 75)

Percebamos que Marx faz questão de tentar equilibrar suas idas e vindas da terra ao céu, e vice-versa, mas, se referindo à “fantasia”, faz questão também de assentá-la no mundo social material, e, reforçando isso, em nota, cita Nicholas Barbon (apud Marx, 2001, p. 57): “Desejo envolve necessidade; é o apetite do espírito e tão natural como a fome para o corpo. (...) A maioria [das coisas] tem valor porque satisfaz as necessidades do espírito”. E, continuando o excerto acima, Marx (2001, p. 57) encerra a “mercadoria” como manifestação que liga uma coisa a uma necessidade: “Não importa a maneira como a coisa satisfaz a necessidade humana, se diretamente, como meio de subsistência, objeto de consumo, ou indiretamente, como meio de produção”. Assim, as primeiras características da “mercadoria” que Marx destaca são: [1] esta é a “forma elementar” de toda “a riqueza das sociedades onde rege a produção capitalista”; e [2] é “um objeto externo, uma coisa que, por suas propriedades, satisfaz necessidades humanas”; ou seja, o modo de produção capitalista satisfaz as necessidades humanas através da produção e consumo de mercadorias. Segundo Sahlins (2003, p. 163), este argumento perdura inclusive nas obras ulteriores de Marx:

Marx nunca abandonou esse conceito de “necessidades”, nem por conseguinte o conceito de produção como ação intencional no sentido de sua satisfação. Ao

contrário, o materialismo histórico que vem depois depende da mesma determinação naturalista do trabalho como processo de satisfação de necessidades, assim como o valor de uso deve ser distinguido do valor-de-troca devido a sua correspondência direta com os desejos humanos.

Temos aí novos elementos, e que nos levam às próximas definições de Karl Marx, são conceitos correlatos ao de “mercadoria”: o “trabalho”, o “valor-de-uso” e o “valor-de-troca”. Primeiramente, pensemos a relação “trabalho” / “valor-de-uso” / “mercadoria”, utilizada para compor outro conceito, o de “trabalho humano abstrato”, o qual é utilizado pelo autor para expressar o trabalho incorporado nas mercadorias, enquanto produtos deste. Segundo o próprio Marx (2001, p. 60):

Se prescindirmos do valor-de-uso da mercadoria, só lhe resta ainda uma propriedade, a de ser produto do trabalho. Mas, então, o produto do trabalho já terá passado por uma transmutação. Pondo de lado seu valor-de-uso, abstraímos, também, das formas e elementos materiais que fazem dele um valor de uso. [...] Ao desaparecer o caráter útil dos produtos do trabalho, também desaparece o caráter útil do trabalho neles corporificados; desvanecem-se, portanto as diferentes formas de trabalho concreto, elas não mais se distinguem umas das outras, mas reduzem-se, todas, a uma única espécie de trabalho, o trabalho humano abstrato.

[...] Esse produtos passam a representar apenas a força de trabalho humana gasta em sua produção, o trabalho humano que neles se armazenou. Como configuração dessa substância social que lhes é comum, são valores, valores-mercadorias.

Assim, a forma utilitária “valor-de-uso” nada mais é do que a expressão de um valor genérico mais essencial, o qual remete ao “trabalho humano abstrato” nelas investido. Mas o que Marx entende por “abstrato” não é uma designação do âmbito simbólico, e sim um artifício matemático, pelo qual se pode mensurar o valor do trabalho depositado em um bem, no caso, em função do tempo e da produtividade.

Um valor-de-uso ou um bem só possui, portanto, valor, porque nele está corporificado, materializado, trabalho humano abstrato. Como medir a grandeza de seu valor? Por meio da quantidade da “substância criadora de valor” nele contida, o trabalho. A quantidade de trabalho, por sua vez, mede-se pelo tempo de sua duração, e o tempo de trabalho por frações de tempo, como hora, dia, etc.. [...]

O que determina a grandeza do valor, portanto, é quantidade de trabalho socialmente necessária ou o tempo de trabalho socialmente necessário para a produção de um valor-de-uso. [...] “Como valores, as mercadorias são apenas dimensões definidas do tempo de trabalho que nelas se cristaliza”. (MARX, 2001, p. 60-61)

E, ao final da primeira sessão de seu texto, Marx (2001, 62-63) distingue o “valor-de-uso” da própria “mercadoria”, pois, aquele pode se apresentar naturalmente ou mesmo na produção de subsistência, enquanto que esta última, a mercadoria, é, necessariamente, um

“valor-de-uso” que resulta do trabalho humano, e cuja finalidade é atender a uma demanda social, à necessidade de outrem, prestando-se assim à troca; desta forma:

Uma coisa pode ser “valor-de-uso” sem ser valor. É o que sucede quando sua utilidade para o ser humano não decorre do trabalho. Exemplos: o ar, a terra virgem, seus pastos naturais, a madeira que cresce espontânea na selva, etc.. Uma coisa pode ser útil e produto do trabalho humano sem ser mercadoria. Quem, com seu produto, satisfaz a própria necessidade gera valor-de-uso, mas não mercadoria. Para criar mercadoria, é mister não só produzir valor-de-uso, mas produzi-lo para outros, dar origem a valor-de-uso social.

Vejamos que, na mercadoria, o “valor-de-uso” já remete a uma utilidade social, ou seja, é o sentido do trabalho e não o trabalho em si que estabelece um “valor-de-uso social”; destarte, insistir numa análise econômica materialista, em que “a grandeza do valor de uma mercadoria representa apenas a quantidade de trabalho nela contida”, não esgota a varável cultural que determina esse sistema de valores. Ou seja, nenhuma mercadoria possui uma “valor-de-uso” em si, é a sua apropriação simbólica que determina seu “valor-de-uso social”, pois, “a efetividade material, a praticabilidade, não existe em nenhum sentido absoluto, mas somente na medida e na forma projetadas por uma ordem cultural”. (SAHLINS, 2003, p. 164)

Ao seleccionar seus meios e seus fins materiais dentre todos os possíveis, bem como as relações nas quais são combinados, a sociedade estabelece as intenções e as intensidades produtivas, de uma maneira e medida apropriadas a todo o sistema estrutural. Aí permanece, como *lógica*, apenas o sistema significativo da cultura.

A materialidade, seja ela atomizada sob a forma de mercadoria, seja um “valor-de-uso” naturalmente disponível, que não é fruto do trabalho, não passa de limitação estrutural à existência material, já as formas pelas quais cada grupo ou sociedade se apropria desta base só se determinam em seu percurso sócio-histórico e pelo patrimônio cultural que carregam em seus indivíduos. Para ilustrar de forma caricatural, é como se déssemos as mesmas tintas e pincéis para representantes diversos do dito moderno mundo industrial, esperando que sua mentalidade os faça retratarem a realidade da mesma forma, adaptando-se às exigências das tintas e dos pincéis; mas não é isso que vai acontecer, as estruturas simbólicas resistem bem às mudanças nas estruturas materiais e é através destas que se expressam, de modo que as tintas e pincéis pintarão as trajetórias e patrimônios imateriais de cada qual; se há um darwinismo social, ele não é de ordem predominantemente material, mas simbólica, e, portanto, política e cultural.

Marx não é tão ingênuo quanto a esse ponto, mas a sua explicação utilitarista acaba invisibilizando parte da fonte do valor que é de ordem simbólica. Marx tenta resolver parte

desta situação na sua conceituação de “valor-de-troca”, que já estava implicada em parte na própria noção de “valor-de-uso social”. Passemos, portanto, à transição da análise do conceito de “valor-de-uso” para o de “valor-de-troca”. Segundo Marx (2001, p. 69), “as mercadorias vêm ao mundo sob a forma de valores-de-uso, de objetos materiais”, esta “é a sua forma natural, prosaica”.

Todavia, só são mercadorias por sua duplicidade, por serem ao mesmo tempo objetos úteis e veículos de valor. Por isso, patenteiam-se como mercadorias, assumem a feição de mercadoria, apenas na medida em que possuam dupla forma, aquela forma natural e a de valor.

[...] seu valor é, portanto, uma realidade apenas social, só podendo manifestar-se, evidentemente, na relação social em que uma mercadoria se troca por outra. Partimos do valor-de-troca ou da relação de troca das mercadorias, para chegar ao valor aí escondido.

Logo em seguida, ele define o dinheiro como sendo a medida para o valor incorpóreo da mercadoria, o qual é nada mais que expressão da relação geral das mercadorias entre si, e um dos elementos que diferencia o capitalismo moderno do mercantilismo, onde o valor-de-troca de cada mercadoria derivava da outra mercadoria envolvida na troca, como sendo a sua medida.

A contradição interna, oculta na mercadoria, entre valor-de-uso e valor, patenteia-se, portanto, por meio de uma oposição externa, isto é, através da relação de duas mercadorias, em que uma, aquela cujo valor tem de ser expresso, é considerada mero valor-de-troca. A forma simples do valor de uma mercadoria é, por conseguinte, a forma elementar de manifestar-se a oposição nela existente, entre valor-de-uso e valor. (MARX, 2001, p. 83)

Já no moderno capitalismo, a mercadoria expressa o trabalho humano abstrato, o qual pode ser representado pelo dinheiro enquanto sua medida, ou seja, na teoria, o trabalho é que está sendo trocado. Segundo Marx (2001, p. 83), essa seria uma característica evolutiva do modo de produção que vem a se tornar capitalista e industrial:

Em todos os estágios sociais, o produto do trabalho é valor-de-uso; mas só um período determinado do desenvolvimento histórico, em que se representa o trabalho despendido na produção de uma coisa útil como propriedade “objetiva”, inerente a essa coisa, isto é, como seu valor, é que transforma o produto do trabalho em mercadoria. Em consequência, a forma simples de valor da mercadoria é também a forma-mercadoria elementar do produto do trabalho, coincidindo, portanto, o desenvolvimento da forma mercadoria com o desenvolvimento da forma valor [e, depois, da “forma preço”]. [nota nossa]

Ou seja, o capitalismo cria uma “forma geral do valor” baseada no “trabalho humano abstrato”.

A forma geral do valor, que torna os produtos do trabalho mera massa de trabalho humano sem diferenciações, mostra, através de sua própria estrutura, que é a expressão social do mundo das mercadorias. Desse modo, evidencia que o caráter social específico desse mundo é constituído pelo caráter humano geral do trabalho. (MARX, 2001, p. 89)

Para entendermos melhor essa transição, a comparação da análise de Marx (2001) com a de Simmel (1976) é bastante interessante. Farei estas considerações em diálogo com Arjun Appadurai (2008), antropólogo indiano que me inspirou essa comparação, a partir da leitura de sua consagrada organização “A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural”. A sua famosa introdução a este livro é um guia valiosíssimo para uma análise mais relativista do conceito de mercadoria. Farei uma reflexão paralela a de Appadurai (2008).

Para Marx (2001), a mercadoria é um objeto que possui um “valor-de-uso social” e, portanto, um “valor de troca”, já, para Simmel (1976), o “valor-de-troca” é uma determinação política, vive-se em um “regime de valor”. Temos a fórmula pré-capitalista sugerida por Marx (2001): “mercadoria-dinheiro-mercadoria”; e, nesse sentido, segundo Simmel (1976): a ênfase está nos “valores em troca”, ou seja, as mercadorias são valores em si. Posteriormente, temos a fórmula marxiana para a mercadoria no modo de produção capitalista: “dinheiro-mercadoria-dinheiro”; e, em perfeita sintonia, Simmel (1976) mostra que, neste regime, a ênfase está na “troca de valores”; ou, segundo Marx (2001), na troca de quantidades de “trabalho humano abstrato”; evidenciando o papel do dinheiro símbolo de valor. Nesse sentido, aparentemente, Simmel (1976) e Marx (2001) estão utilizando o mesmo argumento, mas, vejamos bem, o valor a que se refere Marx (2001) provém do ‘trabalho útil’ socialmente orientado, escondido sob a materialidade da mercadoria, já Simmel (1976) entende o valor enquanto localizado na dimensão simbólica, e não econômica. Levada ao extremo, a teoria utilitarista de Marx (2001) se torna totalizante, uma teoria da história, mas o sobrepeso que ele dá aos fatores econômicos cria uma hierarquia de determinantes que dificulta a compreensão do comportamento humano, como ação simbolicamente mediada e orientada. Aproveitando o momento que vivemos, como Marx (2001) justificaria o comportamento das pessoas (como consumidoras) e do mercado de alimentos diante da quaresma? Ou mesmo a flutuação do valor das roupas e acessórios no Brasil em função do ciclo da moda, baseado na sazonalidade climática de latitudes onde vivem as sociedades europeias, criando certo descompasso entre o ‘valor’ e a ‘utilidade’ das roupas por aqui? Certamente, uma análise materialista e utilitarista encontraria a sua explicação, porém,

mais certo ainda, é que seria insuficiente para dar conta das sutilezas envolvidas no simbolismo de ambos os casos.

Mas antes de pensarmos questões que encontram dificuldade de explicação através da perspectiva materialista histórica marxiana, voltemo-nos para um ponto importante que fora levantado, utilizado por Marx (2001) para tentar resolver esse impasse entre a materialidade e o valor social da mercadoria; este fecha o capítulo “A mercadoria”, é o ponto do valor oculto na mercadoria, do seu “fetichismo” (MARX, 2001).

Segundo Marx (2001), existe um “fetichismo da mercadoria”, um feitiço ou engano, a ocultar o trabalho humano real sob sua forma abstrata. A “mercadoria” resulta de processos de fragmentação, reificação e padronização técnica do trabalho humano, o qual só adquire valor em função da sua quantidade relativa e por estar socialmente orientado; isso homogeneíza os trabalhos particulares, descaracterizando os processos que antes identificavam o produto ao seu produtor, os quais vão sendo descolados dos meios artesanais tradicionais da produção pré-industrial, dando a impressão de que as mercadorias eram espontâneas criações, tinham vida, como se uma mesa “dançasse por iniciativa própria” (MARX, 2001, p. 93). Sobre esse ‘feitiço’, esclarece Marx (2001, p. 94):

A mercadoria é misteriosa simplesmente por encobrir as características sociais do próprio trabalho dos homens, apresentando-as como características materiais e propriedades sociais inerentes aos produtos do trabalho; por ocultar, portanto, a relação social entre os trabalhos individuais dos produtores e o trabalho total, ao refleti-la como relação social existente, à margem deles, entre os produtos do seu próprio trabalho. Através dessa dissimulação, os produtos do trabalho se tornam mercadorias, coisas sociais, com propriedades perceptíveis e imperceptíveis aos sentidos. [...] Uma relação social definida, estabelecida entre os homens, assume a forma fantasmagórica de uma relação entre coisas. Para encontrar um símile, temos de recorrer à região nebulosa da crença. Aí, os produtos do cérebro humano parecem dotados de vida própria, figuras autônomas que mantêm relações entre si e com os seres humanos. É o que ocorre com os produtos da mão humana, no mundo das mercadorias. Chamo isso de fetichismo [...].

Apesar do esforço para resolver essa relação entre homens e coisas, Marx (2001) está preso à dicotomia ideal/material, não admite o fato de os próprios sentidos serem, em grande medida, estruturas socioculturais, e não simples aparato fisiológico.

Ao fazer uma crítica à economia política inglesa e francesa como produto da ideologia burguesa, Marx (2001) cria sua “economia política materialista”, porém, buscando dissociar a análise econômica dos modelos ideais, cria sentidos utilitários e deterministas para dar sentido às suas explicações lógico-matemáticas – uma vez que não entende o cientificismo de seu pensamento como sua própria ideologia.

Sabemos que os empregos fabris de trabalho humano eram uma expressão maquínica da sociedade, mas a qualidade e as características morfológicas da produção industrial estão alçadas e atribuídas à dimensão abstrata dos ‘projetistas’, *designers* e engenheiros (e, também, do proprietário) que estão por trás da mesma, criando ‘marcas’ no mercado. Isso significa que as coisas têm sim uma vida social, não há metáfora nisso. Essa vida social de que falo não é da relação das coisas entre si ou uma equação geral do trabalho humano abstrato que nelas se corporificou, as coisas vivem enquanto signos, chaves para o mundo simbólico e ideológico dos humanos. Marx não viveu o esplendor da indústria cultural e da propaganda (tal qual tentaram definir seus seguidores em Frankfurt), mas ele já possuía elementos o bastante para compreender que, no moderno capitalismo, toda a realização simbólica tende a se dar pelo consumo. As relações entre pessoas e coisas se dão para além das necessidades, mesmo que em se considerando as “necessidades do espírito” ou da “fantasia”, são relações que contém características identitárias e simbólicas que não se resumem ao fisiologismo da ideia de necessidade. Socialmente, também somos as coisas que levamos conosco e exibimos uns pros outros, ou seja, símbolos que ostentamos e nos identificam, distinguindo-nos uns dos outros, às nossas classes sociais (BOURDIEU, 1998) – e a grupos culturais locais e/ou nacionais.

Diante desta questão, há críticas criativas, como, por exemplo, a formulação de Jean Baudrillard (1995), que quer superar e salvar a análise utilitarista de Marx (2001), mostrando que, nos bens simbólicos, ou nos “objetos-signo” (por exemplo, as obras de arte), surge outro valor, o “valor-de-troca/signo”, justificando o consumo ostentatório para o fim da “distinção social” (BOURDIEU, 1998), mas que não os difere das mercadorias.

Os signos, como as mercadorias, são simultaneamente valor de uso e valor de troca. As hierarquias sociais, as diferenças estatutárias, os privilégios de casta e de cultura que sustentam são contabilizados como benefício, como satisfação pessoal, e vividos como “necessidade” (necessidade de valorização social à qual corresponde a “utilidades” dos signos diferenciais e o seu “consumo”). (BAUDRILLARD, 1995, p. 123)

Nesse sentido, o problema da teoria de Marx (2001) aparece não pela sua crítica ao “valor-de-troca”, mas ao “valor-de-uso”; faltou a ele analisar sistematicamente o “fetichismo da mercadoria” concernente ao seu “valor-de-uso”, pois, à medida que se tornam “signos”, na apropriação estruturalista de Jean Baudrillard (1995, p. 128), passam a possuir, também, seu “significante” e seu “significado”, exigindo, mais ainda, uma análise semiótica, “uma teoria das trocas simbólicas”, e não propriamente das trocas materiais, ou ainda, no âmbito mesmo da economia política, e não da economia prática do trabalho/hora.

Assim, o “feiticismo do valor de uso é mais profundo, mais ‘misterioso’ ainda do que o feiticismo do valor de troca” (BAUDRILLARD, 1995, p. 139), contudo, não é a restituição do valor de uso e o extermínio do *Homo economicus* o caminho para superar a encruzilhada da teoria marxiana da mercadoria, e sim a restituição do humano enquanto ser simbólico, que dá sentido às próprias ações sociais no mundo material, o *Homo culturalis*.

Na busca por referências contemporâneas (na área das ciências sociais) que tentaram superar a encruzilhada teórica em que chegou Karl Marx, deparei-me oportunamente com a consagrada organização do antropólogo Arjun Appadurai (2008) “A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural”. A sua famosa introdução a este livro foi um guia valiosíssimo para a análise do conceito de ‘mercadoria’ e, em vários aspectos, mudou os rumos da minha investigação. Inicialmente, esse antropólogo evoca dois grandes filósofos do capitalismo moderno: Karl Marx (2001) e Georg Simmel (1976). Farei uma reflexão paralela a de Appadurai (2008).

Em termos econômicos, para Marx (2001), a mercadoria é um “objeto com valor de troca”, e, para Simmel (1976), o “valor de troca” é uma determinação política, vive-se em um “regime de valor”. Temos a fórmula pré-capitalista sugerida por Karl Marx (2001): “mercadoria-dinheiro-mercadoria”; e, nesse sentido, segundo Simmel (1976): a ênfase está nos ‘valores em troca’, ou seja, as mercadorias são valores em si. Posteriormente, temos a fórmula marxiana para a mercadoria no modo de produção capitalista: “dinheiro-mercadoria-dinheiro”; e, em sintonia, Simmel (1976) mostra que, neste regime, a ênfase está na ‘troca de valores’ – com a diferença óbvia, é claro, que Marx chama a atenção para o dinheiro’ como acrescido de “mais-valia”.

É muito interessante como a leitura incitada por Arjun Appadurai (2008) conecta esses autores à contribuição de Jean Baudrillard (1995), trazendo o processo de transformação dos objetos em mercadoria e simulacro, e sua definição simbólica em termos de uma “economia política do signo”. O tecido invisível que preenche o espaço entre as ‘comidas emblemáticas’ e seus ‘cenários de consumo’ é a “economia política”, determinando a demanda simbólica por mercadorias. E a partir dessa demanda, manifesta-se a produção e a oferta de mercadorias “tradicionais” ou “caseiras” (segundo as categorias nativas), a mutação de objetos em signos, no caso, códigos emblemáticos de uma identidade cultural.

Segundo Marx (2001), existe um “fetichismo da mercadoria”, um feitiço ou engano, a ocultar as relações de exploração de classe na base de sua produção, encobrindo inclusive os elementos simbólicos do trabalho humano; uma vez que esta mercadoria resulta de processos de fragmentação, reificação e padronização técnica do trabalho humano, descaracterizando os

processos de atribuição de autoria, que vão sendo descolados dos meios artesanais e práticos de produção, sendo alçados e atribuídos à dimensão abstrata dos ‘projetistas’ e *designers*. Contudo, o evolucionismo linear no pensamento de Marx (2001) coloca a mercadoria como um estágio histórico dos produtos humanos, então, característico de um modo de produção que define a penúltima etapa na história da humanidade, o capitalismo.

Arjun Appadurai (2008) critica a postura de Karl Marx em outro aspecto, e faz um jogo de palavras, afirmando que é preciso evitarmos também cair num “fetichismo metodológico” para superarmos o dualismo e o etnocentrismo dos clássicos. Segundo ele, uma análise da trajetória da coisa pode relativizar a noção de mercadoria; ou melhor, segundo Igor Kopytoff (2008), em quem ele se inspira, e que possui um artigo em sua coletânea, devemos empreender uma “biografia cultural das coisas”. Ao atentarmos para a coisa em si, segundo Appadurai (2008), verificar-se-á que a mercadoria é apenas um *status* momentâneo desta, e está submetida ao crivo das culturas que a produzem e consomem – ou seja, a diferentes ‘etnorregimes de valor’, para adaptar e jogar um pouco com o conceito de Simmel (1976).

Ao aplicar uma análise biográfica cultural da comida enquanto coisa, percebi que seria necessária uma investigação sócio-histórica do mercado de comida tradicional, que pudesse dar uma perspectiva processual em torno do próprio *status* de mercadoria, e não somente a análise da trajetória de um objeto individual, que por outro lado é bastante proveitosa na análise, por exemplo, das relações entre cozinheiros e certos ingredientes endêmicos, ou mesmo na análise econômica de como a demanda elege uns produtos em detrimento de outros. Pois, da concepção e da produção da coisa até a sua manifestação enquanto mercadoria, em um regime de valor capitalista, pouco se apreende da dinâmica e da omnipresença do patrimônio cultural imaterial nesse processo. Esse patrimônio coexiste e responde mesmo ao ‘etnorregime de valor’ em que se insere, alterando-se. Nesse sentido, ao analisarmos historicamente as reapropriações desse patrimônio na produção de mercadorias, não somente perceberemos a sua dinâmica e o seu uso estratégico, como também nos bastará parecerá claro que o próprio *status* de mercadoria está se alterando concomitantemente. Assim, o único fato que nos permite nomear ‘mercadorias’ esses produtos do patrimônio é sua disponibilidade e demanda para a ‘troca’.

Para fazermos uma análise do atual ‘etnorregime de valor’ na ‘economia política’ que vige na Cidade de Goiás se impõem duas complicações: [1^a] boa parte da demanda advém de um mercado de turismo cultural, ou seja, boa parte dos consumidores não compartilham da mesma comunidade sociocultural específica dos produtores, criando regimes de valor híbridos, em nível local, regional, nacional e internacional, porém, norteados por uma padronização das atividades de turismo cultural segundo uma ideologia cosmopolita incentivada pela UNESCO

e pelas secretarias de turismo nos países, estados e municípios de todo o mundo; [2ª] as políticas de preservação e restauração e as iniciativas privadas ligadas à patrimonialização da cultura na Cidade de Goiás estão estimulando a produção não somente de formas autênticas (tradicionais) mas nostálgicas (tradicionalistas), criando mercadorias/simulacros para satisfazer ao mercado do ócio e da diversão, uma espécie de lazer fabricado para o turismo.

Os simulacros são como signos que se sobrepõem ao Real, reproduzindo uma realidade humana com referências mnemônicas conhecidas e/ou imaginárias (de um passado coletivo). Se concordarmos com Baudrillard (1991), temos que um simulacro é a projeção da realidade cultural e sociológica por sobre o Real, sendo uma tendência à transformação do ambiente em informação referencial, por meio de “objetos-signo”. No caso da Cidade de Goiás, muito da simulação está em tentar conservar uma realidade passada com monumentos restaurados, de modo que, segundo Baudrillard (2003), a “sociedade de consumo” estaria a produzir fragmentos de um passado que pretende simular. Embora não tenha mais aquela “correspondência com o Real”, ou embora tenha perdido a sua “função” ou “uso”, com o “simulacro” se pode resgatar no imaginário (dos tradicionalismos ou nacionalismos, por exemplo) os seus sentidos, gerando a nostalgia e o “valor-de-troca signo” de um objeto novo ou renovado, ou no caso dos objetos da presente pesquisa, resgatando e selecionando figuras, ambientes (‘cenários de consumo’), ingredientes e preparações culinárias emblemáticas deste passado bucólico e poético – mas em um presente no qual elementos ganham e perdem vida na disputa social por representatividade identitária e por consumo no mercado local, sendo ou eleitos, ou esquecidos.

Apesar do vigor estruturalista da teoria de Baudrillard (2009), é necessário expandir essa análise para compreendermos as vicissitudes do processo que transmuta o ‘mercado vilaboense de comida’ em um ‘mercado de comida vilaboense’, e, igualmente, transforma ‘mercadorias locais’ para ‘sujeitos locais’ em ‘mercadorias tradicionais’ para o ‘público turístico translocal’. O que coloco é o seguinte: os objetos e práticas devem ser entendidos como derivações dos usos do patrimônio cultural, que é histórico, mas não em um sentido evolutivo fatalista, como pretendeu Marx (2001) profetizando que será chegado um estágio em que todo produto humano será mercadoria; mas no sentido de que, ao longo da história, o patrimônio cultural de um povo tende a se modificar estrategicamente, podendo ou não seus objetos e práticas se manifestarem enquanto mercadoria, e se assim o for não quer dizer que não poderão deixar de sê-lo. Ou seja, tudo vai depender do processo de ‘alteração’ (de contato com ‘outros’) e da valoração que um dado ‘etnorregime de valor’ lhe atribuirá, e, também, dos seus movimentos ‘endógenos’, para mobilizar o patrimônio em sintonia com esse diálogo e esse desenvolvimento. E, nesse sentido, para citar somente algumas variantes, vale questionar: há nesse regime uma “rota” prevista para

que objetos e práticas locais se manifestem enquanto mercadorias? E se há essa rota, em qual das partes do trajeto essas coisas alcançam o estado de mercadoria? Se não há essa rota, mas mesmo assim a coisa alcança o estado de mercadoria, onde que se dá esse “desvio”? Será que a recorrência desse desvio pode ser indicativa do surgimento de uma nova “rota”, então, ligada ao turismo? Ou haveria uma mudança no próprio ‘etnorregime de valor’?

Tenho essas noções de “rotas” e “desvios” emprestadas de Igor Kopytoff (2008), mas, como aqui ressaltai, a análise biográfico-cultural deve ser acrescida de uma análise histórica e ‘semiótica’ da coisa em si, ou seja, uma análise dos usos do patrimônio cultural através dos vários “regimes de valor” (SIMMEL, 1976) pelos quais fluíram; e aí sim creio que teremos um ótimo resultado, inclusive com um uso mais produtivo das noções de “rota” e “desvio”.

Um exemplo dessa pesquisa vai clarear esse ponto. Em se contemplando o caso da coisa ‘fogão a lenha’, podemos encontrar um interessante caso de um ‘desvio’ que se tornou ‘rota’, devido à mudança de regimes de valor. No regime que precedeu ao predomínio do turismo cultural na Cidade de Goiás, o ‘fogão a lenha’ vinha em um processo de perda do seu valor-de-uso (ou funcional), correspondente ao preparo de alimentos cozendo ou assando, contando com outras coisas que lhe são complementares nesta função, como panelas, tachos, formas e colheres de longo alcance. De alvenaria ou de ferro, no campo ou na cidade, o ‘fogão a lenha’ foi um grande utensílio de cozinha, mas que se ‘desvalorizou’. Com os avanços tecnológicos e as mudanças no regime de valor (advindas com o turismo cultural), o ‘fogão a lenha’ começa a tomar desvios e mesmo a estabelecer uma nova rota. Nas cidades de meados do século XX, com a chegada do fogão a gás, as casas emparelhadas e de pouca ou nenhuma área descoberta deixaram de ser enormes defumadoras e o cômodo da cozinha, que em Goiás fica no fundo das casas, agora pôde acompanhar o desenvolvimento sanitário modernista. Na zona rural, o ‘fogão a lenha’ fazia parte de um conjunto que já lhe conferia outra função, característica da cozinha na roça, que é receber as pessoas. Ao contrário da cidade, há casas no campo em que se entra pela cozinha, onde café, doces e cachaças são cortesias garantidas para qualquer visitante. Com a mudança de ‘regime de valor’, enquanto que na cidade o ‘fogão a lenha’ e a comida caipira foram sendo deixados de lado em detrimento do fogão a gás e da alimentação globalizada, industrial e de produção em massa, no campo, o ‘fogão a lenha’ e a cozinha caipira resistiram, para, hoje, reentrarem na cidade, não como simples utensílio e alimentação caseira, mas como signos que reativam toda uma realidade simbólica e, assim, satisfazem a nostalgia do passado perdido, e, por isso, recriam-na como ‘simulacro’. Com isso, o fogão a lenha sai da cozinha e vai para o salão, receber os visitantes, que agora, com o turismo, não cabem mais na cozinha. Não cabem no espaço nem na intimidade da cozinha. Assim, com o advento do turismo cultural,

criou-se uma nova rota ou um novo *status* para o ‘fogão a lenha’, que compreende um estado de mercadoria anteriormente inexistente. Inicialmente, a coisa ‘fogão a lenha’ tinha valor-de-uso e o serviço de sua construção se prestava à troca, depois, caiu em desuso e se desvalorizou, contudo, agora, reencontra seu *status* de mercadoria, porém, não exatamente por restituir seu antigo “valor-de-uso”, e sim por adquirir um novo “valor-de-troca-signo” (BAUDRILLARD, 1995; 2009), ou melhor, por passar a possuir o poder, o feitiço, o ‘fetiche’, de ser ‘emblemática’ da ‘identidade caipira’, não por a esconder, mas por a exaltar, tendo se tornado adorado objeto decorativo no salão dos restaurantes que nela se inspiram.

Como sempre surgem desvios, que podem se tornar rotas alternativas ou novas rotas bem definidas, a situação dos restaurantes de comida caipira é bem variada. Há aqueles que fazem a comida no fogão a lenha e a servem ali mesmo, com uma cozinha no salão; há outros que preparam a comida em um fogão a lenha na cozinha e o servem em outro ‘fogão a lenha’ no salão, e há ainda quem faça a comida no fogão a gás (na cozinha) e a sirva em um fogão a lenha no salão. Vejamos que a constante é ‘o fogão a lenha foi para o salão’. Ali ele pode manter seu antigo valor-de-uso, que é cozer e assar, ou exercer um novo, ele se torna um *rechaud*, ou um mantenedor do aquecimento da comida (inclusive com a instalação de novos aparatos, como para criar um sistema de ‘banho Maria’, por exemplo); mas mais importante do que isso, como ressaltado aqui, este adquire um “valor-de-troca-signo” (BAUDRILLARD, 1995); ou seja, sua imagem (que remete ao patrimônio) ganha outra dimensão de atuação: que, no caso, é valorar e valorizar o ambiente em que se serve a ‘comida emblemática’ caipira, criando uma dimensão estética. Desta maneira, nesse atual regime de valor, a coisa ‘fogão a lenha’ atinge esse estado específico de mercadoria, que é estético e, portanto, não se restringe à coisa em si. Podemos encontrar a imagem do fogão a lenha em pinturas com tinta em tela, por exemplo, em quadros de madeira entalhada, em telhas de barro decorativas, em miniaturas etc.; enfim, são variadas as manifestações da imagem ‘fogão a lenha’ enquanto mercadoria e como elemento emblemático da identidade local no mercado de turismo cultural.

Essa perspectiva nos leva também a relativizar a própria noção de “simulacro”. Pois se a analisamos de perto, vemos que Baudrillard (2003) padece do mesmo mal que Marx (2001), pois, para ele, o “simulacro” é o estágio último da existência na “sociedade de consumo”, e faz da sua teoria uma teleologia da história única. Tendo perdido toda a conexão entre o Real e a realidade, que seria a grande ilusão dos que vivem nos regimes tradicionais, a contemporânea ‘sociedade de consumo’ passaria a reproduzir a realidade a seu bel-prazer, criando simulacros, inclusive do passado, expressando a nostalgia da inocência e das paisagens bucólicas ideais. Nesse sentido, Baudrillard (2003) aponta sua teoria a uma ideologia da simulação e radicaliza

as previsões de Walter Benjamin (1955), estendendo a “reprodutibilidade técnica” para o Real como um todo, e, conseqüentemente, para o próprio imaginário, imerso em simulacros de sua própria criação, sobrepondo imagens a imagens. Esta consequência seria característica na forma ulterior das sociedades modernas, que é a sociedade de consumo, e na qual as tradições seriam, então, subsumidas ao regime do simulacro e da mercadoria.

O absolutismo nessa teoria é bastante perigoso, pois pressupõe uma espécie de ‘fim da história’, assim como na teoria de Karl Marx, que finda com o colapso do capitalismo e com o início de um novo modo de produção, o comunismo. Fica, destarte, a seguinte impressão: já que a realidade se descolou do Real e não temos mais a ‘tradição’ para dar sentido à vida social, resta criar simulacros, pois, agora, tudo se resume à reprodutibilidade técnica. Embora este seja um caminho tentador, especialmente para teóricos/ideólogos da modernidade europeia, faz-se possível ainda encontrar uma diversidade enorme de patrimônios culturais se manifestando sob diversos ‘regimes de valor’, cuja integração ao mercado globalizado tende a se dar primeiro por meio de uma atividade recente e extensiva: o ‘turismo cultural’. Nesse sentido, a ‘autenticidade’ advogada pelo “simulacro”, por ‘mercadorias tradicionalistas’, parece anunciar o fim próximo das tradições enquanto culturas não capitalistas e modernizadas. Mas, em contraposição a esse argumento, coloco que estas manifestações são apenas reapropriações do patrimônio cultural, agora e cada vez mais, em diálogo com suas alteridades, com seus devires outros, e dentre estes o seu devir moderno e ocidental, hegemônico há uns poucos séculos, mas que não se sabe por quantos mais.

4 Rastros da formação cultural e o patrimônio alimentar vilaboense [estadia *in locus*: 21-28/07/2014]

Na primeira estadia, a Cidade de Goiás me pareceu turva, não tanto como um borrão, mas a falta de significado na minha leitura da sua paisagem urbana standardizava os detalhes das construções históricas (confesso que não domino a iconografia arquitetônica da cidade) e mesmo os detalhes em torno da comida. Minha ignorância turística me fez buscar por aspectos que existiam somente no discurso tradicionalista, tal qual a ‘autenticidade’ e a ‘originalidade’ como marcadores de uma identidade local, mas o exercício crítico de situar esse pensamento no âmbito do discurso (como espaço dos conflitos simbólicos e políticos) e de investigar a história trataram de me clarear um tanto o processo de formação sociocultural a que estes se vinculam. Pois, há sempre uma transgressão da identidade tradicional como coisa unívoca, seja no ideal passado endógeno do isolamento e da diferenciação (difusionismo geográfico), tal qual argumentam os pensadores mais ‘puristas’, em que ocorre também um tipo de descendência cultural nada incomum, na qual há uma filiação, mas, ao mesmo tempo, uma emancipação (ou variação), formando grupos dissidentes,⁴ seja no ‘presentismo’ das relações de vizinhança e/ou colonização, por exemplo, em que o diálogo e a hibridação se tornam constitutivos – relações estas que, também, podem ter se dado em um passado recente e, que, de certo modo, cessam, alterando-se e à sua memória, como no caso das identidades imigrantes (na nostalgia da ‘terra natal’ e suas influências nas comunidades já locais a que se integraram, onde formam colônias tradicionalistas e se renovam em diálogo com esta nova cultura outra, alterando-se).

Na primeira estadia, paguei por uma hospedagem impessoal, alugando o quarto de uma clínica de psicologia que estava em período de férias, como um turista menos adepto ao hotel, até pela quantidade de dias e o preço em diárias que isso significaria (já que esta é uma pesquisa de financiamento próprio); mas de qualquer forma se tratou de uma hospedagem por relação

⁴ Um exemplo do campo pode iluminar essa asserção. A Cidade de Goiás está disputando com a Cidade de Pirenópolis (outra urbe do período colonial e que faz parte do roteiro turístico das ‘cidades históricas’ de Goiás) pela patrimonialização do Empadão Goiano, enquanto patrimônio imaterial ligado à cultura de uma das duas ‘cidades históricas’, ao passo que o Empadão ocorre nas duas cidades e por influências culturais semelhantes, tendo adquirido características singulares a partir da história local, como, por exemplo, algumas diferenças em suas preparações e ingredientes: em Goiás, a maioria dos Empadões leva o frango desfiado e a massa fina de trigo faz todo o trabalho de contenção do molho, já em Pirenópolis, o frango é posto em pedaços e ao fundo se adiciona miolo de pão para enxugar o molho, podendo-se destacar, também, entre outras diferenças, que este leva batata inglesa cortada em cubos, e aquele traz um ovo de galinha cozido. Ao invés de compartilharem a oficialização de um patrimônio em sua diferença, disputam em torno da propriedade intelectual coletiva da preparação, pelo seu patenteamento, em uma corrida maniqueísta, na qual vence quem apresentar ao IPHAN a receita mais antiga.

comercial. Já nesta segunda estadia, tive a oportunidade de me hospedar na casa de uma família com raízes na cidade, uma hospedagem de tipo mais ‘pessoal’ (pois, estou ligado por um grau de afinidade à família), porém, também, de fundo “cordial”, no sentido colocado por Buarque de Holanda (1995, p. 146-147) – já a “lhaneza no trato, a hospitalidade, a generosidade”, entre outras características dos brasileiros do interior estão associadas mais ao âmbito ‘fraterno’, do “familiar” e do pessoal, estão ligados à “influência ancestral dos padrões de convívio humanos, informados no meio rural e patriarcal” (com a ressalva de que esse patriarcado descreve mais as relações políticas, e de herança de terras, patrimônios materiais e bens imóveis, assim como de nomes, do que as relações de transmissão do patrimônio cultural alimentar, e na educação cotidiana, que ficavam mais a cargo da mulher, constituindo um matriarcado quanto às regras e padrões de relacionamento). Estar integrado a esse núcleo simbólico local possibilitou pontos de vista muito interessantes, ativando bastante a capacidade de me comunicar com certos grupos de vilaboenses, mesmo tendo sido uma estadia breve (e, é claro, facilitada pela proximidade cultural, já que sou goianiense, ou seja, nascido em Goiânia, a capital nova, que é para onde se estenderam muitas das famílias vilaboenses, tanto as abastadas, como as menos desprovidas de heranças materiais e imóveis). Com esta nova forma de experienciar o campo, não mais como turista, mas como uma espécie de ‘aparentado’ não muito distante, a história me apareceu mais viva, e não imobilizada na arquitetura vernacular e nos museus, como se me pareceu na estadia anterior, quando hospedado no núcleo ‘cênico’ do centro histórico, e em que prevaleceram as relações comerciais com os sujeitos – não obstante o ‘clima caseiro’ predominante ultrapassasse o profissionalismo e acabasse em conversas amigáveis e muito ricas para o campo.

O contato pessoal que ia se estabelecendo começava a dar contraste e definição àquela imagem fora de sintonia que eu havia constituído quando da primeira visita à Cidade de Goiás. Fui bem recebido e acolhido na casa de uma família que tenho ligação por parte de minha irmã, via um cunhado. Conversas com a anciã, a sua bisavó, a sagaz e agradabilíssima Dona Maria (com 94 anos à época e já tataravó), ilustravam cada *flash* imagético da formação recente de parte da cultura local, apesar de seus ancestrais não serem nativos, mas sim a parte da família de um marido seu. Mas suas filhas e netas, vilaboenses, nas suas visitas diárias, várias delas com formação acadêmica superior na área de Ciências Humanas, tentavam me passar imagens deglutidas dessa realidade, como se me alimentassem com o conteúdo filtrado que nutria suas identidades, e com tom de conselho, apontavam-me as ‘pessoas certas’ para se extrair boas informações, e se dispunham a me disponibilizar suas redes, inclusive com uma parenta que já havia pesquisado sob uma perspectiva antropológica junto às doceiras da cidade, entre outros contatos com pessoas envolvidas ou entendidas na produção artesanal de ‘comida vilaboense’,

enfim, elas tentavam me ajudar e se interessavam em ouvir sobre o meu trabalho, sem medo de opinarem ou de darem sugestões.

Além da oportunidade de ser acolhido na casa de uma família ligada há um bom tempo à cidade, por coincidência, a sua casa (esta em que me hospedara) foi uma das residências de Bartolomeu Bueno da Silva Filho, que, ainda criança, mas juntamente com seu pai, o lendário e temido bandeirante *Anhanguera* (“diabo velho” em tupi) – do qual herdou inclusive o apelido e a fama –, descobriu o local no qual, em 1726, fundaria o Arraial de Sant’Anna, base da futura Vila Boa de Goyaz, a qual ele governaria enquanto capitão-mor da coroa, ainda sob a jurisdição da Capitania de São Paulo, tendo morrido em 1740, antes da criação da Capitania de Goiás, que foi reconhecida e emancipada geopoliticamente em 1744. Voltando à casa, embora atualmente houvesse mais uma fileira de residências entre a mesma e o rio, antigamente, a casa dava direto para o Rio Vermelho, e, segundo diziam antigos moradores, o Anhanguera ficava na sua janela a observar os escravos e libertos a trabalharem com a bateia, em busca de ouro.

A mineração aurífera – cuja atividade concentrou muito poder econômico e, logo, poder político na região – durou muito pouco. Segundo Chaul (2010, p. 35), iniciada em 1726, a exploração do ouro já começa a declinar “após a década de 1750, que marca o apogeu desta atividade no estado”. Ainda segundo este autor: “O declínio da mineração pode ser observado por meio da arrecadação do quinto do ouro, que passa de 40 arrobas em 1753, para 22 em 1768 e desaba para 8 arrobas em 1788, para 4 em 1808 e, enfim, para a mísera 0,5 arroba em 1823”. Apesar da importância do declínio econômico da cidade em função da depressão na exploração do ouro, a centralidade política foi mantida até a mudança da capital para Goiânia, na década de 1930, que marcou a sua segunda “decadência” – mas, também, o início de um novo diálogo com a “modernidade”, que culminou, hoje, na sagração como Patrimônio Cultural e Histórico da Humanidade e na intensificação crescente, desde a década de 1950, do turismo cultural.

Essa história geopolítica e cultural do local sobre o qual se erige a urbe hoje conhecida por Cidade de Goiás (visto que o município de Goiás amalgama ainda várias vilas urbanas e distritos rurais) mostra ricos processos de intercâmbio cultural nos últimos 300 anos, desde a chegada dos bandeirantes paulistas e suas galeras de mestiços, indígenas e africanos, liderados por Bartolomeu Bueno da Silva (pai), na companhia do filho (ainda com doze anos quando da partida da bandeira), no final do século XVII. Porém, acredito ser, mais do que conveniente, necessário, incluir a sua pré-história, já que somente ela pode revelar aspectos mais antigos da atividade antrópica na região, assim como também uma criteriosa análise da história oral dos grupos indígenas remanescentes, e, também, quilombolas (que trazem versões e pontos de vista diferentes do contato), mas que não são objeto desta pesquisa; e ainda, mais especificamente,

analisar a constituição de comunidade de camponeses ou *caipiras*, que guardam os traços de todas as culturas ali interpenetradas, e isso em variedade igualmente surpreendente, sendo claras as influências de indígenas da região, dos mestiços paulistas, dos africanos trazidos para servir como escravos e de portugueses (sem contar com outras influências mais recentes, tais como a italiana e a alemã, por exemplo) – os *caipiras* são, pois, famílias e comunidades multiculturais e mestiças, que agregaram os chegantes às culturas nativas e que foram se formando nas zonas rurais dos centros econômicos e políticos do interior do país, e também por meio de suas redes de interligação.

Assim, o patrimônio alimentar local antigo se transmutou nas novas famílias e grupos que surgiam do contato com outras culturas, transmitindo-se de diversas formas até as pessoas da atualidade, desde a familiar (considerada a forma tradicional) até o trabalho – seja forçado, como no escravismo, ou voluntário, como nos ‘mutirões’ de vizinhança na zona rural, ou ainda assalariado, como empregados domésticos em casas de famílias abastadas (ou de outra maneira, também, como adoção, cujo lugar junto à família gerava uma ‘dívida’ paga com subemprego em serviços domésticos), ou, atualmente, como contratados em estabelecimentos alimentícios, ou tendo aberto o próprio negócio, ou treinando funcionários e parentes, que herdaram patrimônio e negócio ou que abrem outros negócios depois de adquirirem esse patrimônio etc..

Voltando ao contexto dos primeiros contatos para se estabelecer o Arraial de Sant’Anna, destaca-se também a prática fraudulenta dos bandeirantes e mineiros que casavam seus escravos com indígenas, buscando criar regimes de ‘cunhadismo’ com os povos da região, assim como, também, os próprios paulistas, que pegavam ‘a laço’ (literalmente) suas esposas indígenas. As relações entre nativos e exploradores nunca foram muito amigáveis, sendo o próprio Arraial e, posteriormente, a Vila Boa constantes alvos de ataques por parte de povos que perdiam seus territórios e entes queridos para a empresa colonizadora da coroa. Com isso, o estabelecimento de território em meio aos dos “gentios” na Capitania de Goiás foi um processo longo e violento, tendo sido o seu aldeamento a principal estratégia espacial e militar para consolidar o controle político e econômico da região pela coroa (CHAIM, 1974), inclusive com o massacre de povos inteiros, como o sofrido por “Kayapós do Sul” (ATAÍDES, 1991), os quais foram exterminados pelo maior especialista no assunto à época, “Ângelo Preto”, vindo de Cuiabá para dar fim aos ataques promovidos por esses povos indígenas à Vila Boa – tendo sido criadas inclusive duas companhias de “soldados do mato” para policiar os entornos da urbe, como noticiou o ofício escrito pelo Conde de Sarzedas (apud MATTOS, 2006, p. 142), por volta de 1740, situação que persistiu por mais de um século desde então.

Para compreendermos todo esse longo percurso é absolutamente necessário considerar a arqueologia e a história oral local, apesar da complicação que se impõe mediante a tese de extinção da nação indígena *Goyaz* (que encontra controvérsias no sentido de que este era já um território de povos com língua Jê, ou *tapuias*, tal como designados por grupos Tupinambás da costa); que seria uma nação *Tupi* no coração da *Tapuirama*, território de povos com inimizade e que não se entendiam com os *Tupi*, e nem falavam o *Nheengatu*, ou seja, algo improvável mediante a escassez de provas materiais ou memoriais. Havia apenas um ou outro registro de paulistas que se casaram com pessoas do povo *Goyaz* usado como argumento comprobatório de sua existência, mas há uma hipótese de que os executores desses registros não entendiam o significado de *Guaiá*, já que a língua geral foi proibida em 1927, e de que, na verdade, tratava-se de representantes de grupos refugiados de *Tupis* da costa, que já habitavam um pouco mais ao interior e que mantinham certa relação com os povos do Cerrado (BERTRAN, 1994), tendo se retirado para o oeste depois que a coroa começou a permitir a escravização por ‘guerra justa’ – o que não passou de um alibi e um incentivo às bandeiras iniciadas ainda no final do século XVI, já que um dos bens mais caros que se podia ter à época era um escravo, especialmente, os africanos, que eram muito bem valorizados, chegando a custar cerca de quatro vezes mais que um indígena tapuia (BUARQUE DE HOLANDA, 1990), e que, porém, não custavam muito mais que indígenas *Tupi-Guarani* já domesticados pelas missões jesuíticas espanholas, de modo que as ‘entradas’ e bandeiras paulistas contornavam o Cerrado e o grande sertão pela rota que os *Tupi* da costa utilizavam para acessar os atuais territórios paraguaio e boliviano (conhecido como o Caminho de Peabiru) para sequestrar indígenas ‘amansados’, catequizados, habituados ao trabalho e de fala mais próxima (DAVIDOFF, 1986). Escravos estes que se queria ter dentro das casas abastadas, e que, quando compravam sua alforria logo se tornavam empregados destas mesmas, em especial, as mulheres, assim como o era no caso das escravas afrodescendentes; ressaltando que ambas mantinham quase sempre funções domésticas ligadas à alimentação. Outra característica interessante das regiões mineradoras é o fato de os ‘mineiros’ (que são os donos dos ‘lotes’ de mineração dentro dos rios) logo ficarem sem braços para a retirada do ouro de aluvião com a bateia, pois rapidamente os escravos pagavam por sua liberdade e a de seus parentes, e deixavam a cidade para constituir comunidades dos entornos dos arraiais, nas zonas rurais e ‘sertão’ adentro – em muitos dos casos formando quilombos e comunidades ainda hoje existentes.

Contudo, pesquisas arqueológicas mais recentes comprovam a existência de sítios com características socioculturais híbridas de *Tupi-Guarani* (ou seja, povos amazônicos formados pelo encontro de um grupo que se disseminou por toda a costa de Pindorama, e adentraram o

continente no centro-sul, passando por baixo do Cerrado, formando a grande nação Tupi, e que se encontraram com outro grupo que desceu sentido Sul pelo pantanal, contornando o Cerrado pelo outro lado, a grande nação Guarani) entre outros sítios de povos pré-históricos do Cerrado, como os identificados à tradição Uru, que são milênios mais antigos, constituindo, então, “sítios multicomponenciais” (OLIVEIRA; VIANA, 1999-2000). Esse fato atesta a possibilidade da presença pré-bandeira de um grupo *Guaiá* (de origem *Tupi*) em meio ao território *Tapuia*, que se estendia pelo Cerrado, e mais, comprova que certas hibridizações precederam o colonizador europeu, como, por exemplo, o cultivo de milhos e feijões, cuja horticultura foi, provavelmente, introduzida às sociedades que já viviam no Cerrado com a chegada de culturas *Tupi-Guarani*.

Destarte, este segundo capítulo da dissertação se concentra em dar conteúdo e fundo às formas da vida na cidade, mas sem deixar de considerar a herança pré-histórica dos povos que habitavam a região, parte importante do patrimônio cultural alimentar que se reproduz ainda na atualidade. Em um primeiro momento, portanto, a tarefa é tentar delinear alguns aspectos dessa herança pré-histórica, pré-cabraliana e do início da colonização, traduzidos em vários elementos transmitidos e também com registro em documentos oficiais e escritos de viajantes, para daí adentrar a história da época dourada, quando a busca pelo ouro fez o fluxo e vinda de pessoas serem mais intensos e diversos. Assim, em seguida, a discussão deve se dar sobre a fusão desse patrimônio cultural fundador com as múltiplas matrizes que foram chegando nestes últimos três séculos, buscando sintetizar esse processo combinatório de elementos culturais e relacioná-lo às manifestações do patrimônio alimentar local. Em uma terceira parte, eu buscarei trazer um pouco da discussão em torno da formação nacional e regional como construção de identidade, para que possamos relativizar um pouco a dimensão cultural desse processo, relativamente à alimentação. E, ao fim, a partir de informação colhidas quando do trabalho de campo, dedico-me a analisar preliminarmente a criação de emblemas regionais como expressão da identidade cultural e do patrimônio alimentar.

4.1 Breves considerações sobre o comestível na antropização do Cerrado

As ligações do humano com o Cerrado, com o planalto central e com os territórios atuais do Estado e do Município de Goiás são longínquas e remontam há muitos ciclos atrás, tendo sido encontrados sítios arqueológicos que datam até 11.000 anos antes da presente data, os quais são facilmente comprováveis e coincidem com o início do Holoceno. Mas há ainda estudos em

sítios com datações bem mais antigas e muito próximos a essa região, chegando, por exemplo, há mais de 23.000 anos, em Santa Elina, no Mato Grosso – contudo, segundo Oliveira & Viana (1999-2000, p. 149), estes resultados devem ainda ser considerados com “cautela”.

Segundo a maioria dos autores, os grupos de horticultores teriam chegado ao Cerrado há cerca de 1.000 anos, sendo que as suas principais roças eram de milho, abóbora, cabaça e amendoim (além de algodão para as vestimentas); além dos produtos cultivados, alimentavam-se de grande variedade de caça, pesca e de frutos coletadas. Estes grupos eram bem diferentes dos caçadores/coletores que ali viviam já há mais de 11.000 anos, cuja dieta animal predileta incluía: ema, veado campeiro, tamanduá bandeira e tatu canastra; pois aqueles eram ceramistas e pertenciam a tradições distintas destes últimos, cultivando a maior parte de sua alimentação (BARBOSA, 1984), ao contrário destes, em regime de caçadores coletores. E são diversas as origens dos próprios grupos horticultores, o que se nota pela sua dieta diferente, ainda que em uma mesma região (para o desprazer dos deterministas geográficos); sendo que alguns grupos se especializaram em cucurbitáceas variadas (família de plantas que inclui abóboras, melões, pepinos, cabaças etc.), outros em feijões e tubérculos, já os milhos estavam presentes na dieta de diversos grupos (OLIVEIRA; VIANA, 1999-2000).

Dando mais um ‘salto’ na história do homem no Cerrado, ou no Planalto Central para ser mais exato, já ao final do séc. XVII, há relatos de que os nativos da região eram cultivadores de variados gêneros alimentícios, dentre os quais se destacam os seguintes: milho, mandioca, cará, batata doce, guariroba, pupunha, açaí, amendoim, abacaxi, abóbora, feijão, banana-da-terra, mel; além de que empreendiam grande variedade de caça e pesca; havia ainda um vasto pomar entremeado ao Cerrado, onde, entre outras coisas, se colhia: mangaba, caju, corriola, pitanga, cagaita, araçá, mama-cadela, pequi, lobeira, maracujá, murici, araticum, bacupari, além de diversos coquinhos de palmáceas. Não bastasse essa grande diversidade, depois de menos de um século do contato, já no final do período colonial, as roças se tornaram ainda mais ricas, agregando alimentos de outras partes da América e do mundo, como, por exemplo: gergelim, outras bananas, agutiguepe, beterraba, inhame, cana-de-açúcar, taiova, mangarito, gengibre, tupinambo, muitas outras batatas, cúrcuma, pimentas, ervilha, lentilha, arroz, trigo, fava, café, marmelo e inúmeras ervas (BERTRAN, 1994). Vale ressaltar, também, que, ainda no séc. XVI, os ancestrais dos híbridos paulistas que vieram colonizar o centro-oeste carregavam também o patrimônio dos povos *Tupis* que viviam mais próximos à costa, os quais “havam domesticado diversas plantas, retirando-as da condição selvagem para a de mantimento de seus roçados”. Segundo Darcy Ribeiro (2006, p. 28):

Além da mandioca, cultivavam o milho, a batata-doce, o cará, o feijão, o amendoim, o tabaco, a abóbora, o urucu, o algodão, o carauá, cuias e cabaças, as pimentas, o abacaxi, o mamão, a erva-mate, o guaraná, entre muitas outras plantas. Inclusive dezenas de árvores frutíferas, como o caju, o pequi, etc.. Faziam, para isso, grandes roçados na mata, derrubando as árvores com seus machados de pedra e limpando o terreno com queimadas.

Diante desses exemplos, não quero, entretanto, reforçar um mito da abundância natural brasileira e colocar o indígena como bom selvagem a desfrutá-la, tal qual no censo comum do naturalismo renascentista europeu, muito pelo contrário, quero ressaltar a complexidade patente das culturas e sistemas agroalimentares dos povos originários. O meu objetivo aqui, portanto, é ressaltar a importância desse patrimônio alimentar ameríndio na formação cultural dos grupos que hoje habitam a região central do Brasil e, ainda mais especificamente, a região da Cidade de Goiás. Na última parte deste capítulo, ficará bastante clara a influência do *Homo cerratensis* (como coloca Paulo Bertran) na conformação das culturas ‘local’ e ‘regional’, como se poderia esperar do que se tem por culturas *vilaboense* e *caipira*, respectivamente. Ressaltando que esses termos identitários foram aqui utilizados apenas de forma heurística, visando contribuir com a explicação enquanto recurso técnico e não como uma categoria fixa que imobiliza as culturas na geografia e na história. Assim sendo, ao acompanharmos as transformações culturais a partir de um recorte geo-histórico, que é a Cidade de Goiás e região, desde a formação pré-colonial, ou pré-cabraliana, teremos, na realidade, uma perspectiva do fluxo e da variedade de culturas envolvidas na construção deste ‘lugar atual’, que é, portanto, a construção por meio do diálogo com o ambiente, com a cultura e com a memória ancestral, a partir mesmo do patrimônio vivo que habita os sujeitos presentes, os quais guardam em si um espectro das ligações com sujeitos de outros lugares e tempos.

4.2 Do trânsito de patrimônios culturais por trás da noção de cozinha goiana

Na maioria dos casos, a historiografia remete à “tradição” reproduzida a partir das missões colonizadoras, como pretendeu Almeida (1999, p. 191), ao afirmar que a culinária de uma das mais antigas cidades do atual Estado de Goiás, Luziânia, “deve pouco aos saberes africanos e indígenas” e muito ao “norte de Portugal”,⁵ como parece sugerir o próprio nome da

⁵ Segundo Bertran (1994), o norte de Portugal quase se esvaziou quando da descoberta de ouro no Planalto Central do Brasil, de modo que a influência lusitana na formação cultural das populações goianas em geral tem sim grande expressão nas suas práticas e simbolismos; o que, entretanto, não ofusca completamente o seu diálogo

cidade. E mais, ele atribui a uma “adaptação antrópica” tão célere incorporação de alimentos endêmicos à dieta dos fundadores da cidade. Porém, é de se observar que, não obstante o caso específico dessa cidade, as missões que vieram para colonizar (na virada do século XVII até o final do XVIII) eram compostas por grupos bastante diversificados, avançando rumo ao interior da Capitania de São Paulo,⁶ como: os bandeirantes, depois tropeiros e religiosos vicentinos, a maioria deles caboclos, e que, quase sempre guiados por índios *Tupi* e paulistas, encontraram aqui ainda cerca de 30.000 indígenas dos mais diversos troncos linguístico-culturais, além dos que deram origem ao nome da futura federação, *Goyá*, ou *Guaiá*, em *Tupi*, ‘indivíduo igual’, ‘pessoas de mesma origem’, ou seja, povos *Tupi*, provavelmente, ancestrais de *Kayapós* e/ou de *Avá-Canoeiros* (GOIÁS, 2013); sem contar os escravos que traziam consigo (que eram em sua maioria do Congo, de Angola, de Moçambique e da Guiné, e também afro-brasileiros), os quais continuaram a chegar em Goiás, vindos da Bahia, pela Costa da Mina, a principal rota de importação de ‘braços negros’ (e, conseqüentemente, de importação de culturas ‘africanas’ ou ‘afrodescendentes’).⁷

Portanto, além das missões já serem em si bastante multiculturais e mestiças, os nativos encontrados eram já cultivadores de diversos alimentos que compõem o atual repertório goiano do que é comestível, dentre os quais temos: mandioca, milho, guariroba, cará, banana-da-terra, mangaba, amendoim, batata doce, abacaxi, abóbora, feijão, pequi, murici, pupunha, açaí, mel, (etc..). Já os recém-chegados se alimentavam praticamente de carne-de-sol, doces de algumas frutas encontradas pelo caminho, tal qual o caju, além das farinhas de mandioca e milho e alguns de seus derivados, como: o mingau, o curau, a canjica e, entre outros, o bolo de mandioca assado em folha de bananeira que ficou conhecido como *mané-pelado* (KUWAE et al., 2009, p. 35-36), que expressa bem um elemento híbrido já presente nos colonizadores.

Sendo assim, as culinárias indígena, africana e portuguesa resultaram na miscigenação de alimentos e técnicas culinárias que difundiram o consumo de guariroba, mandioca, milho, banana, amendoim, abóbora, e também na elaboração de pastéis, doces açucarados, bolos, pirão, canjica, pamonha, pão de queijo e outros pratos que se tornaram símbolos da cultura goiana. (KUWAE et al., 2009, p. 36).

com culturas ameríndias e africanas, também presentes no patrimônio atual das populações goianas, mesmo que como ‘sub-alter’ de uma cosmologia eurocêntrica ou como o híbrido harmônico idealizado pelos integralistas.

⁶ Que à época compreendia os atuais territórios de Goiás, Tocantins e Mato Grosso, este último emancipado antes, devido à exploração de ouro em Cuiabá ter se dado mais precocemente, assim como declinado um pouco antes, tendo inclusive muitos dos cuiabanos se mudado para Goiás na sua época áurea

⁷ Para maiores informações a respeito da influência de populações africanas e afrodescendentes na formação dos povos da região de Goiás, consultar Loiola (2009); e para maiores informações em relação ao escravismo na América de um modo geral (até 1800), consultar Blackburn (2003).

É bastante provável que a exaltação da herança lusitana como ofuscante das suas páreas se deva em parte a sua “tradição escrita”, em oposição à “tradição oral” das outras matrizes. “A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade”, já a “cozinha oral”, segundo Montanari (2008, p. 62-63), “teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si”, pois, nas sociedades de “tradição oral”, as mudanças socioculturais por que passam retroagem, mudando e atualizando inclusive o mito. Apesar da dificuldade de se visualizar as heranças da “tradição oral”, segundo este autor, caberia aos cientistas sociais, então, “formular hipóteses interpolando fragmentos esparsos de realidade histórica” em uma síntese comunicável.

Destarte, mesmo que se opte por insistir em alguma perspectiva ‘assimilacionista’, ou seja, para a qual, no híbrido, todos os elementos deverão se subsumir ante as formas da cultura dominante, poder-se-á ainda observar o espólio das culturas que subalternizadas nos resquícios impregnados na ‘nossa cozinha’. E isso, seja pela constatação de que a comida dos senhores de terras do Brasil foi, assim como no Caribe, uma releitura da cozinha do colonizador, primeiro pelas cozinheiras indígenas e depois pelas afro-descendentes, o que sugere a impossibilidade de não ter havido “*criollismo alimentario*” (CONTRERAS; GRACIA-ARNAÍZ, 2005, p. 228-229), mesmo na cozinha das elites, seja pelo simples fato de que essa influência é constatável na realidade das cozinhas regionais. Devendo-se observar também que, mesmo entre os povos subalternizados, sejam imigrantes refugiados ou sociedades autóctones minorizadas, verificar-se-ia que as “práticas alimentares seriam as últimas a desaparecer em caso de assimilação total” (CALVO apud CONTRERAS; GRACIA-ARNAÍZ, 2005, p. 218). Contudo, admitir uma visão assimilacionista ou da aculturação é ser simplista e menosprezar a complexidade dos processos de hibridização, intensificação e diferenciação que recompõem os localismos, regionalismos e nacionalismos diante das migrações, colonizações e globalizações de todos os tempos, e cada vez mais. Portanto, devemos levar em conta o histórico de etnocídio praticado nas Américas, assim como, também, a resistência que vai contra esta estratégia de dominação cultural, posto que, obviamente, não se trata de uma relação simples ‘ativo/passivo’.

Rastros dessas relações são os pratos comuns da antiga formação colonial que fazem ainda parte do cardápio de muitos goianienses, como, por exemplo, o feijão tropeiro, o frango com quiabo, o angu de milho, o arroz com pequi etc..., unindo elementos tragos por africanos, indígenas e portugueses, e que se tornaram “pratos-totem” de certas cidades e regiões, ou seja, tornaram-se carregados de todo um “valor simbólico muito peculiar, que faz deles chaves da identidade cultural”, como ‘elementos emblemáticos’ ou “indicadores de sua especificidade e diferença” (CONTRERAS; GRACIA-ARNAÍZ, 2005, p. 219). Contudo, não obstante a ligação

com seu passado colonial, a ‘cozinha goiana’ é uma entidade bastante viva e ‘neofágica’, como toda cozinha o é em alguma medida, pois porosa e sempre ávida por novidades, as quais serão integradas ao universo simbólico que estrutura esse *socius* local, cada vez mais multicultural e, portanto, com maior potencial para a hibridação de culturas.

A consolidação do regionalismo goiano não foi somente o ideal de revalorização e de resgate, tal qual pareceria mais urgente de se afirmar no contexto da globalização informacional atual, foi também uma intensificação da cultura pela renovação e incorporação do ambiente e da diversidade local. Vejamos o caso do ‘empadão goiano’, que incorporou: fornos e fôrmas de barro à moda indígena, massa de farinha de trigo preparada como a da empada portuguesa, com azeitonas e molho de frango, com o palmito amargo indígena (guariroba), sendo temperada com ‘cheiro-verde’ (que é a união de salsinha e cebolinha – e, às vezes, coentro) e às vezes ‘pimenta de cheiro’, condimentos mediterrâneo e americano, respectivamente. Deste modo, é um “prato-totem” (CONTRERAS; GRACIA-ARNAÍZ, 2005) que resulta do contato e da miscigenação de elementos ‘deslocados’, e que, no entanto, é indubitavelmente bem ‘localizável’ dentro da identidade genérica e contraditória associada a uma cultura regional goiana.

Vale ressaltar ainda que, segundo Bertran & Faquini (2002, p. 106), é do século XX o intercâmbio com a cozinha mineira e “a perpetuação da culinária goiana em seu formato atual”. De modo que, não seria de se estranhar encontrar espaguete ao sugo (imigração italiana), paçoca de carne-seca (migração nordestina) e requeijão de fazenda com café e melado (diálogo com Minas Gerais, e que faz deste exemplo um algo ínfimo, diante da riqueza deste intercâmbio, que é visceral, compondo boa parte do seu repertório) em meio à tradicional ‘comida de pouso’. Habitual em Goiás, essa “refeição” contém também as regras de relacionamento e intimidade desta sociedade com seus visitantes (DOUGLAS, 1997), sendo “um dos modos de expressão da hospitalidade dramatizado nas folias do Divino” (VEIGA, 2008, p. 4); festa em que, além do ‘lugar de pouso’, oferece-se comida da região aos tropeiros em procissão, e o cardápio é bem variado: costela de boi com mandioca, arroz com pequi, feijão roxinho de caldo, salada de repolho com tomate, abobrinha refogada, carne de porco assada à pururuca; além de cachaças curtidas em madeiras da região (Ipê, Umburana e Jequitibá, entre outras) e em Carvalho, doces de frutas e plantas da estação, tais como: pé-de-moleque, doce de cajuzinho-do-campo, doce de buriti, doce de goiaba, doce de abacaxi, doce de pau-de-mamão, marmelada de caixa, entre muitos outros. Destarte, incorporaram-se elementos exógenos e endógenos (que, nesse sentido, e com a globalização, são noções mais históricas do que geográficas) da região, ‘da’ nação e do continente, para formar essa identidade atrelada a uma ‘cozinha goiana’.

Esta breve aproximação a alguns dos fragmentos que compõem a ‘cozinha goiana’ coloca certas questões de fundo à análise do campo, problematizando o fato de que “pratos multiétnicos” (GABACCIA, 2002) sejam facilmente conversíveis a pratos representativos ou emblemáticos de algum localismo culinário ‘autêntico’, e ainda resguardáveis por processos de patrimonialização exclusivistas, que funcionam como patentes. Acontecimentos como estes me parecem apontar para argumentos suficientes ao combate do purismo impregnado nas noções de autenticidade e de originalidade (e, antes, as noções de ‘híbridos harmônicos’ disseminadas por modernistas integralistas e regionalistas, em busca de identidade), as quais têm justificado a “retórica da perda” (GONÇALVES, 2012) utilizada para institucionalizar e sacralizar as ações associadas ao patrimônio cultural tradicional. Não proponho uma deslegitimação dos órgãos de patrimonialização da cultura, até porque eles têm se sofisticado e compreendido cada vez mais as demandas dos próprios sujeitos detentores desses patrimônios, em um diálogo constante com a academia e com movimentos da sociedade civil; atualmente, estando em andamento inclusive um levantamento do patrimônio imaterial *vilaboense* (“da Cidade de Goiás e Entorno”),⁸ como parte do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), cuja realização do projeto se dará a cargo de um grupo interdisciplinar de cientistas das Humanidades, que, orientado pela antropóloga, professora da UFG, e ex-diretora do Museu Antropológico da mesma instituição, Dr.^a Nei Clara de Lima, foi incumbido de identificar essas “referências”, ou seja: os “objetos, práticas e lugares apropriados pela cultura na construção de sentidos de identidade, são o que popularmente se chama de raiz de uma cultura”; como foi conceituado no Manual de Aplicação do INRC (2000), que também é tido como uma metodologia.⁹

Diante disso, quero apenas salientar que: no site oficial do IPHAN, no mesmo texto em que é apresentado este estudo importante do patrimônio, o qual contempla a complexidade da cultura imaterial e conta com pesquisadores especialistas no assunto (como a própria Prof.^a Dr.^a Nei Clara de Lima), e que deve ser uma comunicação para a sociedade civil, uma satisfação democrática e responsiva, encontramos ainda o ranço da “ideologia” e da “retórica da perda” que destacou Gonçalves (2002; 2012); o que se pode notar no seguinte trecho, que coloca o objetivo desse projeto nacional de inventariação de “referências culturais”: “O resultado do INRC tem por fim a implementação de políticas públicas que propiciem a **salvaguarda e**

⁸ “Além da cidade de Goiás, a área a ser inventariada abrange, ainda, os Distritos, Povoados e Aglomerados de: Uvã, São João, Lajinha, Calcilândia, Buenolândia, Davidópolis e Arraial do Ferreiro, cuja proximidade possui elementos comuns relacionados à história de ocupação territorial e formação sociocultural”.

⁹ “O INRC é uma metodologia de pesquisa desenvolvida pelo IPHAN para produzir conhecimento sobre os domínios da vida social aos quais são atribuídos sentidos e valores e que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para determinado grupo social.” (IPHAN, 2014a)

continuidade histórica das manifestações culturais, considerando sua relevância para a **memória**, a **identidade** e a formação das relações socioculturais da **sociedade goiana** como um todo” [grifo nosso]. Está explícita a intenção e o objetivo de ‘proteger’ (“salvaguarda”) – o que se justificaria caso considerassem que as “manifestações culturais e os ritos tradicionais das comunidades goianas” estivessem em via de extinção –, e, se não for possível a “preservação”, dever-se-ia ao menos garantir a sua documentação (“continuidade histórica”), recriando uma “memória” histórica a partir das memórias vivas, que continuam a informar a “identidade” da “sociedade goiana”. Se pareceu, a intenção não foi a de ser irônico, mas de salientar como um discurso elitista, pessimista e protecionista não tem qualquer eficiência mediante a dinâmica, vivacidade e complexidade de um patrimônio cultural imaterial, portanto, é urgente e necessário mudar a lógica de preservação para uma de compreensão e garantia de autonomia. E isso, não se dá somente fazendo a “gestão compartilhada” do patrimônio em nível institucional, como já acontece entre o IPHAN (2014a) e a prefeitura de Goiás, mas em nível do empoderamento dos que de fato são os portadores do patrimônio em toda sua diversidade local, garantindo o seu não aparelhamento pelo Estado e, assim também, diminuir o não agenciamento do patrimônio cultural oficialmente concebido pelas forças políticas e de mercado.

A pesquisa propõe buscar informações junto aos “detentores dos bens culturais e que vivenciam o cotidiano do espaço pesquisado, aqueles capazes de mostrar aos pesquisadores o que pode ser identificado como referência cultural”, o que é parte da pesquisa etnográfica, e, também, conta com ajuda da Secretaria Municipal de Cultura e “também com a participação de profissionais moradores da cidade de Goiás”, o que não significa que houve efetivamente a “participação da comunidade”, mas a participação de ‘comunidades organizadas’, tais como: as associações, órgãos de governos, academias de ciências, serviços técnicos etc.; a comunidade em sua expressão legítima e maior (ou seja, autônoma) não participa, pois se torna objeto da pesquisa, ou cultura em extinção, e que, contudo, pode ser preservada e, fragmentariamente, tenta-se a restaurá-la em sua ‘originalidade’, ‘autenticidade’, informada por monumento, pela ‘memória’ dos ‘sujeitos locais’. Ressalto, também, que, muito provavelmente, a pesquisa em si produzirá resultados proveitosos e de boa qualidade crítica. Destarte, o problema que quero destacar aponta não para a pesquisa em si, mas no sentido da imagem identitária que se quer emoldurada na parede do tempo ao se instituir oficialmente quais são as “referências culturais” de Goiás, favorecendo somente o turismo cultural da empresa patrimonial, o que não é daninho por si só, e nem tampouco benéfico, mas deixam de contemplar os portadores do patrimônio (de maioria subalterna) com condições autônomas para empreender seu “etnodesenvolvimento” (STAVENHAGEN, 1985).

O meu argumento é que não se pode confundir o patrimônio cultural imaterial vivo (as pessoas e sua cultura encarnada) com os seus “bens culturais”, como coloca o IPHAN (2014a); conceito que pode dar uma conotação capitalista (inclusive em termos da herança do patrimônio material) a um produto cultural que não foi concebido como uma “mercadoria”, embora possa perfeitamente assumir esse *status* (APPADURAI, 1988), ou nem mesmo foi concebido como algo que possa ser possuído, que possa ser de “propriedade” de um indivíduo ou grupo, ou que possa estar sob os auspícios dalgum Estado de Direito. É o mesmo que acontece quando se confunde de modo artificial patrimônio cultural e patrimônio natural, uma vez que esta distinção é em si já um produto cultural da modernidade científica, da metafísica ocidental e do sistema capitalista, que objetificam a natureza, como se me pareceu evidente nos seguintes trechos do texto informativo disponibilizado pelo IPHAN (2014a), de conteúdo mais propagandístico e de nenhuma propriedade sobre o assunto: “Patrimônio Mundial da Humanidade, a Cidade de Goiás revela belezas naturais e culturais de um estado que muito contribuiu na formação da identidade do povo brasileiro”, o que parece um reforço positivo. E, de outra forma, será que “as paisagens naturais” tidas como objetos ou “referências culturais” não seriam ‘paisagens culturais’, tendo em vista as culturas autóctones que há muito ali estavam e que deram a base da atual sociedade local? Ou também no trecho de outro texto encontrado no site do IPHAN (2013), em que estão explícitos o ‘mito da natureza intocada’ e, depois, o ‘mito’ da convivência harmoniosa entre cultura tradicional e ambiente natural:

Goiás é um bom exemplo de uma cidade mineradora dos séculos XVIII e XIX que permaneceu intacto, incluindo seu meio ambiente natural. [...] Goiás manteve o equilíbrio entre o patrimônio cultural e o natural testemunho do binômio Homem-Cerrado em sua correta acepção.

São sutilezas e as intenções parecem ser as melhores possíveis, mas, também, revelam as incongruências que existem entre distintas cosmovisões, às vezes próximas, outras vezes muito distantes, como no caso lembrado por Leff (2008, p. 29-31), em que o “Chefe Seattle”, um líder ameríndio norte-americano, no ano cristão de 1854, responde à oferta do “Grande Chefe Branco de Washington para comprar as terras dos índios peles-vermelhas e transferi-los para uma reserva”:

Como se pode comprar ou vender o firmamento ou o calor da terra? Se não somos donos da frescura do ar nem do brilho das águas, como poderiam vocês comprá-los? Cada parcela desta terra é sagrada para meu povo. Cada floresta reluzente de pinheiros, cada grão de areia nas praias, cada gota de orvalho nos bosques fechados, cada outeiro e até o som de cada inseto é sagrado à memória e ao passado do meu povo. A seiva que circula pelas veias das árvores leva consigo as memórias dos peles-

vermelhas. Somos parte da terra e ela é parte de nós. As flores perfumadas são nossas irmãs; o veado, o cavalo, a águia, todos eles são nossos irmãos. [...] A água cristalina que corre nos rios e regatos não é simplesmente água, mas também representa o sangue de nossos antepassados. O murmúrio da água é a voz do pai de meu pai (...) e cada reflexo fantasmagórico nas claras águas dos lagos conta os fatos e memórias das vidas de nossa gente. (CHEFE SEATTLE apud LEFF, 2008, p. 30).

Todos estes argumentos que trago, mobilizo-os no sentido de esclarecer a realidade viva do patrimônio cultural imaterial, que não corresponde diretamente aos “objetos” e às “paisagens naturais”, colocados como suas “referências culturais”, mas aos saberes e práticas dos sujeitos vivos que os produzem, patrimônio vivo nas pessoas (e seus grupos) que, constantemente, criam estratégias de aprimorar seus modos de vida e de perpetuarem as suas famílias, portanto, são produtos históricos e expressões idiossincráticas de um patrimônio em constante transformação, que não está preso a “referências”, a “edificações” arquitetônicas ou mesmo a receitas culinárias consagradas, mas se envolve e se desenrola na própria vida sociocultural dos sujeitos.

Assim, tal como qualquer elemento do patrimônio (multi-) cultural de uma localidade, sua cozinha e sua comida podem ser reapropriadas e direcionadas a enfrentar os desafios que se impõem aos seus sujeitos herdeiros e difusores, como, por exemplo, ao reintroduzi-las na própria localidade em novo formato, um que dialoga com a demanda do mercado turístico tradicionalista e/ou regionalista. Isso mesmo, o turismo e alguns movimentos sociais é que são tradicionalistas e/ou regionalistas. Aqueles sujeitos locais, em sua maioria, vendem a própria *comida caseira* ou alguma comida que resulta dum híbrido *caipira*, não tentam vender comida *vilaboense*, *goiana* ou *brasileira*, mas, como o mercado tem demandado por esses rótulos ou selos, muitos se travestem desse discurso identitário e/ou tradicionalista, como pude verificar.

Esse abandono lento da inocência diante do mercado turístico, torna mais atrativos ainda os estabelecimentos alimentares mais rústicos e mais familiares, já que o critério é encontrar ‘autenticidade’. As reapropriações, os usos e os produtos atuais do patrimônio local enquanto mercadorias turísticas reafirmam que: por um lado, em um sistema predominantemente de tipo capitalista, o empoderamento se dá primordialmente pela capacidade de produção e acumulação de capital (leia-se: geração de renda, acumulação de propriedade e perpetuação do patrimônio), de modo que a produção de mercadorias turísticas seria já um grande primeiro passo para uma integração ao sistema econômico dominante, instituindo um novo setor produtivo na sociedade local; e, por outro lado, estas expressões tornadas emblemáticas, transformam-se, também, em uma maneira de reafirmarem seu patrimônio alimentar mediante a crescente globalização dos mercados, o que significa produzir para o outro consumir, seja na exportação ou no turismo.

Diante de possibilidades como esta é que procuro detectar os processos pelos quais os sujeitos locais se afirmam no diálogo com elementos tidos como próprios da ‘modernidade’ e opostos ao que se concebe por ‘tradicional’, como: o mercado capitalista tardio, as políticas patrimoniais e as novas tecnologias, enquanto produto do progresso científico. E, nesse sentido, o que venho percebendo é que, tanto no que diz respeito às políticas de patrimonialização e ao discurso técnico-oficial, quanto ao mercado privado compreendido por atividades de turismo cultural, os sujeitos locais têm não só se adequado a estas políticas e demandas mercadológicas, mas se apoderado de seus discursos; que são mobilizados a favor de sua autonomia política e cultural, para a geração de renda e para proteção de seus patrimônios, sendo esses discursos utilizados na criação de marcas (ou *branding*) e de mercadorias turísticas e nas estratégias de empreendimento (da seleção dos produtos, privilegiando aqueles associados à identidade local, até a propaganda, que costuma abusar do uso de emblemas e estereótipos), entre outras áreas e iniciativas que são de seu interesse. Deste modo, a mercadoria turística é o produto do diálogo entre o patrimônio cultural local e a estrutura moderna do mercado e do Estado.

4.3 Construindo e desconstruindo nacionalismos e regionalismos culinários

Ao discutirmos o que é emblemático de uma ‘cultura local’, devemos estar a par dos interesses dos sujeitos em assumir identidades ligadas a essa cultura (o que inclui os processos oficiais de patrimonialização da cultura). E mais, tendo em vista os grupos de “estabelecidos” dentro do grupo ‘local’ maior, os quais sustentam o *status quo* determinante das relações de poder e as configurações simbólicas às quais os “*outsiders*” devem se submeter antes de operar qualquer transformação estrutural no *socius* local (ELIAS; SCOTSON, 2000), devemos nos perguntar: quais são os critérios desta ostentada autenticidade e quais grupos estabelecem as conexões simbólicas entre os produtos de uma suposta ‘cultura local’ e os elementos que vão se tornando emblemáticos desta mesma? Para especular sobre essa questão, tentarei fazer um *link* com a questão da identidade cultural enquanto fenômeno patrimonial, local e de interesse político-econômico (para simplificar).

O início das atividades de patrimonialização oficial e o estudo das ‘culturas populares’ estão ligados aos movimentos modernistas e regionalistas da primeira metade do séc. XX, tendo o próprio IPHAN, com outro nome à época, surgido do empreendimento de intelectuais que participaram no movimento modernista, como Mário de Andrade (que de poeta e romancista

passou a ser um exímio folclorista, respeitado inclusive entre os acadêmicos). Talvez o conceito de identidade não esteja explícito nas contribuições dos pioneiros nos estudos das ‘culturas populares’ e tradicionais do/no Brasil, porém, a interface de uma conceituação identitária em termos mais contemporâneos revelará nesses textos fundadores toda a matéria necessária para a confecção de conceitos de identidade, já que a discussão naquele momento se concentrava entorno da questão: o que é o Brasil e quem somos nós, os brasileiros?

Em realidade, o regionalismo e o folclorismo tomaram as academias e foram os carros chefes dos estudos antropológicos no Brasil até a metade do séc. XX. Mais especificamente em relação às pesquisas antropológicas e sociológicas sobre alimentação, cultura, região e nação, foram os trabalhos de Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo que levaram parte dos anseios modernistas e folcloristas quanto ao estudo da mestiçagem alimentar e das culinárias regionais academia adentro, influenciando o trabalho de pesquisadores contemporâneos consagrados, tal como Roberto DaMatta, entre outros. (GONÇALVES, 2002, p. 10-13)

Freyre (1997, p. 20-26) observa, por exemplo, como alguns doces brasileiros – e que seriam o produto da “interpenetração de culturas” – podem ter se tornado símbolos nacionais e não só regionais, de etnia ou classe socioeconômica:

[...] pode-se dizer do doce brasileiro que é parte importante de um complexo – a culinária – através do qual [...] a nação brasileira está já fazendo sentir sua presença no mundo moderno como uma presença culturalmente ativa e esteticamente criadora e não apenas sob o aspecto de uma vasta extensão geográfica ou de uma impressionante paisagem tropical. Como a música e a própria arquitetura e até o futebol, o doce mais caracteristicamente brasileiro tende a ser, também ele, expressão, cada dia menos, de divisões de classes, de raças e de culturas que por algum tempo se projetaram sobre os começos da cultura brasileira e, cada vez mais, do processo de interpenetração de etnias [,] [...] culturas e até de classes que vêm crescentemente caracterizando o desenvolvimento do Brasil. (FREYRE, 1997, p. 26).

Gilberto Freyre nota como elementos constitutivos de todo um “complexo” – que é a “culinária” brasileira (e, no caso, o “doce”) – se tornam emblemáticos de uma nação múltipla, “fazendo sentir sua presença no mundo moderno como uma presença culturalmente ativa e esteticamente criadora”, e ressalta a tendência crescente “do processo de interpenetração de etnias”, “culturas” e “classes” como característica do próprio “desenvolvimento do Brasil”. De outro lado, ele também considerou que o Brasil se propunha mais moderno do que deveria, e que, agindo desse modo, continuaria a assistir à derrocada de suas tradições coloniais e, depois, das tradições regionais; inclusive em termos de sua cozinha e comida, que, segundo o mesmo, estariam em vias de extinção. De acordo com Freyre (1968; 1997), há dois grandes momentos de declínio na história da culinária no Brasil: o primeiro, na decadência pós-triunfo do império

colonial português e, portanto, decadência também de sua influência cultural e econômica na culinária brasileira; e o segundo, diante da aparentemente inevitável “extinção” das tradições regionalistas com o engrenar do século XX, depois de três séculos de fortalecimento.

Tratando daquele primeiro momento, Gilberto Freyre (1968, p. 203) evoca o relato do nobre português Ramalho Ortigão, que lastimava a perda da herança culinária e outras benesses do período imperial pelo Portugal pós-colonial:

As especiarias trazidas da Índia deram então à mesa do rei afortunado um cunho especial que fez dela por algum tempo a primeira da Europa. Não há dúvida nenhuma [...] que essa primazia tivemos [,] mas perdemo-la, como perdemos tudo ou quase tudo quanto esse brilhante período das nossas navegações nos elevou à plana dos povos mais civilizados do mundo.

Enquanto parte desse império, o Brasil teria perdido, também, a riqueza das relações internacionais do Portugal de outrora, entretanto, segundo Freyre (1968, p. 204), muito desta riqueza teria residido e resistido nos híbridos regionais, como argumenta:

Aos portugueses é que devemos, principalmente, a excelência da mesa brasileira: os sabores por assim dizer fundamentos da cozinha regional mineira, da cozinha regional baiana, da cozinha regional do Nordeste, da maranhense, da amazônica, da gaúcha. Foram os portugueses que nos fizeram herdeiros – numa época em que sua mesa se aprimorara na “primeira da Europa” e talvez do mundo – da tradição medieval dos fornos dos mosteiros, célebres pelos seus presuntos de fumeiro, pelos seus paios de lombo com colorau, pelos seus perus recheados; herdeiros daquela “arte compósita” a que Ortigão chama “estilo manuelino” da culinária; herdeiros da tradição como que gótica da cozinha portuguesa opulentada durante o reinado de Manuel I pelas especiarias asiáticas.

E se a cozinha portuguesa da colonização inicial era já tão rica e diversa, a sua fusão com a cozinha indígena resultou certamente em uma complexa nova cozinha, de início, bastante multicultural (até mesmo pelo internacionalismo da cozinha imperial portuguesa) e, aos poucos e cada vez mais, híbrida, na fusão de ingredientes, ferramentas, técnicas, práticas e significados.

Tínhamos, portanto, além dos animais e plantas nativos, tradicionalmente empregados na alimentação indígena, gêneros vindos dos quatro continentes, o que tornou o cardápio brasileiro extremamente diversificado. Com o nativo tajaçu passou a conviver o porco europeu, com as aves brasileiras, como o macuco, convivia a galinha; tínhamos compotas de abacaxi, de mangaba e também de marmelo; ao tradicional beiju indígena juntou-se o açúcar, e os peixes passaram a ser comidos aqui não com espinafre, mas com folhas de taioba. A abundância de gêneros nativos e exóticos, a vitalidade da caça e da pesca, o cultivo de hortas e a criação de animais produziram uma vastíssima variedade de ingredientes para a culinária brasileira de nosso primeiro século. (HUE, 2008, p. 14-15).

Porém, não somente como uma matriz cultural da culinária brasileira, a cozinha do português se torna um valioso ‘mecanismo de colonização’, parte do pacote imperial, como se pode depreender da argumentação de Gilberto Freyre (1968, p. 202):

A perpetuação e o desenvolvimento dos portugueses na América seriam assegurados não só pela instalação, nas terras brutas, do engenho de açúcar, da igreja, do colégio de padres, da casa meio mourisca e até com sugestões orientais, como também da cozinha: parte importante do mecanismo lusitano de colonização.

Contudo, eu gostaria de ressaltar que é notória na perspectiva de Freyre (1986, p. 202-203) a celebração da mestiçagem como artifício do colonizador, aliás, tecendo seus comentários quase sempre da perspectiva do herdeiro do lusitano, como se a ‘lusitanidade’ permanecesse como traço patriarcal memorável, enquanto que elementos de outras matrizes componentes da ‘brasilidade’ aparecem como um mal necessário para o desenvolvimento daquela nos trópicos.

O triunfo português na América – já hoje inegável – é também uma demonstração da excelência dos valores e métodos, essenciais ao desenvolvimento dos grupos humanos nos trópicos, adotados pela colonização portuguesa nesta parte da América. A mestiçagem no Brasil – com a qual foi possível o rápido desenvolvimento da colônia e cujo vigor teria sua expressão mais dramática e mais intensa na ação dos Bandeirantes – seria desprestigiada por uma série de defeitos da organização social luso-brasileira; mas prestigiada por um conjunto de virtudes – digamos assim – da mesma organização. Inclusive pelo sucesso da incorporação de animais, de frutas e legumes da terra americana ao patrimônio culinário do lusitano.

Contudo, não nos esqueçamos de que os ameríndios de que estamos falando, os povos desse primeiro encontro de mundos, eram em boa parte Tupis antropófagos, e a antropofagia é o próprio exercício do devir outro, e, “em seu momento de abertura, é a expressão de um modo de ser onde ‘é a troca, não a identidade, o valor fundamental a ser afirmado’” (CLIFFORD apud VIVEIROS DE CASTRO, 2006, p. 206), como afirma o antropólogo Viveiros de Castro (2006, p. 206). Considerando que as três décadas iniciais do contato não foram de colonização violenta, esse primeiro contexto multicultural e as hibridações iniciais configuraram absolutamente antes uma “troca de experiência”, em que o português é quem dependia do indígena para perpetuar sua cozinha, na busca de condições que lhe permitisse alguma continuidade da sua tradição culinária, mesmo que com novos ingredientes e técnicas, como se pode depreender desse trecho do texto de Hue (2008, p. 15), estudiosa dos relatos de viagem ao Brasil:

Na falta de azeite de oliva, temperavam-se pratos com óleo de peixe-boi; na ausência da farinha de trigo, faziam-se bolos à moda portuguesa com a finíssima carimã (farinha fina de mandioca). As compotas medicinais [...] passaram a ser feitas com [...] frutas nativas, [...] contribuição tropical ao receituário renascentista. Quando não

tinham vinho de uvas, colonos e viajantes apreciavam os “vinhos” indígenas, bebidas fermentadas feitas de mandioca, milho e de variados frutos nativos. Para confeitar frutas, usava-se uma massa feita à base de leite de cajueiro, um substituto do refinado alcorce. O paladar europeu se ampliou ao ser apresentado às iguarias indígenas [...]. Mas os índios não assimilaram as plantas e animais introduzidos pelos portugueses: criavam galinhas para vendê-las, mas não as comiam.

No século XVI, antes de qualquer coisa, os colonizadores europeus se depararam na América com o grande desafio de conseguir alimentos. E, seja pela hospitalidade, seja pela ameaça violenta, somente os ameríndios poderiam lhes prover os mantimentos e as técnicas para ministrar sua obtenção, tratamento (como no caso da mandioca brava, raiz venenosa e que necessita de um preparo especial, para citar somente um item nativo de consumo básico) e, muitas das vezes, a própria prática culinária. A dependência do meio de vida indígena para sobreviver e gerar riquezas e a herança guerreira dos povos ibéricos (que vinham de cruzadas coloniais centenárias com os mouros, a esta altura já bastante misturados entres si) foram as condicionantes sob as quais se perpetuaram os conquistadores dos primeiros séculos, como se constata nos estudos históricos de Buarque de Holanda (1995; 2010; 1990; 1994). Podemos verificar que o mesmo ocorreu na colonização da América espanhola, como observa Labriola (2007, p. 46-46):

Poderíamos conjecturar [...] que os conquistadores em campanha entram quase desprovidos de víveres em regiões desconhecidas; ignoram tudo: todas as plantas são potencialmente venenosas; todos os animais podem adoecê-los; desconhecem os métodos de caça e pesca das espécies autóctones [...]. São parasitas virtuais, paraplégicos em um sistema de produção de alimentos completamente estranho; dependem dos nativos para comer. [...] Ulrico Schmidl [...] descreve o sistema dos espanhóis em detalhe: sempre fundar uma cidade e depois acertar um tributo de comida com os índios [...]. O sistema costumava funcionar durante um tempo; um dia os índios cessavam de enviar comida, então os espanhóis saíam da cidade e os massacravam.

Nesse sentido, a decadência da culinária brasileira do século XVI estaria associada não somente à queda do império português como uma ponte para o mundo, dado que as principais especiarias começavam a ser produzidas aqui também, mas a uma série de transformações socioeconômicas relacionadas ao regime colonial e à submissão do modo de vida indígena ao sistema colonial produtivo. De acordo com a historiadora Sheila Hue (2008, p. 16), o sonho edênico dos primeiros conquistadores durou pouco, pois a empresa colonial se instala e se impõe como modo de produção das nascentes sociedades brasileiras.

O que mais sobressai nos depoimentos [...] é a impressionante variedade da natureza brasileira, a rápida disseminação de plantas e animais trazidos de fora e a facilidade com que índios, colonos e viajantes caçavam, pescavam, criavam, plantavam e

colhiam os mais variados gêneros de plantas e animais. Mas essa abundância não duraria muito tempo. Com o aumento da produção de açúcar e os incrementos da instalação de engenhos, a expansão para o interior e a conseqüente diminuição das áreas de caça e dos terrenos destinados às roças, somadas ao declínio da população indígena, o século XVII já não seria o éden gastronômico do primeiro século após o Descobrimento.

Os sistemas de servidão produtiva organizado pelas missões e por *la encomienda* na Nueva España (RADDING, 2008) e o escravismo como prática que vem desde a Roma cristã e que se tornara base de um “capitalismo agrário” nas Américas (BLACKBURN, 2003) – nas *plantations* de cana-de açúcar na colônia Brasil, por exemplo – revelam uma leitura mais econômica do fenômeno colonial. Acho necessário salientar que, no caso da América do Sul, a violência perpetrou por todas as vias, como evidencia Clastres (2004, p. 82-83) ao comentar o surgimento do termo “etnocídio” como atrelado à análise do caso específico da colonização sul-americana, distinguindo-o do termo “genocídio”, que surge no contexto de enfrentamento do antissemitismo nazifascista:

Ora, foi principalmente a partir de sua experiência americana que os etnólogos, e muito particularmente Robert Jaulin, viram-se levados a formular o conceito de etnocídio. É primeiramente à realidade indígena da América do Sul que se refere essa idéia. Dispomos aí, portanto, de um terreno favorável, se é possível dizer, à pesquisa da distinção entre genocídio e etnocídio, já que as últimas populações indígenas do continente são simultaneamente vítimas desses dois tipos de criminalidade. Se o termo genocídio remete à idéia de “raça” e à vontade de extermínio de uma minoria racial, o termo etnocídio aponta não para a destruição física dos homens (caso em que se permaneceria na situação genocida), mas para a destruição de sua cultura. O etnocídio, portanto, é a destruição sistemática dos modos de vida e pensamento de povos diferentes daqueles que empreendem essa destruição. Em suma, o genocídio assassina os povos em seu corpo, o etnocídio os mata em seu espírito. Em ambos os casos, trata-se sempre da morte, mas de uma morte diferente: a supressão física e imediata não é a opressão cultural com efeitos longamente adiados, segundo a capacidade de resistência da minoria oprimida.

Portanto, este declínio está ligado também ao etnocídio e genocídio indígenas que se seguiram à instauração da colônia portuguesa, no final do século XVI, primeiro, a partir da instalação de um sistema produtivo baseado na exploração dos ameríndios e, posteriormente, de escravos africanos, cujo tráfico e exploração sustentaram o império português por mais ou menos três séculos, tendo sido as descobertas de ouro no interior do Brasil fator importante no reaquecimento do escravismo desta metrópole (BLACKBURN, 2003).

Retomando a discussão dos localismos culinários, Freyre (1968) argumenta que, a partir do segundo século de colonização, iniciou-se uma intensificação dos regionalismos culinários, sob hegemonia e direção da cozinha portuguesa, que teria traço marcante em todas as regiões

do Brasil. De acordo com ele, a “cozinha brasileira de formação portuguesa” se subdividiu da seguinte maneira entre as regiões em colonização:

[...] colonial mineira, [...] especializada em sopas de legume, lombos de porco, doces de leite, requeijões; a colonial baiana, com [...] sabores africanos [...] [,] regada de [...] azeite-de-dendê e inconfundível pelo [...] gosto dos carurus, dos vatapás, dos mingaus, das moquecas; a açoriano-brasileira [...], com sua [...] carne fresca e seus bons salpicos de espanholismos; a colonial paulista, com alguma coisa assimilada dos indígenas pelos primeiros bandeirantes; a do Pará e do Amazonas, ainda mais que a paulista, animada de valores ameríndios; e [...] a cozinha colonial pernambucana [...], [com] comidas de côco e quitutes de mandioca; a opulência da doçaria (doces frescos, compotas, conservas); o excelente pitu dos rios dos engenhos do Sul; o sururu; a lagosta; o peixe. (FREYRE, 1968, p. 206) [nota nossa]

Partindo dessa construção de Freyre – um pouco refém de uma visão de mundo gestada na atmosfera de nostalgia para com a colonial Capitania da Nova Lusitânia (que compreendia Pernambuco, donde era natural), que foi terra dos senhores de engenho –, a cozinha goiana seria herdeira do encontro entre a cozinha colonial paulista e as cozinhas indígenas nativas da região central do país. No entanto, a chegada e o fluxo de grupos culturais distintos nunca cessaram (mesmo que nenhum momento possa ser comparado à época da exploração aurífera), inclusive com um reforço da colonização portuguesa no séc. XVIII, cuja região norte de seu país quase que se esvaziara em busca do ouro goiano (BERTRAN, 1994), como destaca Almeida (1999), observando isoladamente o caso da cozinha de Luziânia, cidade também fundada no período colonial, e que fica bem próxima ao noroeste de Minas Gerais, diferentemente da Cidade de Goiás, que fica bem a Oeste, rumo a Cuiabá, no Mato Grosso. Destaca-se, também, que, já no momento inicial da colonização por bandeiras paulistas, ou seja, já de mestiçagem longínqua, sendo o próprio Bartolomeu Bueno, o *Anhanguera*, um *da Silva* – nome latino que designa a ‘selva’, e que se tornou o sobrenome de novos portugueses que desejavam fazer sua vida no Brasil e em outras colônias, e que designou seus herdeiros com ameríndios e afrodescendentes nos seus batismos católicos –, os motivos indígenas na cozinha regional central do Brasil não só mantiveram a mesma resistência que em São Paulo, mas se fortaleceram, dado mesmo ao reencontro da cozinha colonial paulista e sua matriz ‘Tupi-Ibérica’ com povos híbridos de Tupi-Guarani e povos do Cerrado, contatados na virada do século XVII para o XVIII. E, não bastasse esse primeiro momento de grande hibridação – que contou com a vinda de entradas e bandeiras, escravos africanos de diversas origens, escravos da Bahia (de cultura já bastante sincrética), tropeiros de Minas Gerais e do Pantanal, religiosos de várias ordens etc.. –, e ainda o processo de disseminação dos germens da cultura *caipira* (termo este que em Tupi designa algo como ‘povos do mato’), já em formação na comunicação por toda a área mais interiorana do Brasil

(e, em especial, por todo o Cerrado, contemplando assim o interior da Bahia, Minas Gerais, Mato Grosso, Tocantins e o Maranhão), aos poucos, todas aquelas cozinhas regionais elencadas por Freyre (tentando manter essa análise em termos regionalistas) viriam ainda a atravessar a cozinha goiana nos dois séculos que se seguiram, até a atualidade. E isso se dá, devido mesmo à centralidade geográfica desse território e a sua sempre crescente atratividade, especialmente, depois da transposição da capital da república, que, em meados do século XX, acabou retirando o Distrito Federal da **costa** do país (Rio de Janeiro), que é onde estão as metrópoles coloniais antigas, e a trouxe para dentro do cerco fronteiriço na unidade federativa goiana (Brasília), no ‘coração’ do **sertão** – para jogar com a dualidade costa/sertão, que tem ligação filológica com o vocábulo latino *desertionis* (BERTRAN, 1994), equivalente etimológico atual de ‘deserto’; ou seja, na concepção dos brasileiros da **costa**, no séc. XVII, o interior e, mais especialmente, o Cerrado, não passavam de lugares desertos, ou de ‘deslugares’, pois lá não habitavam nem *Tupis*, nem europeus, somente uns poucos *Tapuias*, que, segundo os próprios Tupis da costa, não eram ‘gente’, e que viviam como animais.

Passados esses momentos de formação e grande transformação das regiões brasileiras – especialmente na intensidade em que se deram na região central do Brasil, em termos modernos e coloniais, a mais remota das regiões –, e, também, findadas as grandes levas de imigrantes no início do século XX, instaurava-se, de acordo com Freyre (1968), um conflito inevitável e que parecia conduzir à extinção das tradicionais culturas culinárias, inclusive a de sua região amada, da qual era tradicionalista militante, como já dito.

Tudo isso é tradição em declínio. Nem nas casas-grandes, nem nos mosteiros da região, nem nos palácios dos governadores, nem nos restaurantes das capitais do Nordeste, a mesa se apresenta à altura de suas tradições. (p. 214).

Procuremos, num esforço que talvez não resulte inteiramente em inutilidade, valorizar a tradição da boa cozinha nordestina, hoje em perigo de vida. [...] As cozinhas impregnadas das tradições regionais de uma cozinha verdadeiramente bem estabelecida no tempo e no espaço são criaturas valiosíssimas. (p. 216).

Trata-se da ‘nostalgia’ de um momento triunfal das tradições regionais, em oposição a um presente de culturas tradicionais em extinção; do ‘purismo’ exaltado nos tradicionalismos de herança colonial, de imigração e/ou de etnia, que, no Brasil, ironicamente, pode ser também um ‘purismo’ do híbrido regional como mestiçagem harmônica; e da ‘autenticidade’, valor que aproxima ou distancia uma cozinha familiar específica de “uma cozinha verdadeiramente bem estabelecida no tempo e no espaço”. Estas ressalvas caracterizam as principais forças que atuam por trás dos discursos de ‘propagandeio da tradição’, e são estas mesmas forças que determinam o que é ou não emblemático de uma identidade cultural, seja ela invocada no âmbito de uma

cidade, de uma região ou de um território nacional. Ou seja, tais forças partem (em sua maioria) das elites (ou classes dominantes), é só reparamos onde é que Freyre (1968, p. 214) buscou por referências na preservação da tradição em extinção: “Tudo isso é tradição em declínio. Nem nas casas-grandes, nem nos mosteiros da região, nem nos palácios dos governadores, nem nos restaurantes das capitais do Nordeste, a mesa se apresenta à altura de suas tradições” – não se vê as casas populares em perspectiva.

Portanto, esse elitismo inconsciente por trás da ideia de mestiçagem está associado a noções de ‘purismo’, ‘nostalgia’ e ‘autenticidade’ presentes nos discursos tradicionalistas, e que revelam suas versões hegemônicas das identidades locais, as quais se veem impregnadas de sua cosmologia, sua ideologia de classe e seus interesses políticos, inclusive nos mesmos termos que tem subsidiado análises de fora sobre a nacionalidade brasileira. Nacionalidade que é analisado por Peter Fry, que, “em seu estudo comparativo entre feijoada no Brasil e *soul food* nos Estados Unidos”, demonstra como a feijoada, no Brasil, torna-se um símbolo da integração nacional, enquanto comida e ritual de “complementaridade” das “três raças”, diferentemente do valor identitário de raça que representaria a *soul food* (segundo Fry, um equivalente da feijoada) nos EUA (GONÇALVES, 2002, p. 13). Segundo Gonçalves (2002, p. 13), a comparação de Peter Fry pode ser da seguinte forma resumida:

Enquanto nos EUA o prato equivalente ao brasileiro serve a propósitos de identificação étnica e representa os negros, no Brasil, a feijoada tornou-se marca nacional, integrando simbolicamente as ‘três raças’ (não só o prato propriamente dito, mas as formas de preparar, de servir e de consumir a feijoada, que caracterizam uma situação social especial, marcada pelo encontro).

De outro lado, essa ilusão da mestiçagem harmônica¹⁰ – que rapidamente se dissolve quando é verificada a representatividade, disseminação, variação e as práticas associadas de fato à ‘feijoada’ no Brasil – resulta de uma campanha integralista em nome da modernidade, que apregou um discurso de glorificação do híbrido, no caso dos afrodescendentes, sob o disfarce do samba, do candomblé e da feijoada como mesticíssimos símbolos nacionais. Há que se notar, entretanto, que a hibridação resulta de um processo de “amalgamação indigesta”, o que fora ressaltado por Roger Bastide (apud GRUZINSKI, 2002, p. 27), em seus estudos sobre o sincretismo das religiões afro-brasileiras.

¹⁰ Peter Fry (1982, p. 47-48) critica Gilberto Freyre por considerar que “a colonização foi, no Brasil, um processo essencialmente harmônico, marcado pela ausência de preconceito racial”, liderada pelo português mourisco, que seria um povo de tradição exogâmica e em nada racista.

De uma outra perspectiva, Roberto DaMatta (1986) retoma essa noção de mestiçagem harmônica. Segundo ele, na cozinha brasileira, a possibilidade da “mistura”, da mestiçagem, o cimento que une a diferença multicultural e híbrida, estaria na influência do autóctone e não na do colonizador (discordando de Freyre), e, para averiguar isto bastaria somente observar que: são os “ingredientes periféricos” (e mais notadamente a farinha de mandioca) que possibilitam as misturas estruturantes de um “sistema culinário brasileiro” (GONÇALVES, 2002, p. 11-13). Segundo DaMatta (apud GONÇALVES, 2002, p. 13), “(...) temos sempre que usar a farinha de mandioca em sua forma simples ou como farofa em toda as refeições [...], a farinha serve como cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas.”

Assim, a partir de uma coadjuvância sempre presente, agora mais complementar do que conectora (como a farinha), na perspectiva de Câmara Cascudo (apud GONÇALVES, 2002, p. 13), a cachaça seria, assim como a farinha para Roberto DaMatta (elementos que, na maioria das regiões, acompanham inclusive as feijoadas), um ‘elemento emblemático’ periférico e, não obstante, sempre presente e de suma importância:

Reaparece disfarçada em gelo e sumo de frutas, nas batidas aperitivas, no gole rápido antecedente de feijoadas empanturrantes e paneladas apocalípticas. Participação sem predomínio. É uma menor, tutelada, garantindo o ingresso pelo prestígio acompanhante.

Em uma análise no sentido inverso deste que mostra certos elementos como “coringas” identitários coadjuvantes dentre a diversidade de pratos que povoam o imaginário brasileiro, pode-se concluir, também, que certa combinação (ou mistura) de elementos pode se tornar algo emblemático, e não somente um ingrediente que pode transpassar regionalidades. Porém, se os urbanoídes de todo o Brasil consomem uma enorme quantidade da combinação “arroz, feijão e carne”, isso não quer dizer que todos eles venham a se identificar enquanto brasileiros apenas por consumir um prato baseado nessa combinação. Por exemplo, a maioria dos goianos come “arroz, feijão e carne” todo dia, mas seus espelhos de narciso são: a galinha caipira ao molho de pequi, acompanhada de salada de repolho com tomate; a pamonha de milho verde à moda (recheada com linguiça fininha suína e queijo curado), acompanhada de creme de leite caseiro ou manteiga de nata; o peixe ao molho de tomate assado em forma de barro, junto de um pirão de cabeça de peixe bem apimentado, entre muitas outras preparações que aqui já mencionei. Da mesma forma, os indígenas do Alto Rio Negro, que, segundo Katz (2009), têm o seu próprio “patrimônio alimentar” como componente de uma ‘autêntica’ cozinha regional, também comem “arroz, feijão e carne”, mas quando comem, denominam esta de “comida dos brancos” (p. 35).

O argumento em que quero chegar com essa reflexão é: cada ‘elemento emblemático’ se define na correspondência mínima entre a alegação local e o reconhecimento translocal, com peso maior para o primeiro, no caso de bens culturais regionalistas. Ou seja, a confusão que faz um índio *tukano* quando identifica o ‘borracheiro nordestino’ com o “arroz, feijão e carne” mostra as dificuldades de se acordar um parecer do local com o translocal e de se prender as regionalidades às regiões. Pode parecer uma alegação absurda, mas é só reparar, por exemplo, o caso do “*bagel*”. O “*bagel*” é um prato de ‘origem árabe’, por generalização, e, não obstante, nos EUA, judeus produziram, venderam e consumiram “*bagels*”, por cerca de um século. Nessa confusão de referências, eis o que acontece: os estadunidenses identificam o “*bagel*” aos judeus; nos EUA, os judeus comem “*bagel*” diariamente e nem por isso enxergam-no como prato da culinária judia; e, em Israel, os judeus consomem “*bagels*” como se fosse um prato típico dos estadunidenses (GABBACIA, 2002), ou seja, a identidade do prato define na ‘profusão’ (ou ‘confusão’) de símbolos emblemáticos em torno de um mesmo signo (e significante).

Situações babélicas como essa ressaltam o perspectivismo que se deve ter em mente ao tentarmos relacionar ‘elementos emblemáticos’ a identidades culturais. Estas estão a mercê de um complexo quadro de forças, relações de conflito e hibridação, e ainda ao caráter relacional das representações de alteridade. Trazendo essa reflexão para o nosso campo, que é o âmbito da cultura na Cidade de Goiás, tem-se que: ao propagandearmos signos de seu patrimônio e comercializarmos sua comida emblemática, os vilaboenses estão disponibilizando os signos que os identificam no mercado, e não necessariamente com o que se identificam de fato. Destarte, é no diálogo com o mercado que as mercadorias vão se tornando ‘emblemáticas’ do patrimônio cultural alimentar vilaboense, de maneira que, é por meio destas que o ‘outro’ os reconhecerá e os consumirá enquanto alteridade. Vista dessa maneira, a produção social de mercadorias localistas não se mostra uma deturpação do patrimônio ou alegoria que oculta relações entre modernidade e tradição, mas uma resposta às novas demandas político econômicas na Cidade de Goiás. A partir destas, os sujeitos locais sentem cotidianamente a tendência expansionista do turismo, tanto enquanto política pública de patrimonialização, quanto como iniciativa liberal de grupos, famílias e indivíduos. E, também, a intensificação do turismo como atividade voltada ao consumo de ‘cultura local’, e não necessariamente para o consumo de monumentos e outros elementos do patrimônio das elites, fato que tem aberto um espaço democrático ao patrimônio alimentar, reapropriado também (e principalmente) por classes populares enquanto mercadoria turística.

4.4 Patrimônio alimentar na Cidade de Goiás e suas expressões emblemáticas

Nesta segunda estadia em Goiás, fui sem um roteiro pré-estabelecido. Perambulei pela cidade em busca dos estabelecimentos alimentícios mais indicados pelos próprios vilaboenses, tanto que os fui conhecendo pelas redes que se dispuseram meus anfitriões (das quais não quis abusar, até para não me comprometer pessoalmente com nenhum grupo cultural ou político de famílias e de amigos), e pela amizade fácil a que me dispus e a que fui aceito conversando com comerciantes locais e com sujeitos locais com quem interagi fortuitamente às portas de suas casas. Muitos dos restaurantes e estabelecimentos sugeridos eu já havia visitado da primeira vez, mas surgiram alguns novos, além de que, desta vez foi diferente, com mais calma, pude aprender um pouco mais sobre a comida, e com mais bagagem de literatura específica e alguma experiência em campo, já que da primeira fui quase que cru (com pouca experiência na cidade), passei a entender parte dos componentes culturais daquela cozinha multivariada.

A oportunidade de conversar francamente com as pessoas fez avançarem bastante as minhas especulações, pude, portanto, formular melhores questões e escutar com propriedade, principalmente, escutar (o que foi crucial para a experiência da terceira viagem, na realização de entrevistas, vendo do futuro de quando escrevo esta dissertação, recém rechegado da terceira estadia junto ao campo). Porém, quero me manter na rasura real de meu envolvimento com o campo (e, em especial, quando desta segunda estadia, para revelar minha mentalidade diante da alteridade, naquele momento), que não me permite aprofundar com densidade na sua história recente, e nem fotografar precisamente o presente com um sincronismo sociológico isquêmico, restando-me ser singelo, como foi o meu intuito em pretender ler no âmbito da vida cotidiana as possibilidades de uso do patrimônio na produção de mercadorias para o turismo cultural.

Nesta parte do texto, quero tratar dos contextos em que se expressa esse patrimônio alimentar local (generalizado), e, mais especificamente, quero identificar os principais signos culinários mobilizados para o turismo, seguindo seus ‘cordões umbilicais’ até o patrimônio vivo que os sustenta de verdade. Para isso, farei, então, uma exposição das principais comidas (e das características das cozinhas locais) vendidas como emblemáticas ou típicas da Cidade de Goiás, tentando localizar conexões culturais e históricas com grupos e seus patrimônios alimentares, transcendendo o enlace mágico que faz o turista ignorante consumir elementos emblemáticos cultural e mercadologicamente pasteurizados, sem perceber toda a gama de patrimônios que contribuíram para cada simples expressão dessa cultura tida por local ou típica.

Para começar, acredito que o carro chefe midiático e do *folkmarketing*¹¹ seja o famoso prato **Empadão Goiano**, um prato de características complexas e que transcende bastante os limites locais e da vizinhança da Cidade de Goiás, encontrando versões em outras cidades goianas do período colonial, como Pirenópolis, e, por causa da força do prato em boa parte do Estado de Goiás, acabou se difundindo para a capital, Goiânia, e, também, para outras cidades turísticas do Estado, como Caldas Novas, por exemplo, que atrai outro tipo de turista do Brasil e do estrangeiro.

Figura 1 – Empadão Goiano em fôrma de barro.



Fonte: do autor (2013).

Na Cidade de Goiás, o Empadão Goiano pode ser encontrado nos mais variados tamanhos, como uma variação *caipira* e em várias fôrmas da empada luso-brasileira do período colonial. O prato leva mais ingredientes conforme for o seu tamanho e o seu contexto de consumo. Sua base inicial, portanto, é a massa de farinha de trigo à moda portuguesa, azeitona europeia e molho de galinha à moda da casa. Assim sendo, pode-se encontrar o que os vilaboenses chamam apenas *empada*, que leva um recheio com um molho grosso de tomate e pedaços de galinha, com uma azeitona, mas pode conter pedaços de linguiça suína fininha e cubinhos de queijo semelhante ao ‘minas padrão’ também. Essas *empadas*, que variam de tamanho, sendo encontradas, atualmente, em fôrmas de mais de 40 cm de diâmetro – e, ainda,

¹¹ Para uma discussão específica sobre a utilização da “culinária regional como estratégia de *folkmarketing*”, ver Paiva (2011).

em grandes fôrmas de barro para serem servidas com colher grande no buffet, como pude presenciar em um alguns dos restaurantes mais *caipiras*. Mas, independentemente, de como foram criadas as variações de tamanho, segundo Péclat (2008-2009, p. 140-141), estas se relacionam diretamente com os fatores da sociabilidade, intimidade e identidade. De acordo com esta mesma autora, a seguinte relação de tamanhos de empada “ilustra as formas e a função do empadão percebidas localmente e que, por sua vez, apontam para a sua dimensão enquanto produto”:

Empadinhas	Aniversário; batizado; casamento; Folia do Divino; reuniões sociais e políticas.
Empada (10 cm)	Sociabilidade; individualização; mercadoria.
Empadão (14 cm)	Sociabilidade; individualização; mercadoria.
Empadão (20 cm)	Tradicional; identidade emblemática.
Empadão redondo (36 cm)	Natal; Semana Santa; Dia das Mães; agregação familiar e ritual de comensalidade familiar.
Empadão retangular (38 cm)	Ritual de comensalidade, agregação familiar.

E o empadão não varia somente quanto ao tamanho e suas funções de sociabilidade (as quais não pude constatar com tanta definição assim), seus ingredientes são os mais diversos e inimagináveis, incluindo variações para as restrições da semana santa e da quaresma (que, em Goiás, não são tão severas quanto as restrições ortodoxas, que proíbem, entre outras coisas, o consumo de qualquer tipo de carne), quando não se come carne vermelha (generalizando não só a bovina, mas também a de frango e a suína), produzindo-se também empadas e empadões de camarão, atum e bacalhau (PÉCLAT, 2008-2009, p. 141). E, não obstante, as condições especiais em sua produção, o empadão já foi recheado com enorme variedade de ingredientes, revelando a importância de certos ingredientes da dieta regional, goiana e vilaboense, desde os períodos coloniais, e como os fluxos culturais que conformaram o seu patrimônio local, deste período até a atualidade viva.

Entre os ingredientes que compunham e ainda hoje podem constituir o prato empadão, Péclat (2008-2009, p. 144) enumera alguns, e os dispõe segundo a sua origem natural. Nesse sentido, tem-se os ingredientes de “origem animal”: as carnes de porco (e a banha), peixe (e bacalhau) e frango, banha de porco, camarão, ovos, queijo e manteiga; os de “origem vegetal”: cebola, trigo (em farinha), azeitona, alho, ervilha, batata, tomate e guariroba; e os de “origem mineral”: sal, argila, antiplástico (areia, mica etc..), ferro estanhado (lata de goiabada).¹²

¹² Antigamente, era comum o uso de lata de goiabada (em especial, mas se utilizava outras latas também) como fôrma de empadão.

Segundo imaginam alguns dos sujeitos locais com quem conversei sobre, e com base nas memórias de seus pais e avós, o empadão goiano foi formado da reunião progressiva de ingredientes que faziam parte da alimentação cotidiana dos primeiros colonos e *caipiras*, tendo começado a ganhar forma quando a crise da atividade aurífera e, conseqüentemente, uma certa decadência econômica do comércio da cidade, já ao final do séc. XVIII, levaram muitas famílias para a zona rural – acarretando, no início do séc. XIX, em uma mudança da ênfase econômica para atividades agropecuárias, tendo a criação de gado se estabelecido e a agricultura do arroz chegado inclusive a exportar para outros estados; apesar da insistência na atividade mineradora por parte de certos grupos mais poderosos (CHAUL, 2010, p. 80-82)¹³ –; injetando mais cultura cosmopolita na cultura *caipira* da região (digo ‘da região’, pois a cultura *caipira* paulista é, também, bastante animada por constantes fluxos alimentares cosmopolitas da capital e esta se formou anteriormente à goiana e à mineira, influenciando-a em vários âmbitos, num diálogo cada vez mais intenso e que se estende pelo Brasil ‘sertanejo’ e ‘caipira’ – com a recuperação e fortalecimento recente das culturas e economias interioranas, depois de terem sido esgotadas no processo de concentração de renda e investimento na industrialização e/ou criação (como no caso de Goiânia) de capitais modernas e na centralização do poder em metrópoles empresariais superfaturadas por causa dessa concentração, durante meados do século XX, empobrecendo os interiores dos estados brasileiros).

Apesar dessa variedade cultural e de ingredientes, o Empadão Goiano tem formatos consagrados, alguns dos quais estão presentes no mercado turístico vilaboense atual. Bariani Ortêncio (*in* CASCUDO, 1977, p. 72), estudioso da cultura e do ‘folclore goiano’, em seu livro “Cozinha Goiana: histórico e receituário”, apresenta algumas das mais famosas receitas de empadão goiano e uma síntese destas publicada em uma seleção organizada por Luís da Câmara Cascudo, intitulada “Antologia da alimentação no Brasil”:

¹³ Ainda nesse contexto e com a decadência do sistema escravista, segundo Chaul (2010), a atividade agropecuária a que se refere é predominantemente de subsistência, com exceção de uns poucos casos, como o do arroz (acima citado); deve-se ainda ressaltar que, segundo Bertran (apud CHAUL, 2010, p. 79), a Cidade de Goiás passou a ser bastante habitada por indígenas na fase “pós-mineração” (o que, ao meu ver, fortaleceu mais os vínculos dos vilaboenses com seu meio ambiente; ao passo que a uma parte descuidada da historiografia considera que a intensificação da coleta de frutos e víveres do Cerrado, nessa época, veio da simples necessidade diante da crise econômica, e, por acaso, a adaptação antrópica e a tradição portuguesa resultariam nas artes licoreira e na doçaria da Vila Boa de Goyaz, o que, particularmente, acredito ser um conto de fadas. Pois, como coloquei anteriormente, o Cerrado por si só não é tão generoso com quem é passivo, ou seja, a coleta acidental de frutos (para não chegar a tocar no assunto das ervas-medicinais), como se diz, é na verdade a expressão de conhecimentos seculares (ou milenares) em pomares simbiotes tão antigos quanto a própria antropização milenar do Cerrado (sem descartar as contribuições de outras espécies importantes na fecundação e disseminação de espécies comestíveis para esses humanos). Deve-se ressaltar ainda a grande quantidade de comunidades rurais afrodescendentes que se formaram nesse contexto – ver Loiola (2009) –, enriquecendo mais ainda o patrimônio (híbrido e multicultural) caipira a que foram se incorporando.

EMPADÃO – A capa é a mesma da empadinha [massa de farinha de trigo que leva óleo e ovos]. É feita individualmente em uma panela de barro [ou “casquinho” (ORTÊNCIO, 2000), como chamam alguns], pequena, até uns 20 cm de diâmetro. Forra-se a panela com a massa; depois de colocado o recheio, cobre-se com a massa e leva-se ao forno [costuma-se untar a forma e passar gema na massa, para dourar]. Recheio: os melhores pedaços do frango (coxas inteiras), batatinhas cozidas inteiras e cortadas ao meio, ovos cozidos inteiros, guariroba (palmito amargo), tomates maduros e tempero bem forte [destacam-se aí a cebola, o alho, o cheiro verde, a cebolinha e a pimenta de cheiro]. [comentários nossos]

Porém, com relação a essa receita e o que é oferecido no mercado, atualmente, vale ressaltar: muitas das receitas não levam ovo cozido, e isso mesmo por questões de segurança alimentar; muitos dos empadões que circulam não levam batata; a maioria dos empadões tem queijo – do tipo que Bariani Ortêncio (2000) chamou “queijo goiano-mineiro”, que acredito ser um queijo branco salgado e ao ponto de meia cura –; a maioria dos empadões leva linguiça suína fininha; existem, também, opções sem guariroba, pois seu o amargor não é unanimidade nem mesmo entre os nativos, mas entre turistas é bastante significativo o número de pessoas que não aceita este peculiar ingrediente; e a azeitona verde está sempre presente. Para finalizar as considerações sobre o Empadão Goiano, vale ressaltar, também, que estas e outras variações (como a que leva lombo suíno e a que utiliza rodelinhas de pão francês, ou o somente o miolo, para ajudar a massa na contenção do molho, funcionando como uma esponja para o excesso de líquido, no fundo da empada) podem ser encontradas nas publicações de Ortêncio (2000) e de Péclat (2008-2009), e que se procuradas com afinco pela cidade Cidade de Goiás podem ser todas encontradas no presente momento dos estabelecimentos comerciais ou também nas casas das pessoas que fazem empada por encomenda.

Passemos à análise de outra comida (ou prato) que é também um “prato-totem” (CONTRERAS; GRACIA-ARNAÍZ, 2005) para muitos dos vilaboenses, e que se tornou emblemático para o mercado turístico na Cidade de Goiás, o **Bolo de arroz**.

Comercializado em restaurantes e lanchonetes, às vezes já preparado para o passante, em embalagem de isopor e de filme plástico (como na fotografia), mas nem de perto na maioria das vezes, servindo muito mais ao gosto dos sujeitos locais, o Bolo de arroz é conhecido e é referenciado como um dos produtos típicos da cidade. Trata-se, praticamente, de um bolo doce, cuja massa é à base de fubá de arroz, com banha de porco (mas em algumas receitas atuais substituída por óleo vegetal), ovos e açúcar, e, para ‘saborizar’, erva-doce.

Figura 2 – Bolo de arroz.



Fonte: do autor (2013).

Contudo, há um fetiche em torno do Bolo de Arroz, criou-se a legenda generalizada que diz: o único que presta é o bolo da Dona Inês, no Mercado Municipal – que inclusive está sendo totalmente revitalizado, sendo algumas das alterações para o benefício sanitário, mas a maioria para a restauração da arquitetura original do mercado, em uma obra de parceria entre a União e o Município, financiada com aproximadamente 10 milhões de reais no Programa de Aceleração do Crescimento, do Governo Federal, que tem uma cota de verba exclusiva para investir em ‘cidades e monumentos históricos’ (do PAC Cidades Históricas). Há, claramente, uma magia criada pelo clima acolhedor entre os nativos no bate-papo matinal do mercado (LIMA, 2008, p. 130), mas o consumo do bolo de arroz é tão difundido que Dona Inês e, sua filha, Leninha, não dão conta da demanda de tamanha tradição, que inclusive era vendido de porta em porta, como era o leite antigamente – ou seja, o bolo de arroz é ali um elemento cotidiano, junto ao café da manhã. Conforme Elder Rocha Lima (2008, p. 130): “Antigamente, mas não tão antigamente assim, nas madrugadas, pelas ruas da Cidade ecoavam os gritos dos vendedores: ‘Bolo de arroz, bem quente!’”.

O Bolo de arroz da Dona Inês conta com um fã clube grande e cheio de ilustres. Neste, podemos encontrar, por exemplo, José Mendonça Teles, literato e professor de literatura de renome internacional, goiano e integrante da Academia Goiana de Letras. Ao fundo da pequena loja no mercado, pode-se encontrar um quadro com a crônica escrita por Teles sobre o Bolo de Arroz da Dona Inês, publicada no jornal O Popular, o de maior circulação em todo o estado. Nas edições mais altas do livro “Cozinha Goiana: histórico e receituário”, de Bariani Ortêncio, que também faz parte da Academia Goiana de Letras e é um importante folclorista da cultura popular goiana, por assim dizer, figuram, inclusive com fotografias, Dona Inês e Leninha, de modo que, a sua marca tem recomendações e selos de qualidade cultural valorizadíssimos, além

é claro da força da fiel clientela nativa e semi-nativa (para tentar caracterizar esses goianos que não são vilaboenses, mas visitam com periodicidade e conhecem pessoas na cidade), e ainda os turistas.

Elogios à parte e com base apenas nos meus sentidos, realmente, não degustei um só *bolo de arroz* que me lembrasse o da Dona Inês, o qual me apeteceu intensamente; embora eu tenha escutado estórias sobre exemplares caseiros e que não circulam no mercado, os quais são, também, de enorme aceitação entre nativos e visitantes que conseguiram acesso a essas iguarias. A receita de Dona Inês é simples: dois pratos de fubá de arroz, um prato de açúcar, um prato de banha de porco, uma colher de sopa de fermento, dois ovos, uma pitada de sal, uma colher de bicarbonato, um litro de água morna e erva-doce. Depois é só amassar bem e levar ao forno quente. Tudo bastante simples e genérico, não é mesmo? Pois é mesmo. Os detalhes culinários que fazem deste bolo de arroz mais tostado (e crocante) e saboroso do que aqueles que se vê por aí, embalados para o turista, permanecem no limbo do segredo, ou mesmo na idiosincrasia do patrimônio e da prática alimentares de Dona Inês, os quais ela não sabe e não se dedicou a expressar em termos técnicos de gastronomia, para os transmitir, mas apenas na convivência à sua filha Leninha, que a observa em cada movimento.

Segundo coloca Maria Augusta Calado (apud BERTRAN; FAQUINI, 2002, p. 107): “Diz a lenda que a receita do bolo de arroz veio dentro do famoso aparelho de jantar chinês ‘azul pombinho’ (porcelana de Macau) tão bem descrito por Cora Coralina. Veio escrita em chinês e foi traduzida em São Paulo e por muitos anos pertenceu o segredo à família”. A famosa poetiza vilaboense guardou e reproduziu verdadeiras relíquias culinárias para além do Bolo de arroz, inclusive receitas emblemáticas da doçaria local na atualidade, que são ensinadas em oficinas para doceiras da cidade. Mas vale ressaltar que o bolo de arroz tem ocorrência também e ainda mais antiga no Mato Grosso, de onde vem a família de Dona Inês, e muito do patrimônio alimentar por trás dessa produção de comida emanava também de suas empregadas, tal como atestam alguns dos sujeitos locais.

Agora, passemos à análise do ‘pastelinho de doce de leite’, ou, simplesmente, **Pastelinho**.

Trata-se de uma massa gordurosa (um pouco mais macia ou menos quebradiça que a ‘massa podre’ e a *pâte sucrée*) na forma de empada (aberta), à base de banha, farinha de trigo e leite; e de recheio, doce de leite cremoso e uma pitada generosa de canela da china em pó, por cima. No histórico e receituário de Ortêncio (2000), pode se encontrar este prato em uma versão fechada, ou seja, na qual é coberto esse recheio, como em uma empada; e contém outra diferença: enquanto que na versão encontrada (aberta) o doce de leite e a canela são adicionados

à massa já assada, na versão fechada vai tudo junto ao forno (não encontrei um só exemplar desta versão, podendo indicar que não foi eleita pelo mercado turístico ou que se tornou mais rara nas práticas culinárias da cidade). Já há receitas com componentes industrializados, em que a massa leva fermento químico e margarina, ou meio a meio com banha, ou ainda gordura hidrogenada, além de ingredientes que não estavam nas receitas mais antigas, como ovo e sal.

Figura 3 – Pastelinho.



Fonte: do autor (2013).

Lima (2008) se arrisca a dizer que o Pastelinho se trata de uma versão do Pastelzinho de Belém, mas esse nome se dá a outro prato, com outro recheio, e as técnicas e composições dos pratos não indicam uma ligação genealógica específica. Enquanto o Pastelzinho de Belém tem a massa folhada, recheio de pudim de nata e gemas, bem no estilo dos mosteiros, e que, também, é bastante apreciado localmente, o Pastelinho faz mais alusão à tradição empadista de enrolar as bordas, e sua massa gordurosa é homogênea, e não dobrada várias vezes formando camadas engorduradas como a folhada, e o seu recheio é o doce de leite básico, meia queima, diferente do mingau de gemas dos monges, sendo da parte de quitandeiras e de (em)padeiros, eu diria. E a canela da China em pó jogada por cima é um toque do Império colonial português, que tinha acesso às mais variadas especiarias da Ásia, devendo-se ressaltar, porém, que também é tradição adicionar canela em pó ao Pastelzinho de Belém, atestando uma ligação pela forma de consumo. Enquanto que o ‘Pastel de nata português’, ‘Pastelzinho de Belém’, ‘Pastelinho de Belém’ (ou “Pastéis de Belém”, como está registrado na patente), é uma receita de meados do séc. XIX, de monges católicos portugueses, o Pastelinho de Goiás, de doce-de-leite ou doce-de-nata (sem gemas de ovos), está presente em livros de receitas de várias famílias goianas de origem portuguesa (e não somente vilaboenses), de modo que sua origem me parece estar mais

relacionada a certos grupos de imigrantes portugueses, de meados do séc. XVIII, e aos seus descendentes, sendo, portanto, anterior àquele.

Figura 4 – Doce de casca de limão com doce de leite.



Fonte: do autor (2013).

A doçaria vilaboense é muito variadada e também criativa, tal qual sua principal afluyente, que é a doçaria portuguesa mourisca. Além de pratos ancestrais e de variações regionais, a doçaria vilaboense produz também doces novos, como o **Doce de casca de limão com doce-de-leite**. Neste, tem-se a ‘casca’ do limão por inteiro (mesocarpo e epicarpo), com o tampo cortado, sem bagaço e sem suco, e se passa por processos como a fervura e a espera em hidratação, e, por último, fervida em calda açucarada, sendo ainda quente retirada para secar e esfriar. Depois de fria, a casca do limão é recheada com doce-de-leite e recomposta em seu formato original, com o tampo (que também passou por todo esse processo). Existem outros doces ímpares da cidade, mas ainda não tão conhecidos, de modo que sejam mobilizados como emblemáticos, como, por exemplo, o **Docinho de abacaxi** (que é uma massa desidratada de abacaxi, enrolada em formato esférico e do tamanho de uma bola de gude, e coberta com açúcar cristal), de altíssima procura no mercado, além da **Flor de coco**, que tem caráter visual marcante, no formato de uma rosa aberta, feita com lâminas de castanha de coco (não sobra uma sequer para os turistas quando há festa de casamento na região), entre muitos outros.

Além destes doces mais peculiares da cidade, existem dezenas de **Doces cristalizados**, **Doces em calda**, **Doces cremosos**, **Licores** e **Conservas**. Apesar de as técnicas artesanais empregadas em sua produção terem encontrado diferenciações e empreendimentos artísticos de indivíduos de grande relevância, é pela endemia dos ingredientes que se atesta sua especificidade (ou autenticidade). Entre esses ingredientes, pode-se destacar: araticum, araçá,

buriti, ananás (que é o abacaxi do cerrado), bacupari, mamão, goiabinha-do-campo, pitomba, cajuzinho-do-cerrado, murici, cajuzinho, pitanga, mangaba, jenipapo, maracujás diversos, mama-cadela, pequi, baru, amendoim, entre outros.

Figura 5 – Doces diversos.



Fonte: do autor (2013).

Os mais famosos entre os ingredientes utilizados em Doces cristalizados e secos são: mini-figo, cajuzinho-do-cerrado, ameixa, laranja-da-terra, banana, mamão verde e maduro, melancia, amendoim (pé-de-moleque e cajuzinho), castanha de coco (*Cocos nucifera L.*) em cocadas, abacaxi (em pequenas esferas de uma massa feita da polpa desidrata, coberta de açúcar), e até de abóbora e batata, entre outros. Há, também, uma grande variedade de Doces Cremosos (que são “diferentes de geleias”, sendo mais densos e “puxentos”, ou seja, mais condensados e com uma liga elástica, e não tenros, como caldas de frutas gelificadas; como exemplo: o doce de banana e o de goiaba – e, que fique claro, não é ‘bananada’, nem ‘goiabada’, como fazia questão de ressaltar a poetiza doceira Cora Coralina – de buriti – que se torna uma goma macia, mais seca –, o doce de manga, de marmelada etc..) e Compotas (que são frutos ou partes destes cozidos e conservados em calda de açúcar, e algumas têm presença garantida na dieta cotidiana, como as de casca de laranja, de caju e de goiaba, mini-figo etc..). É de se ressaltar que, por si só, a imagem de Cora Coralina como doceira se tornou um emblema de muita valia memorial e turística, mas, além disso, deixou todo um receituário de pesquisas e experimentos, e o caminho do comércio de doces foi por ela aberto para dezenas de outras doceiras da cidade, que tinham e que têm um patrimônio equiparável ao da poetiza.¹⁴

¹⁴ Para outras informações a respeito de Cora Coralina, sobre sua vida e sua importância na contemporaneidade da atividade doceira na Cidade de Goiás, ver Delgado (1999; 2002; 2005a; 2005b).

Há ainda na doçaria local os confeitos de **Alfenins**, uma massa de origem mourisca à base de açúcar, e famosos pelos formatos em figuras realistas diversas, como pombas, cisnes, flores, entre outras referências em que ‘cai bem’ a cor branca (a não ser que se use corante, como às vezes ocorre), prática difundida entre outras cidades com herança colonial da região, como Pirenópolis. Os Alfenins são muito procurados na época do Réveillon, pois são utilizados para confeccionar pombas da paz, entre outras alegorias. Na Cidade-de-Goiás, a referência no assunto é Dona Sílvia Curado, cujo trabalho pode ser apreciado e, também, encomendado em sua *fan page*, na mídia social Facebook (sob o ‘nome’ de “Dona Sílvia Alfenins”).

Figura 6 – Cachaças, Conservas e Licores.



Fonte: do autor (2013).

O **Doce-de-leite** e a **Ambrosia** (em suas variações de consistência e ‘queima’) são doces, também, muito apreciados por nativos e visitantes, mas creio que não são considerados como emblemáticos, visto que o doce-de-leite ocorre simultaneamente em toda a América entre os trópicos, do México à Argentina (cujo doce-de-leite, nós importamos), e é bem anterior à colonização do Cerrado, remetendo ainda ao século XVI, e a Ambrosia é um doce notadamente português, emblemático para eles, e cujas variações de receitas, provavelmente, sejam mais exploradas em Minas Gerais do que em Goiás, que, não obstante, tem por tradicional a produção de doce de leite e de ambrosia na cidade.

A produção de **Licores**, de **Cachaças** e de **Conservas** na Cidade de Goiás é tão vasta que necessitará de algumas teses antropológicas para interpretá-la e descrevê-la com critério. Os seus **Licores** já foram comparados aos vinhos licorosos de Portugal (conhecido como ‘do Porto’), na época colonial. A variedade de sabores dos Licores e das Cachaças – adoçadas ou não, curtidas em frutos, raízes e madeiras, destacando-se o consumo atual da cachaça adoçada e do licor feitos de *mutamba* – ultrapassa em muito o meu conhecimento botânico do Cerrado, utilizando inclusive plantas que já se acreditava estarem extintas. Alguns destes licores têm bastante circulação e consumo local e regional, como: o de murici, de cajuzinho, da jabuticaba, do jenipapo, do cajazinho, entre outros. Fora as cachaças adoçadas e os licores, e fora as cachaças com fins medicinais, feitas em sua maioria da curtição de raízes, cascas e folhas, tem-se, também, cachaças em sentido estrito, ou seja, com graduação alcoólica em torno e acima de 40 graus, sem adição de açúcar, as quais são curtidas em madeiras da região, tais como: o ipê, o jequitibá e a umburana; e, também, com carvalho importado. Já as Conservas (excluindo dessa categoria os doces em calda), são feitas, também, de inúmeros frutos, destacando-se a procura pelo pequi, pela jurubeba (que é uma frutinha muito amarga, utilizada como acompanhamento nas refeições e como especiaria na preparação) e pela guariroba, mas, encontram-se, também, conservas de: alho, cebola, pimentão, pepino, milho, batata, cenoura, pimentas (dedo-de-moça, malagueta, cumaris amarela e vermelha, bode, entre outras) etc..

Não é um ‘prato’, mas, por si só, é considerado um elemento emblemático, e está amiúde associado à ‘goianidade’: é o **Pequi**. Alguns chamam o Estado de Goiás de *Terra do Pequi*. Presente na alimentação da maioria dos indígenas que habitaram e que habitam o Cerrado, esse fruto figura de maneiras diversas na cozinha vilaboense. Dele se faz licor, molho, creme, polpa, óleo etc.. (sendo pouco explorada a sua amêndoa, diferentemente do que acontece no Norte de Minas Gerais, onde seu uso é bastante mais difundido) sendo utilizado em várias preparações clássicas da cozinha vilaboense, goiana e regional, tais como: a galinhada com pequi, o arroz com pequi e a galinha caipira com pequi, por exemplo. Mas o sucesso desse ingrediente tem feito suas aplicações se tornarem as mais variadas possíveis, tanto pelas mãos das pessoas que se identificam com seu uso, quanto pelas mãos de *chefs* de todos os cantos, que se encantaram pelo aroma e sabor marcantes desse fruto, que dá, não somente aquela vistosa polpa, mas, também, uma amêndoa e seu óleo culinário, já bastante apreciado no mundo gastronômico. São mousses, suflês, omeletes, molhos para *pasta*, purês, sucos, espumas, condimentos (como o molho de pequi, e que possui combinações, como o molho de pequi com pimenta, atualmente, produzido em escala industrial no Estado de Goiás), guisados, recheios os mais diversos, geleias, doces, extratos etc..

Figura 7 – Fotografia emoldurada de um prato cheio de ‘caroços’ de pequi (encontrado em um dos restaurantes visitados).



Fonte: do autor (2013).

E, por último, eu gostaria de ressaltar outro elemento emblemático, este mais genérico e que se confunde com a própria comida *caseira* dos goianos, é o universo da **Cozinha Caipira**. Além do pequi, que por si só é um emblema, como foi dito, essa cozinha traz um conjunto de fatores diferenciais e que vieram a compor a cultura da Cidade de Goiás. Na época da crise da economia aurífera, na virada dos séculos XVIII para o XIX, e depois quando a capital do Estado de Goiás se mudou para Goiânia, na década de 1930, as zonas rurais se tornaram um refúgio de acolhimento generoso, como ocorre na hospitalidade campesina, agregando mais diferença à cultura caipira. E depois da perda da qualidade de vida e da produtividade familiar no campo, na década de 1970, com o início da agroindústria, as pessoas retornaram às cidades na região, como aconteceu em Mossâmedes, que já foi um dos distritos da Cidade de Goiás (atualmente, município emancipado há mais de meio século), como argumenta Brandão (1981). Assim, aos poucos, as pessoas da cidade incorporaram também o patrimônio das pessoas vindas do campo, harmonizando aquela herança lusitana mais hegemônica com a criatividade e a força, ao mesmo tempo, multirreferencial e local da cozinha caipira.

A cozinha caipira, mais puxada ao ameríndio e ao africano que a comida da cidade, mais chegada à portuguesa, oferece um repertório híbrido criativo. Menos nostálgica e competitiva que a culinária citadina, mas, certamente, bastante mais cooperativa e multicultural. Enquanto os cidadãos viviam regimes de segredo de família, guardando e reproduzindo receitas ancestrais seculares, nas roças e nos mutirões comunitários de trabalho, mulheres de diversas etnias e tipos de misturas de gente se juntavam na cozinha para compartilhar seu conhecimento e, às vezes,

improvisar com o que tinham em mãos, configurando aos poucos a cozinha caipira regional. Nesse sentido, acredito que o híbrido que viveu no ambiente coercitivo e aportuguesado da Vila Boa colonial passou pelo transtorno da subalternidade de modo mais ligado à metrópole e ao moderno, enquanto que o híbrido caipira tinha mais liberdade para usar referências ameríndias, africanas, e, também, portuguesas, que não deixavam de ser hegemônicas nas fazendas grandes, em especial, com relação ao racismo, à religiosidade e ao dogma católicos (em que havia, por exemplo, catedrais e igrejas só para negros ou só para brancos, e outras em que todos eram bem vindos), que se tornaram, também, híbridos. Mas digo ‘transtorno da subalternidade’ no sentido de ter havido uma força que os fazia continuar se tornando portugueses, como seus pais e avós, embora, sempre fossem ‘quase portugueses’, pois não eram portugueses mais, de fato, porém, esse ‘quase’ obscurece a sua diferença, a parte não portuguesa, o que pode desencadear um sentimento de ser ‘sub-português’. Esse reflexo ontológico híbrido não se revela facilmente, ele está antes submetido ao discurso etnocêntrico do colonizador, bem arraigado e alimentado por um imaginário relacional de subalternidade e evolucionismo, sob a forma sutil de ‘colonialidade do Ser’ (“*coloniality of Being*”); a qual projeta nas sociedades coloniais ocidentalizadas uma ‘diferença sub-ontológica’ (“*sub-ontological difference*”) em relação àquele que seria o único e mais evoluído modo de “Ser” (MALDONADO-TORRES, 2010), o europeu ocidental, o que os torna bizarros seres ‘sub-raciais’, ‘sub-racionais’, ou até mesmo, ‘sub-europeus’.

Embora este sentimento possa acometer populações das colônias imperiais da Europa expansionista dos sécs. XV ao XIX (e até hoje em muitos casos), e, segundo eu suponho, este é mais intenso onde a herança metropolitana é mais forte, visto que, onde o poder metropolitano tem menos alcance, as referências ‘realmente’ subalternizadas no processo de colonização têm mais chances de resistir ao etnocídio e de contribuir para o patrimônio local, sendo muitas das vezes a base cultural sobre a qual se erigem as novas nações híbridas (como podemos notar, também e mais nitidamente, na colonização espanhola nas Américas, em que cada estado-nação atual resultante das independências demonstra traços culturais básicos das sociedades que ali já habitavam, como no Peru, ou que para lá foram levadas à força, na época da colonização, como na costa do Pacífico colombiano, com as *comunidades negras*). Diante disso, acredito que o uso do patrimônio e da tradição enquanto poder de transformação ao invés da tradição enquanto nostalgia seja a maior herança das culturas que aqui tento generalizar sob a égide de *caipiras*. Assim, depois que a cidade voltou a ser atrativa, levando muitas famílias do campo para estudar e trabalhar na urbe, o patrimônio cultural alimentar dos grupos contemporâneos na Cidade de Goiás se consolidou, integrando-se e tornando-se referência regional. Contudo, como ressaltai de início, mesmo as bandeiras, as missões e os tropeiros eram já bastante híbridos, assim como

os pantaneiros e mineiros (e mesmo os italianos e alemães das últimas levas), eram todos bem *caipiras* (do Tupi, ‘gente do mato’), vindo a agregar mais conhecimento à regionalidade *caipira* em que se pode analiticamente inserir Goiás.

Para termos uma noção prática do resultado dessa fusão cultural no presente, só com base em um ingrediente, o milho verde, podemos encontrar, facilmente, os seguintes pratos já clássicos nesta ‘cozinha local’: pamonha cozida recheada com linguiça (ou lombo suíno) e queijo, pamonha frita, pamonha assada, curau, bolo doce de milho e angu – no receituário da cozinha goiana feito por Ortêncio (2000), há mais de uma centena de receitas à base de milho –; angu que acompanha o frango ao molho pardo (a cabidela), ou com quiabo, lembrando as heranças africanas, ou com pequi, colhido logo ali Cerrado adentro, arroz com costelinha suína ou galinhada (com frango, açafraão, salsinha e verduras), ou carne de porco na panela, cozido na própria gordura, assim como, *pelotas* (almôndegas) bovinas e suínas (ou mistas de carne bovina com toucinho suíno) imersas em óleo ou banha, conservas de pimentas (em óleo, ou pinga, ou limão), farinha torrada de mandioca ou milho, abóboras cozidas, folhas e flores de couve, guariroba e jiló refogados, saladas de repolho, tomate, alface, gueroberba, pepino, cenoura, beterraba etc.. Temos ainda opções à base de mandioca: mandioca cozida, depois frita, coberta com queijo ralado, de entrada; quibebe de mandioca com jiló (cortados em pedacinhos e cozidos até ficar um caldo mais cremoso); acompanha arroz com pequi ou *casadinho* (que é a versão goiana do *baião de dois*, arroz com feijão), ou o feijão tropeiro e o arroz com costelinha suína; além de linguiças caseiras de vários tipos, em sua maioria, suínas, bem temperadas (sal, pimenta de cheiro, vinagre e alho); que, às vezes, são postas para “secar no fumeiro”, onde podem ser conservadas “por muitos dias sem mudar de gosto” (BRANDÃO, 1981, p. 171); e a *carne-de-lata*, um *confit* de pedaços nobres do porco, feito na banha do próprio animal. Esses são pratos que eu tive o prazer e a oportunidade de saborear em campo, mas existem outros que não são praticados com tanta difusão e frequência, e, todavia, há ainda pessoas que trazem consigo este patrimônio; pratos como, por exemplo, a **Pastela**, cuja receita resumida é a seguinte: “Um quilo de mandioca ralada, uma concha de gordura, açúcar, queijo ralado e canela à vontade. Modo de assar: enrolar-se na folha de bananeira murcha ao fogo; amarra-se como pamonha e coloca-se ao forno quente”; ou, também, o **Berém**, cuja receita resumida é a seguinte: “Fubá de milho pilado [...] bem fino, rapadura na base de 50% [...]. Deixar em fusão por uma noite, levar ao fogo e fazer o mingau, murchar a folha da bananeira ao fogo e proceder como na pamonha [...] e servir gelado” (ORTÊNCIO *in* CASCUDO, 1977, p. 73-75). Esses pratos acompanhariam muito bem o café da manhã, assim como outra iguaria muito mais simples e que impressionaria qualquer visitante, direto do cardápio camponês goiano, a “Flor de abóbora com ovo”; cuja

receita é a seguinte: “Lavar muito bem as flores, repartir em duas partes, passar no ovo bem temperado (sal, pimenta, salsa e cebola) e fritar em gordura quente” (BRANDÃO, 1981, p.165).

Enfim, sua riqueza cultural é enorme e exprime bem a sua formação híbrida e viva, com um patrimônio que, somente à época do registro de Ortêncio (2000), publicado em 1967, havia produzido mais de mil receitas, sem contar as muitas que ele não teve acesso. As transformações que tornaram esse patrimônio local o patrimônio vivo do presente são um tanto sensíveis, mas, na mesma medida em que se pode registrar o abandono de algumas práticas e o desaparecimento de certas expressões, pode-se revelar o surgimento de novas receitas e fusões culturais; em vista mesmo da intensificação das atividades turísticas com o processo de patrimonialização e com tombamentos oficiais, que, na Cidade de Goiás, vêm ocorrendo desde a década de 1950 (com alguns monumentos isolados, depois, no final da década de 70, com o tombamento do ‘Centro Histórico’, e, no século XXI, a consagração enquanto Patrimônio Histórico da Humanidade, pela UNESCO), e da globalização cada vez mais intensa, que tem criado novas formas de intercâmbio entre sujeitos ‘locais’ e ‘de fora’, inclusive atraindo de volta diversos vilaboenses que foram morar na capital nova ou mesmo no interior, ou trabalhar mundo afora (como foi o caso de um dos entrevistados neste pesquisa, e que veremos no próximo capítulo).

Nesse sentido, acho que é necessário estarmos atentos não somente aos elementos emblemáticos que compõem os signos ‘turístico-identitários’, mas para o corpo simbólico e carnal do *iceberg* de que estes são somente a ponta, ou seja, para o patrimônio alimentar vivo nas pessoas que produzem essa cozinha e essas comidas tornadas emblemáticas, as quais, em sua maioria, buscaram o mercado gastronômico como um meio de ‘ganhar a vida’, deixando as dificuldades econômicas por que passavam no campo, com a deterioração das condições da agricultura familiar, atualmente, oprimida pelo *lobby* da agroindústria e pela intoxicação dos rios e do solo em que trabalhavam, entre outros fatores. Destarte, resta-nos questionar: quais são os processos pelos quais se reproduz e prospera em transformação esse patrimônio local vivo? E como as relações dessas pessoas com o turismo cultural afetam esses processos? Estas são as questões que pretendo desenvolver no próximo e último capítulo.

Intermezzo (2) - Cenários de consumo da tradição e seus temas emblemáticos

Como em suas próprias casas – e, às vezes, o estabelecimento comercial está ligado à própria casa, ou mesmo era a própria casa, como fez a poetiza e doceira Cora Coralina, que vendia doces pela janela e cuja casa, hoje, é um museu em sua memória, e, aos poucos, tornou-se outro emblema da Cidade de Goiás [‘casa de Cora’, como dizem], tal qual demonstrarei a seguir –, na maioria dos restaurantes e lanchonetes, os vilaboenses trataram de decorar os ambientes com objetos e peças artísticas do seu gosto. Que vão de entalhes em madeiras, pinturas em tela e em cerâmica, peças antigas de todo tipo, móveis, louças, assim como vasos e vasilhames em cerâmica, nos formatos clássicos no período colonial, entre outras peças, de modo que privilegiarei aquelas que se propõem como emblemáticas. As peças que remetem ao Cerrado são, também, frequentes, como fotografias de flores e paisagens, e artesanatos com sementes, castanhas e cascas de frutas secas. Há muitas referências religiosas, também, desde imagens mais comuns, como cruzes, Virgem Santa Maria, Jesus, orações consagradas entre os católicos, até imagens relacionadas a práticas associadas à cidade, como a procissão do Fogaréu e seus multicores farricocos, com tochas empunhadas, na encenação da caça ao Cristo, compondo parte do ritual local de celebração da Semana Santa. O ambiente bucólico do campo e a culinária caipira são elementos vastos e recorrentes, manifestando-se de muitas maneiras: em pinturas e esculturas, e em certos objetos-chave, como o fogão a lenha caipira, entre outros objetos do cotidiano goiano camponês, inclusive, miniaturizados e vendidos como *souvenir* nas lojas de ‘arte e artesanato’ (cuja linha tênue que insiste em separar estas duas atividades faz as pessoas transitarem ou ocuparem ao mesmo tempo as duas posições) etc.. São a estes e outros elementos (que tratarei como ‘temas emblemáticos’) presentes nestes aparentes ‘cenários de consumo da tradição’ – que são os restaurantes, lanchonetes e seus ambientes internos, externos e simbólicos – que me referirei nesta seção do texto.

Empreender uma análise da cultura material vilaboense é, por um lado, buscar por rastros deixados por seu patrimônio, tentando posicionar o gosto dos indivíduos em relação às classes sociais e aos sistemas simbólicos (BOURDIEU, 1998), ler a materialidade dos “bens culturais” como constituindo uma linguagem (DOUGLAS; ISERWOOD, 1990), em geral, uma abordagem que tende a desmaterializar o objeto segundo sua função de comunicação no consumo e na ostentação, conforme redes estruturais. Mas, por outro lado, essa tarefa implica ver o mundo material em sua substância emocional, em sua ‘importância’ e ‘significância’ (“*mattering*”, “*importance*”, “*significance*”), nas práticas cotidianas que envolvem pessoas a

coisas, ou seja, entender a decoração das casas e restaurantes como o que as pessoas têm a dizer sobre si através das coisas é apenas um primeiro passo (MILLER, 2005). Nesse sentido, defrontamo-nos não tão somente com uma espécie de vocabulário material vilaboense, mas com sua seleção de temas importantes e significativos, a qual lhes desperta os sentimentos, muito provavelmente, temas associados aos seus ideais utópicos (é como se a presença das coisas fosse consolidando os valores que seus possuidores desejam cultivar em si) e/ou memórias nostálgicas. Assim sendo, a utopia de um futuro melhor pode se confundir com o restabelecimento de gloriosas condições passadas, como na concepção expressa pela memória da antiga vida no campo, marcada pela “fartura” dos alimentos nas roças, hoje condenadas pela agroindústria (SENA, 2010a); mas, também, ao contrário, há casos (como os de algumas famílias de italianos emigrados para a cidade de São Paulo, no início do século XX) em que o ideal de “fartura” surge para se sobrepor à memória traumática da fome (COLLAÇO, 2009; 2012), criando um passado renegado, cuja substância é a privação do alimento.

Nas expressões desses temas localmente significativos (encarnados em performances, relatos e, neste caso, objetos decorativos), deparamo-nos também com as relações atuais entre o patrimônio e a materialidade das coisas reapropriadas, produzidas e consumidas no âmbito do turismo cultural.

Diante disso, apresentarei alguns conjuntos de visualidades (como evocação de temas emblemáticos), os quais, capturados pelo recurso fotográfico, possibilitaram-me uma análise estrutural e semiótica inicial, ou seja, tentarei identificar a estética substantiva que agrupa objetos e representações enquanto signos de um *corpus* coletivo de significados, numa primeira aproximação dessa possível linguagem visual. E, a partir de cada conjunto e de cada objeto identificado nas visualidades, explanarei no sentido de estabelecer suas possíveis relações com os sentimentos, ideais, etnicidades, memórias e práticas cotidianas dos sujeitos detentores do patrimônio local vilaboense.

A tarefa de distinguir os temas é como mutilar um organismo, porém, um de tipo *Frankenstein*, formado com elementos multiculturais, ainda presos por alguma ‘costura’, e elementos híbridos, já soldados nos tecidos culturais dos grupos em processo de diálogo e de fusão, de alteração. Nesse sentido, é interessante notarmos, por exemplo, como os sentidos da vida no campo se confundem com a herança colonial, em contraste com outra realidade do período colonial, representada nas reverências aos casarões, prédios, catedrais e chafarizes da Cidade de Goiás – saudados e celebrados por seu mérito criativo e de improviso, construídos com recursos e mão-de-obra ‘inadequados’ aos planos de urbanismo e arquitetura ordenados pela Coroa; e que, em alguns casos, não eram nem mesmo obedecidos, já que a ocupação rápida

do Arraial pelos mineiros teimou com os planos urbanísticos da metrópole, que, na metade do século XVIII, impunha a transferência de toda a população do Arraial para a cidade, com consequências inclusive para os prédios onde inicialmente se concentraram os poderes burocráticos nas figuras dos primeiros mandatários e da Igreja, formando-se outro núcleo urbano e político (COELHO, 2013, p. 74-77), planejado de acordo com as intenções de um melhor controle sobre a economia local (leia-se: melhor fiscalização sobre a tributação do quinto do ouro, e, também, pelo controle de mineiros brasileiros, portugueses, estrangeiros e escravos vindos com a consolidação da produção aurífera em meados do século XVIII), das quais é consequência inclusive a emancipação da Capitania de Goiás, como estratégia de aproximar o Estado (a Coroa) do interior (aspecto este que torna o caso da Capitania de Mato Grosso semelhante, tendo sido Cuiabá uma importante cidade aurífera neste mesmo período).

Figura 8 – Quadro de areias coloridas: casarões do ‘centro histórico’ (esquina da atual Praça do Coreto, ou Pça. Dr. Tasso de Camargo; em azul, o antigo cartório da cidade).



Fonte: do autor (2013).

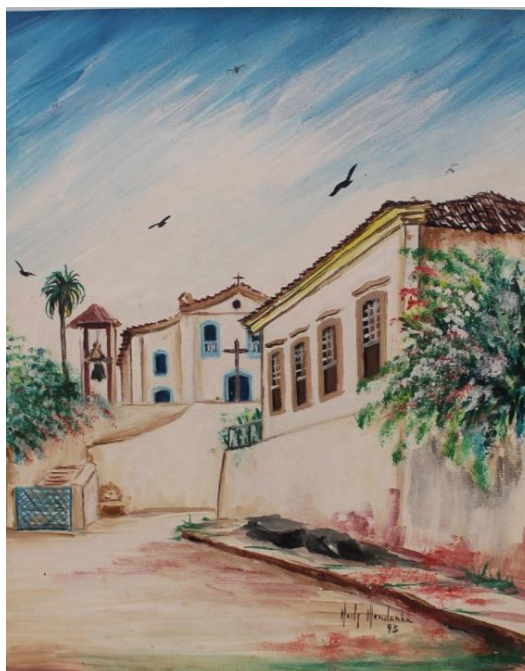
Assim sendo, de um lado, encontramos diversas inspirações na arquitetura da cidade colonial, mas, não encontramos referências à vida na cidade, as ruas, casas e prédios públicos são, em sua grande maioria, representados sem a presença de qualquer figura humana, como, por exemplo, neste quadro de areia colorida, cuja técnica realiza a colagem de rochas arenosas moídas, encontradas naturalmente tingidas, ao pé da Serra Dourada, que cerca a cidade.

Figura 9 – Quadro esculpido em barro e pintado com tinta acrílica: Hospital de Caridade São Pedro de Alcântara (1825).



Fonte: do autor (2013).

Figura 10 – Pintura com aquarela em papel de algodão: Província de Goyaz; ao fundo, a Igreja de São Francisco de Paula, construída em 1761, e que abriga a imagem de Bom Jesus dos Passos, trazida de Salvador em 1745, e que é utilizada na procissão da semana santa.



Fonte: do autor (2013).

Figura 11 – Pintura com tinta acrílica em telha de barro: casarão colonial.



Fonte: do autor (2013).

Figura 12 – Quadro esculpido em barro e pintado com tinta acrílica: ‘Casa de Cora’.



Fonte: do autor (2013).

No tema da arquitetura urbana, é notória, também, a concentração da produção em torno de um monumento que, em certo sentido, ganhou autonomia desse contexto da urbe colonial, passando a representar a memória coletiva de sua mais recente e ilustre moradora, instituindo-se a ‘Casa de Cora’ (residência da poetisa Cora Coralina) como uma das imagens mais reproduzidas.

Figura 13 – Pintura com tinta acrílica em moringa de barro híbrida de portugueses e indígenas (GUIMARÃES, 2001, p. 32-33) – ‘Casa de Cora’.



Fonte: do autor (2013).

Figura 14 – Pintura com tinta acrílica em telha de barro: ‘Casa de Cora’.



Fonte: do autor (2013).

Figura 15 – Pintura com tinta acrílica em telha de barro: ‘Casa de Cora’.



Fonte: do autor (2013).

Figura 16 – Pintura com tinta acrílica em prato de barro: ‘Casa de Cora’.



Fonte: do autor (2013).

Figura 17 – Pintura em pastel no papel de algodão: ‘Casa de Cora’.



Fonte: do autor (2013).

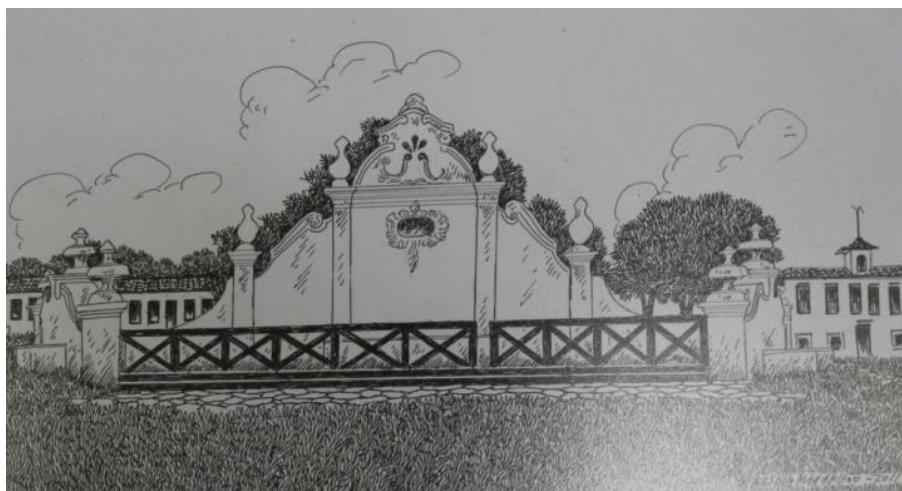
Figura 18 – Pintura com tinta acrílica em tela de algodão: Largo do Chafariz.



Fonte: do autor (2013).

Há, também, referências a monumentos arquitetônicos específicos, como o Chafariz de Cauda da Boa Morte, construído em 1778, localizado na Pça. Brasil Caiado, e tombado pelo IPHAN (primeiro, em 1951, figurando isoladamente no Livro de Belas Artes, e, depois, em 1978, inserido no objeto maior ‘Centro Histórico’ da Cidade de Goiás, passando a constar no, também, Livro Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico), em seu conjunto urbanístico e arquitetônico, o Largo do Chafariz. Segundo o IPHAN (2014b): “Construído em alvenaria de pedra, com detalhes em pedra-sabão, o chafariz possui, em seu corpo central, as bicas que forneciam água à população além de dois tanques destinados aos animais, na parte externa”. No que diz respeito ao estilo decorativo da arquitetura, o IPHAN destaca os “pináculos que se apresentam com desenhos diferenciados em função de sua localização no monumento, além de volutas e mais elementos bem ao gosto rococó”. Caso seja precisa, a referência estilística no ‘Rococó’ revela a ascensão do modelo cultural francês pós-barroco como tendência.

Figura 19 – Gravura com nanquim em papel de algodão: Largo do Chafariz.



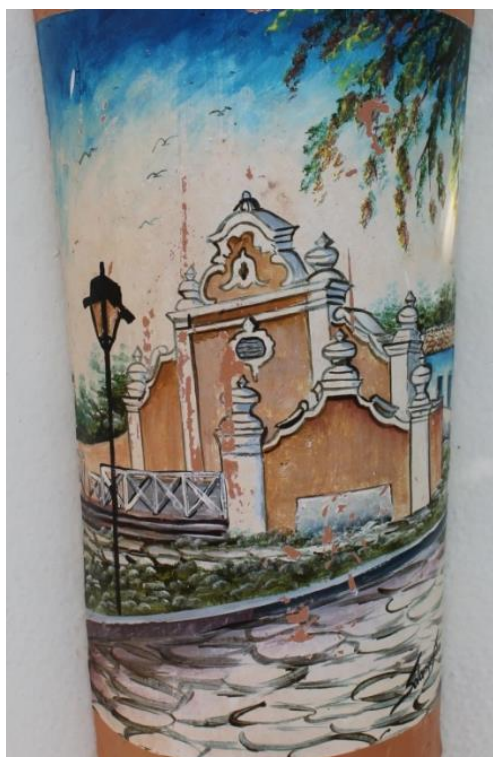
Fonte: do autor (2013).

Figura 20 – Pintura com tinta acrílica em azulejo: Largo do Chafariz.



Fonte: do autor (2013).

Figura 21 – Pintura com tinta acrílica em telha de barro: Largo do Chafariz.



Fonte: do autor (2013).

Pode-se ressaltar, também, a reprodução das **Igrejas e Catedrais** da cidade, que são muitas, destacando-se a **Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos**, construída em 1734, e, reconstruída em estilo neogótico, em 1934, tendo acabamento dominicano, em 1959, com afrescos do Frei Nazareno Confalone (atualmente, lá se encontra, também, a Associação dos Artesãos de Goiás, fundada em 1977, pelo pároco da igreja, Frei Marcos Lacerda).

Figura 22 – Pannel de parede no restaurante do Hotel Vila Boa: Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, vista da ponte sobre o Rio Vermelho.



Fonte: do autor (2013).

Figura 23 – Quadro de barro colorido: Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos.



Fonte: do autor (2013).

Figura 24 – Pintura com tinta acrílica em tela de algodão: retrato contemporâneo da cidade, com destaque para Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos ao fundo.



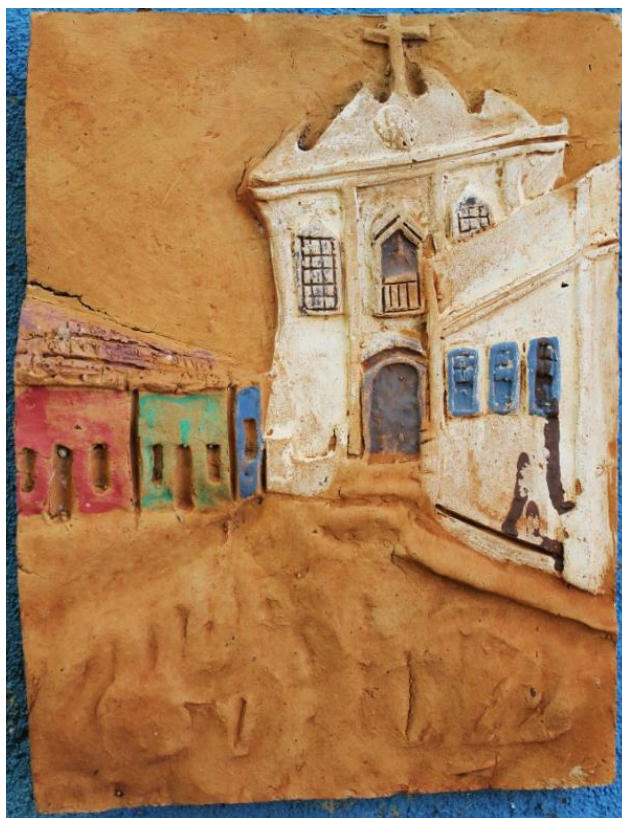
Fonte: do autor (2013).

Figura 25 – Pintura com tinta acrílica em tela de algodão: monumento Cruz do Anhanguera, de 1918, à frente, e, ao fundo, a Catedral de Sant'Anna, que, em 1727, era apenas uma capela e hoje está maior que no retrato



Fonte: do autor (2013).

Figura 26 – Quadro de barro em alto relevo e colorido: com destaque para a Igreja da Boa Morte, construída em 1779; hoje Museu de Arte Sacra da Igreja da Boa Morte, e maior acervo da obra do escultor barroco Veiga Valle.



Fonte: do autor (2013).

Figura 27 – Quadro de barro em alto relevo e colorido: Igreja Nossa Senhora da Abadia, a qual se destinava aos negros, tendo sido construída por escravos em 1790.



Fonte: do autor (2013).

Ressaltei que a maioria das referências visuais citadinas são arquitetônicas, e que, em suas representações, a vida urbana quase nunca aparece, talvez fruto, também, da ideia de que as figuras humanas iriam apenas ofuscar a beleza do monumento retratado, assim como alguns de nós, quando vamos tirar uma fotografia de um prédio antigo, esperamos pelo momento de capturar aquilo na sua presença humana indireta, na arte, na arquitetura, assegurando-nos de que nenhuma figura humana vá atrapalhar o retrato da beleza morta. Mas há, também, trabalhos retratando a vida citadina no passado colonial.

Figura 28 – Pintura com tinta acrílica em tela de algodão: espaço onde hoje é a Pça. do Coreto.



Fonte: do autor (2013).

Figura 29 – Pintura com tinta acrílica em cesto de palha - casebre colonial com mulher à porta.



Fonte: do autor (2013).

Figura 30 – Pintura com tinta acrílica em prato de barro: casebres coloniais e mulher carregando água na moringa.



Fonte: do autor (2013).

Figura 31 – Pintura com tinta acrílica em telha de barro - moça espiando atrás da casa.



Fonte: do autor (2013).

Figura 32 – Armário do período colonial em madeira.



Fonte: do autor (2013).

Figura 33 – Balcão feito com a reutilização de madeira antiga.



Fonte: do autor (2013).

A inspiração no passado colonial se revela, também, na **Mobília rústica**, até mesmo em estabelecimentos que não se propõem tradicionalistas, talvez pelo gosto do empreendedor ou mesmo para não destoar de seu entorno. Na maioria das vezes essa mobília aparece decorada com motivos diversos, alguns que são emblemáticos, outros não.

Figura 34 – Jogo de mesa e cadeiras rústico.



Fonte: do autor (2013).

Figura 35 – Armário em madeira do período colonial: decorado com Namoradeiras (de que falarei mais adiante); galinhas de barro pintadas (que estão se tornando comuns); entre outras peças incomuns.



Fonte: do autor (2013).

Figura 36 – Porta-louças em madeira do período colonial (a decoração não me pareceu emblemática).



Fonte: do autor (2013).

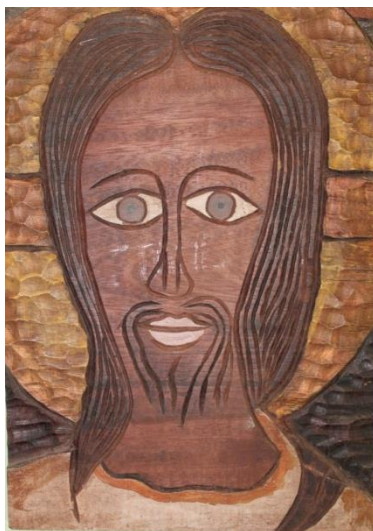
Figura 37 – Criado em madeira do período colonial (sendo utilizado como suporte de cachaças regionais).



Fonte: do autor (2013).

As **Referências religiosas** são, também, frequentes, sendo hegemônica a inspiração cristã e católica. São imagens do Cristo, de anjos (etc.) e, fazendo referência ao ritual mais famoso da cidade (a **Procissão do Fogaréu**), **Farricocos**, à caça de Jesus.

Figura 38 – Quadro de madeira entalhada: Jesus Cristo.



Fonte: do autor (2013).

Figura 39 – Quadro em madeira entalhada: Jesus Cristo.



Fonte: do autor (2013).

Figura 40 – Quadro esculpido em mármore (molduras com barroquismos): Santa Ceia.



Fonte: do autor (2013).

Figura 41 – Boneco de palha e tecido em portal de madeira: Frei Vicentino.



Fonte: do autor (2013).

Figura 42 – Escultura de barro: anjo estilizado.



Fonte: do autor (2013).

Figura 43 – Quadro com arte gráfica em estilo barroco: oração de São Francisco de Assis.



Fonte: do autor (2013).

Figura 44 – Esculturas em madeira pintadas com tinta apropriada: pombas brancas (símbolo cristão da paz).



Fonte: do autor (2013).

Figura 45 – Pintura em tela: farricoco segurando tocha.



Fonte: do autor (2013).

Figura 46 – Pintura em tela:
farricoco à caça de Cristo.



Fonte: do autor (2013).

Figura 47 – Pintura em tela:
farricocos empunhando tochas.



Fonte: do autor (2013).

Figura 48 – Bonecos de barro coloridos: farricocos com tochas.



Fonte: do autor (2013).

Figura 49 – Quadro de barro com esculturas, em formato de telha: Procissão do Fogaréu.



Fonte: do autor (2013).

Figura 50 – Pintura em telha de barro antiga: farricocos com tochas.



Fonte: do autor (2013).

Figura 51 – Bonecos de tecido: farricocos com tochas.



Fonte: do autor (2013).

Figura 52 – Quadro de barro colorido: farricoco com tocha.



Fonte: do autor (2013).

Uma das peças emblemáticas do artesanato regional é a escultura que se denomina por **Namoradeira**, também, presente no artesanato de Minas Gerais. Em Goiás, ocorre mais feita de barro assado e tratado (cerâmica), mas pode ser encontrada em madeira, gesso, entre outros materiais. A figura tridimensional de uma moça, do tórax para cima, quase sempre na mesma posição (um braço apoiado sobre a janela e o rosto tristonho, sedutor e de esperança apoiado na outra mão), com a base plana ou cortada reta, para apoiar na base de uma janela aberta, oca por dentro, e de um realismo desapegado; normalmente, figuram com indumentárias (blusas estampadas, turbantes e acessórios, como: colares, anéis e brincos; tudo bastante chamativo) multicoloridas e de traços explicitamente ‘afrodescendentes’ (mas encontrei, também, umas poucas figuras associadas à descendência indígena). Segundo o discurso no senso comum que promove essas imagens, estas figuras representavam as moças de famílias conservadoras, que não deixavam suas filhas saírem para namorar, de modo que, estas se vestiam bem e iam para a janela, em busca de um parceiro que pudesse tirá-la de casa, ou seja, que as tirassem para casar. Mas, segundo ressaltou uma das escultoras de **Namoradeira** com quem conversei, esta condição se associava sim à etnia, à cor e à classe, e não somente ao conservadorismo cristão e à conduta beata que se exigia das ‘moças de família’. Em vista mesmo de muitas dessas jovens serem adotadas – morarem de favor –, realizando serviços domésticos nessas supostas ‘casas

de família’, em troca de uma chance de morar na cidade e aprender certas matérias da modernidade, ao passo que suas famílias moram no campo, tal qual acontece, em grande medida, no tempo presente, essas moças foram e são em sua maioria negras, cafuzas, mulatas e caboclas.

Figura 53 – Namoradeiras 1.



Fonte: do autor (2013).

Figura 54 – Namoradeiras 2 (destaque para as versões contemporâneas, com camisa de botão e boné).



Fonte: do autor (2013).

Figura 55 – Namoradeira: variação.



Fonte: do autor (2013).

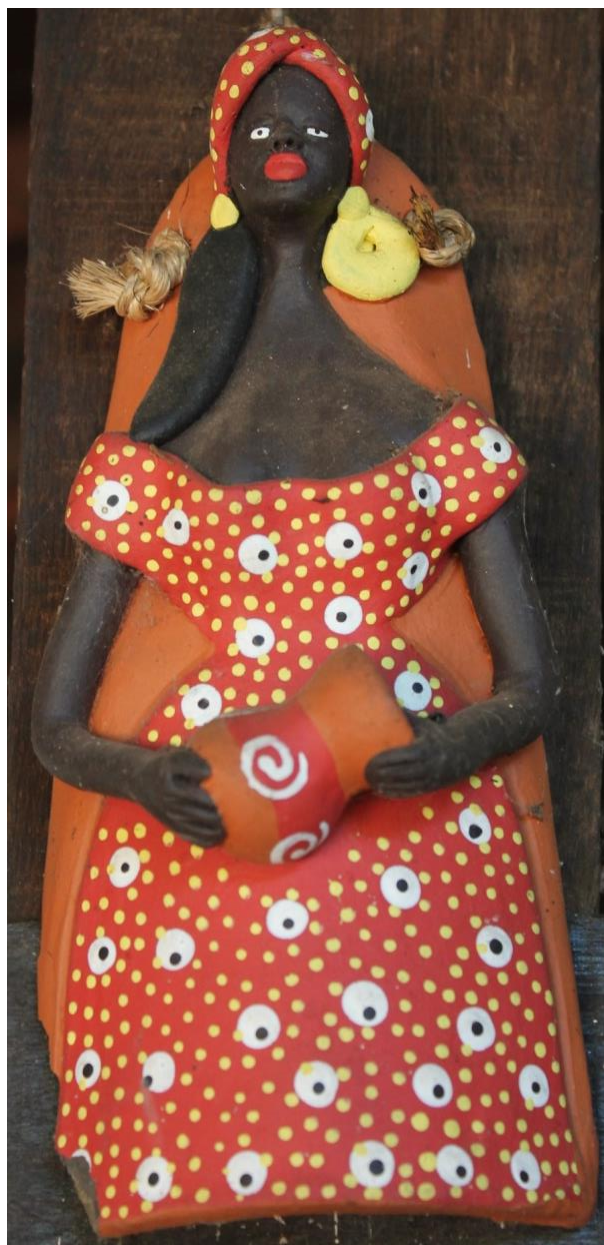
Figura 56 – Namoradeira: variação.



Fonte: do autor (2013).

Encontrei somente mais alguns poucos objetos com motivos **Africanos** e/ou **Afro-brasileiros**, como estes:

Figura 57 – Escultura em barro (para pendurar na parede): africana ou afrodescendente do período colonial; vestida de poá e olhos sobre fundo vermelho, brincos grandes, e vaso cerâmico em mãos.



Fonte: do autor (2013).

Figura 58 – Quadro entalhado em madeira:
jogo de capoeira.



Fonte: do autor (2013).

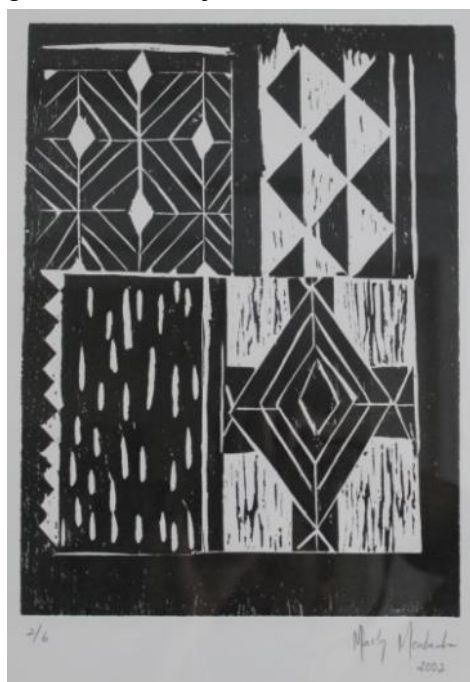
E, também, não foram muitas as menções a **Indígenas**; sendo encontradas em apenas dois locais, imagens relacionadas às culturas destes povos.

Figura 59 – Xilogravura em papel:
figuras Karajá.



Fonte: do autor (2013).

Figura 60 – Xilogravura em papel:
grafismos Karajá 1.



Fonte: do autor (2013).

Figura 61 – Xilogravura em papel:
grafismos Karajá 2.



Fonte: do autor (2013).

Figura 62 – Xilogravura em papel:
mulher Karajá pilando e panela de barro
ao lado.



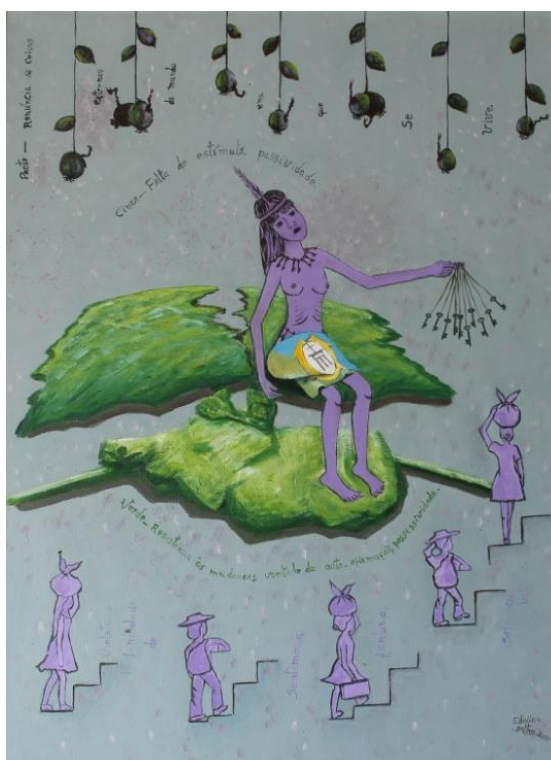
Fonte: do autor (2013).

Figura 63 – Xilogravura em papel:
mulheres Karajá.



Fonte: do autor (2013).

Figura 64 – Pintura em tela: motivo
indígena genérico (entre outros).



Fonte: do autor (2013).

Encontrei, também, referências diversas à Fauna e à Flora locais/regionais.

Figura 65 – Escultura de parede em madeira: Surubim Cachara.



Fonte: do autor (2013).

Figura 66 – Escultura de parede em madeira: Tucunaré-Açú.



Fonte: do autor (2013).

Figura 67 – Quadro em madeira entalhada e pintada:
Arara-Canindé.



Fonte: do autor (2013).

Figura 68 – Quadro em madeira entalhada: Garça-vaqueira (ou uma Garça-branca-pequena).



Fonte: do autor (2013).

Figura 69 – Escultura em massa calcária: Tamanduá-bandeira; Tatu-peva; Onça-pintada.



Fonte: do autor (2013).

Figura 70 – Pintura em tela: Veado-campeiro.



Fonte: do autor (2013).

Figura 71 – Pintura em tela: Onça-pintada (negra).



Fonte: do autor (2013).

Figura 72 – Fotografia digital impressa em papel comum: flores de plantas do Cerrado.



Fonte: do autor (2013).

Figura 73 – Pintura em tela: Ipê-amarelo.



Fonte: do autor (2013).

Por último, eu gostaria de ressaltar as referências à cultura material identificada com o conjunto de híbridos que venho generalizando por **Cultura Caipira** local (pois que possui um parentesco notório com cozinhas de todo o Brasil interiorano, além, é claro, de manter um diálogo constante pelos movimentos migratórios). Em Goiás, como uma amálgama criativa dos elementos camponeses de suas diversas matrizes culturais, ressaltada em figuras e objetos emblemáticos da vida cotidiana na zona rural, cria-se uma ‘atmosfera imagética’ que torna os ambientes dos empreendimentos alimentares verdadeiros cenários de inspiração bucólica (isso quando os estabelecimentos não se localizam, de fato, em chácaras ou fazendas, o que torna a sensação ‘literal’, por assim dizer). Entremeados a esses elementos figuram, também, imagens de atividades e tipos comuns à vida local no período **Colonial** e que transcendem a separação entre uma realidade estritamente urbana e moderna de outra rural e tradicional, demonstrando que se trata de um diálogo fundador, constante (com altas e baixas) e, aparentemente, mais do que resistente, em plena intensificação mediante o turismo cultural.

São personificações de papéis sociais e atividades cotidianas:

Figura 74 – Escultura de barro: tipo caipira (obs.: os olhos azuis e a pele escura sugerem mestiçagem; ‘ele’ segurava uma enxada sobre o ombro, mas a peça estava passando por reparos).



Fonte: do autor (2013).

Figura 75 – Escultura de barro: tipo cozinheira caipira (obs. a pele é bem negra, mas os olhos são verdes, sugerindo a mestiçagem).



Fonte: do autor (2013).

Figura 76 – Quadro de madeira entalhada: garimpeiro 1.



Fonte: do autor (2013).

Figura 77 – Quadro de madeira entalhada: garimpeiro 2.



Fonte: do autor (2013).

Referências a paisagens, atividades e animais no meio rural são, também, acionadas.

Figura 78 – Pintura em tela: paisagem bucólica 1.



Fonte: do autor (2013).

Figura 79 – Quadro entalhado em madeira: paisagem bucólica 2.



Fonte: do autor (2013).

Figura 80 – Miniatura em madeira (souvenir):
carro-de-boi com lenha.



Fonte: do autor (2013).

Figura 81 – Quadro entalhado em
madeira: cavalo.



Fonte: do autor (2013).

Figura 82 – Pintura em tela: paisagem bucólica 3.



Fonte: do autor (2013).

E, para finalizar, são constantes as referências mais específicas à **Cozinha Caipira e Colonial**; com alusões decorativas e com a presença abrangente do objeto **Fogão Caipira**, em seu formato funcional, o qual figura não somente nas cozinhas, mas nos salões, como enorme *chauffe-plat* ou *rechaud* (como dizemos aqui no Brasil) estilizado, no qual se serve, mantém aquecida e se oferece a comida como elemento emblemático.

Figura 83 – Leiteira de cobre antiga.



Fonte: do autor (2013).

Figura 84 – Pilão rústico em madeira.



Fonte: do autor (2013).

Figura 85 – Cabaça revestida em couro: cantil d'água.



Fonte: do autor (2013).

Figura 86 – Peças de cozinha em barro: bacia, panela e “moringa com alça trançada”; esta última de origem portuguesa (GUIMARÃES, 2001, p. 36-37).



Fonte: do autor (2013).

Figura 87 – Quadro (predominantemente) em madeira: cozinha caipira (miniatura e souvenir).



Fonte: do autor (2013).

Figura 88 – Porta-chaves (predominantemente) em madeira: cozinha caipira (miniatura e souvenir).



Fonte: do autor (2013).

Figura 89 – Pintura em tela: cozinheira no fogão caipira (contemporâneo).



Fonte: do autor (2013).

Figura 90 – Pintura em tela: cozinha caipira.



Fonte: do autor (2013).

Figura 91 – Fogão caipira no salão 1 (neste caso, grande parte da comida é feita em fogões e panelas industriais, e apenas servido no fogão caipira).



Fonte: do autor (2013).

Figura 92 – Fogão caipira no salão 1 (ângulo inverso do acima).



Fonte: do autor (2013).

Figura 93 – Fogão caipira no salão 2 (neste caso, a comida é feita em outro fogão caipira, dentro do ambiente da cozinha e depois servida neste que vemos).



Fonte: do autor (2013).

Figura 94 – Fogão caipira no salão 3 (neste caso, a comida é feita em um fogão caipira dentro da cozinha, em panelas de ferro, e, depois, servida neste que vemos, o qual trabalha em ‘Banho-Maria’).



Fonte: do autor (2013).

Figura 95 – Fogão caipira no salão 4 (neste caso, a comida é feita no ambiente da cozinha, em outro fogão caipira, em panelas de ferro [com exceção de assados, como empadão goiano em forma grande e oval, que só encontrei neste estabelecimento] e apenas servida).



Fonte: do autor (2013).

Figura 96 – Fogão caipira no salão 5 (neste caso, a comida é feita no ambiente da cozinha, em outro fogão caipira e em fogão industrial, e, depois servida, neste que vemos, o qual trabalha em ‘Banho-Maria’; e possui acabamento estético em madeira).



Fonte: do autor (2013).

5 Mercadores de comida ‘local’ e seu patrimônio cultural alimentar [estadia *in locus*: 17-24/12/2014]

Dedico este último capítulo à análise das entrevistas concedidas pelas pessoas que estão à frente do mercado de comida ‘tradicional’ e/ou ‘caseira’ e/ou ‘regional’ na Cidade de Goiás. Viso aqui compreender as variáveis implicadas no processo utilização do patrimônio alimentar na composição de mercadorias, especialmente, aquelas ofertadas como signos emblemáticos desta localidade cultural, ou seja, associadas a uma suposta ‘identidade local’. As três partes deste capítulo estão baseadas em três momentos da entrevista: primeiro, uma parte mais breve e que busca estabelecer as relações entre as famílias dos sujeitos e o local; segundo, busco investigar o patrimônio alimentar dos sujeitos entrevistados em relação ao local; e, terceiro e último momento, procuro saber a respeito da relação dessas pessoas com seus negócios e o mercado gastronômico de forma geral, tratando, também, da sua relação com o turismo.

A partir das duas visitas anteriores, selecionei 15 pessoas para as entrevistas, entre cozinheiros(as), proprietários(as), sócios(as) e gerentes de negócios no mercado gastronômico local, mas somente 12 entrevistas puderam ser realizadas (em um grupo com paridade de gênero), por motivos diversos. Em uma das situações o estabelecimento passava por reformas e estava fechado, de modo que ninguém atendeu às ligações (nem nas linhas comerciais, nem nas particulares), que foi o caso do estabelecimento “Clube e Balneário Santo Antônio”, localizado na zona rural e que possui um aclamado restaurante de ‘comida caipira’; em outro caso, o restaurante entrou em recesso de fim de ano e, apesar de eu ter conseguido contato, os proprietários estavam de saída para viagem, de modo que não conseguimos um horário que não os incomodasse; e, no terceiro caso, a casa onde funcionava o negócio da doceira Dona Arcilene Assis (Doce Arte), fora confiscada e expropriada para se tornar canteiro de obras na reforma da Catedral de Sant’Anna (o telefone celular da doceira estava desativado, e os seus vizinhos – que eram prédios oficiais e comerciais – não souberam me dar outras informações para contato). Segundo o Guia Gastronômico da Cidade de Goiás, distribuído na Central de Apoio ao Turista e produzido pela parceria entre: Secretaria Municipal de Cultura, Secretaria Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico e a atual administração da Prefeitura de Goiás (e o selo “Vila Boa mais me quer”), com apoio do IPHAN, Ministério da Cultura e Governo Federal, e cuja pesquisa é atribuída às seguintes pessoas: Aloísio Godinho, Caio Jardim, Humberto Marra, Lázaro Ribeiro e Sinara Sá; existem 93 estabelecimentos ligados ao mercado gastronômico da Cidade de Goiás, os quais foram divididos segundo as categorias: “Bares”, “Cafeterias”,

Doces/Licores”, “Empadas/Lanches”, “Espetinhos”, “Pamonharias”, “Panificadoras”, “Pizzarias”, “Restaurantes”, “Sanduíches”, “Sorveterias” e “Tapioca”. Os principais foram destacados por sua localização: “Área Rural”, “Entrada da cidade”; “Centro Histórico” e “Mercado Municipal”. Destes, 10 foram rotulados como “Tradicional”, 4 como “Comida Caseira”, “Caseiro” ou “Caseira”, em 6 deles se ressaltava o “Forno a Lenha” e o “Fogão a Lenha”, e em 5 deles a comida “Regional”. Diante dessas e outras classificações ou características principais, assim como dos nomes e anúncios privados dos estabelecimentos (tratados no capítulo 3 desta dissertação), e por sugestões dos próprios moradores, selecionei apenas aqueles empreendimentos que ficavam nas principais áreas, ou seja, as áreas que eram de fato visitadas por turistas (“Entrada da cidade”, “Centro Histórico”, “Mercado Municipal” e “Área Rural”), e, dentre estes, aqueles que prometiam mercadorias ‘tradicional’, ‘caseiras’ e ‘regionais’, buscando, também, variação quanto ao tipo de estabelecimento, de modo que as 12 pessoas entrevistadas pudessem representar o máximo possível tipos variados do mercado alimentício; assim, consegui contemplar essas quatro principais áreas, tendo entrevistado os donos e gerentes de “Restaurantes”, “Empadas /Lanches”, “Sorveterias” e “Doces/Licores”, e, desta forma, acho que ‘pequei’ apenas em não conseguir o representante das “Pamonharias”, já que as *Pamonhadas*¹⁵ são práticas bastante comuns em toda a ‘região’.

Nesta última visita ao campo, dedicada quase que exclusivamente às entrevistas, passei metade da estadia como convidado, na casa da família que me hospedou durante a visita anterior, cujas matriarcas – Dona Maria e, sua filha, Dona Anita – são receptivas e demonstram bem sua posição de administradoras da família. Longas conversas e relatos de vida coloriam minha imaginação enquanto olhava pela janela da sala, onde visitas diárias de amigos e parentes animavam as manhãs, tardes e noites, especialmente, com a precipitação da data natalina, a qual traz de volta a Goiás familiares que moram em outras cidades (como Goiânia, por exemplo, sua principal ‘afluente’). Percebendo que a casa se encheria para a comunhão nas festas de fim de ano, preferi não incomodar e me hospedei em uma pousada no centro da cidade.

Deste novo posto de observação, pude frequentar mais o Mercado Municipal e passei a observar mormente o movimento dos sujeitos locais, enquanto consumidores de sua própria gastronomia. Bem cedo, antes de sair em busca das pessoas com quem marquei as entrevistas,

¹⁵ As *Pamonhadas* são uma espécie de comunhão ritual familiar (e para amigos e vizinhos mais íntimos), em que todo o processo de produção da *pamonha* (massa cozida à base de milho verde, enformada numa trouxa feita da própria palha do milho, e que pode levar recheios como: lombo suíno, linguiça suína, queijo curado, ‘cheiro verde’; sendo, também, encontrada na versão doce, que leva só queijo no recheio; e que pode ser assada em tabuleiro, ou frita em pequenas porções) tem suas funções divididas segundo o gênero, idade e hierarquia das mulheres dentro da família. Dias de *Pamonhada* são sempre dias de reunir os familiares e os compadres e comadres da vizinhança, que, em todos os sentidos, ficam bem mais dispersos na zona rural do que nas cidades.

fazia o desjejum na ‘lojinha’ mais disputada, tanto entre turistas, como entre nativos, onde eu consumia o “primeiro e único Bolo de Arroz da Dona Inês” (*slogan* sugerido por um de seus fregueses mais ilustres, o literato Gilberto Mendonça Telles); e, ao fim da tarde, voltando do expediente de entrevistas, o prato era a ‘empada’ clássica (que tinha aproximadamente 4cm ou 5cm de raio e de 120g a 150g de peso, recheada com molho espesso de frango e tomate, um pedaço de linguiça suína fininha, uma azeitona verde e um cubo de queijo a meia cura) e ‘suco de cajazinho’ (fruto do cerrado, semelhante em sabor à seriguela nordestina e também à taperebá da região norte do país) do bar e lanchonete “Goiás”; onde eu me aguentava muito para não cair em gargalhada, assistindo aos homens de meia idade que lá ficavam proseando e fazendo brincadeiras entre si e com os que passavam, como piadistas natos, ou, melhor, como se expressassem um comportamento já bastante enraizado nas práticas culturais deste local.

Antes de partir para a análise das entrevistas propriamente, gostaria de ressaltar que este recorte geográfico e cultural (que tento apreender com a expressão ‘identidade local’) não vem, de modo algum, no sentido de reforçar a noção de um híbrido harmônico, já tão presente nas políticas culturais e/ou patrimoniais e nos discursos modernistas/regionalistas, muito pelo contrário, pretendo delimitar heurísticamente os fluxos culturais diversos que conformam este ‘local’, como um mosaico em constante fundição, e isso por processos bastante conflituosos, ou não tão harmônicos quanto se gostaria. Destarte, proponho uma análise crítica desta ‘arena local’ de disputas, conflitos e hibridações culturais, visando justamente problematizar aqueles discursos oficiais e não oficiais que criam ou inventam estas “monoidentidades” (CANCLINI, 1999) nacionais, regionais ou em qualquer escala locais, e não ‘engrossar esse coro’, o qual, embora já bastante enfraquecido e *démodé*, deixou certo ranço nas instituições de ‘proteção’ (ou ‘salvaguardo’, mas que se colocam como instituições de ‘preservação’ e ‘restauração’ dos patrimônios culturais, interferindo na ‘autonomia’ dos sujeitos que são os detentores de fato destes mesmos) e movimentos tradicionalistas. Faço esta crítica no mesmo sentido que aponta Canclini (1999, p. 126-127), ao mostrar que, desde a “metade do século XX, esse simulacro das monoidentidades se torna inverossímil”:

As políticas culturais eram concebidas até pouco tempo como conservação e administração de patrimônios históricos, acumulados em territórios nitidamente definidos: os da nação, da etnia, da região ou da cidade. O Estado discernia entre o que deveria ou não ser apoiado segundo a fidelidade das ações ao território nativo e a um pacote de tradições que distinguiam cada povo. Mas ainda: cada Estado-nação moderno assentou as tradições diversas e dispersas de etnias e regiões para que pudessem ser expostas harmonicamente nas vitrines dos museus nacionais e nos livros de texto, que continuam sendo idênticos em todas as zonas do país.

Enquanto metrópole cultural de sua microrregião, então, a Cidade de Goiás concentra “padrões de uniformidade, remodela os hábitos locais e os subordina a estilos ‘modernos’ de trabalhar, se vestir e se distrair”, o que é acentuado por sua inserção nos circuitos do mercado turístico internacional. Apesar dessas forças modeladoras, “a homogeneização do consumo e da sociabilidade, propiciada pelo formato comum com que esses serviços se organizam, não anula as particularidades” das culturas em hibridação nas metrópoles (CANCLINI, 1999, p. 128). Ou seja, o multiculturalismo e os híbridos locais expressam os conflitos de interesse e relações de força política ali presentes, e não a harmonia da mestiçagem; o que ficará evidente nos relatos dos sujeitos, expostos a seguir.

5.1 Considerações sobre ancestralidade

Na primeira parte das entrevistas, procurei por informações sobre a naturalidade e dispersão familiar dos sujeitos, e o que encontrei corrobora a nossa hipótese de um diálogo constante (antigo e atual) entre a Cidade de Goiás, os fluxos migratórios regionais e a zonas rurais, especialmente, aquelas que estão nas cercanias do município de Goiás.

Das doze (12) pessoas entrevistadas, seis (6) são nascidas na Cidade de Goiás, duas (2) na zona rural do município Goiás, uma (1) no município de Itapuranga (cidade próxima), uma (1) no estado do Mato Grosso (na zona rural, não sabe dizer o município, diz que foi “em fazenda”), uma (1) em Ponta Grossa, no Paraná (mas por motivo de “destacamento” de seu pai pelo exército, pertencendo a famílias antigas na Cidade de Goiás [“Alves de Castro” e “Ramos Caiado”]), e uma (1) no município de Pirenópolis, outra cidade goiana do período colonial, fundada apenas uma década depois da Villa Boa de Goyaz, na primeira metade do séc. XVIII, e que guarda muitas semelhanças culturais com o nosso campo.

Até então, a naturalidade de cozinheiros e proprietários de empreendimentos alimentícios típicos e/ou tradicionais atesta que pelo menos 50% destes é vilaboense, mas quando passamos à naturalidade de seus pais e avós a situação muda bastante, mostrando que a cidade atraiu muitos migrantes, em especial, da zona rural e do interior do Estado de Goiás e de estados vizinhos (com destaque para Minas Gerais). Dentre as doze (12) pessoas entrevistadas, apenas dois (2) possuem parentes certamente nascidos na Cidade de Goiás (zona urbana), um destes, somente a mãe, e o outro, o pai e os avós paternos. Agora, considerando a zona rural do município de Goiás, apenas uma (1) destas pessoas possui ambos os pais e avós nascidos ali,

uma (1) outra a mãe e os avós maternos, e mais uma (1), que não sabe ao certo, mas afirma que os pais e os avós são da zona rural da região (o que não confirma que fossem naturais daquele perímetro geopolítico específico). Destaca-se o Município de Itapuranga, cuja zona rural se funde com a do Município de Goiás, com: duas (2) das entrevistadas possuem ambos os pais e os avós nativos de Itapuranga, e (1) outra somente o pai. Destaca-se, também, o Município de Mossâmedes, que já foi parte da Capitania e do Município de Goiás, criado para abrigar (catequizar) comunidades indígenas (Kayapós, em especial), em 1755 (com o nome de Aldeia de São José), tendo se emancipado em 1953 (município este cujos perímetros urbanos distam de Goiás apenas 40km pela rodovia que contorna a Serra Dourada). Deste, vieram ambos os pais e avós de uma (1) das entrevistadas, e de uma (1) outra, apenas a mãe. De outras cidades do Estado de Goiás, um (1) dos sujeitos possui ambos os pais e avós nascidos em Pirenópolis, outro (1) dos sujeitos possui pais nascidos em Morrinhos e em Pontalina, e outro (1) possui uma bisavó de Jandaia, atestando certa permanência da centralidade da Cidade de Goiás na microrregião. Agora, com destaque para a descendência do Estado de Minas Gerais, temos que: um (1) dos sujeitos possui mãe e pai deste estado, respectivamente, “da região de” Bom Despacho e de Pitangui, outro (1) possui o pai nativo de Patos de Minas, (1) outro possui avós maternos vindos “de Minas”, e outro (1) tem bisavós paternos “da região de Patos de Minas” (gostaria de observar que essas generalizações como “da região de Patos de Minas” ou “de Minas” aponta para a possibilidade de uma origem rural). Além destas concentrações mais expressivas, temos que a mãe de um (1) dos sujeitos veio da Bahia (mas este não se estendeu neste assunto, e desconsiderou os seus avós maternos, assim, preferi não insistir). Atentando para descendências estrangeiras, um (1) dos sujeitos possui os avós maternos vindos da Itália. Com relação a uma ancestralidade mais imprecisa, mais um (1) dos sujeitos afirma ter descendência italiana, e outro (1) descendência alemã. Com relação à ancestralidade étnica, de modo geral, temos que: dos doze (12) sujeitos entrevistados, oito (8) deles confirmam ancestralidade indígena recente, ou seja, de avós, bisavós, tataravós e tetravós para cá; quatro (4) deles confirmaram ser de afrodescendência recente (nos termos colocados acima); e nenhum deles (vejam bem vocês, nem mesmo ‘um’ dos sujeitos) atestou qualquer descendência portuguesa – claro, isto demonstra que essa descendência é tão longínqua e híbrida que perdeu suas referências, e não que ela não exista; e, também, pode apontar para o quão mestiços já eram aqueles primeiros colonizadores; e, por outro lado, como bem destacou um dos entrevistados: os lusitanos mais abastados vieram para Goiás compor uma pequena e restrita elite político-administrativa; e, eu completaria, os portugueses mais mouriscos, com sua exogamia habitual, juntaram-se logo em famílias híbridas com descendentes de indígenas e

afrodescendentes; fatos estes que, talvez, possamos contabilizar para aqueles que afirmam ter uma ancestralidade “goiana” a ‘perder de vista’ na memória, que seria o caso de apenas três (3) dos entrevistados.

É de se ressaltar, também, que, em algum momento de suas vidas, sete (7) dos entrevistados moraram na zona rural, alguns durante a infância e adolescência, e outros depois de se casarem; e todos estes e mais três, totalizando dez (10), têm pais ou avós provenientes de alguma zona rural, seja nas proximidades de Goiás ou Itapuranga, seja em Minas Gerais ou no Mato Grosso (todos justificam a evasão do campo por motivos relacionados a dificuldades econômicas e/ou busca por oportunidade de educação formal); o que reforça mais ainda a nossa hipótese de um diálogo intenso entre esse ‘mosaico cultural local’ na Cidade de Goiás e as culturas *caipiras* que se formavam em várias regiões interioranas e nas zonas rurais de todo o território brasileiro – com destaque para os interiores São Paulo, Minas Gerais e Bahia, além de Goiás.

5.2 Considerações sobre o patrimônio alimentar, a cozinha e a comida ‘locais’

Nesta segunda parte, investiguei a relação dos sujeitos e seu patrimônio alimentar com a ‘cozinha local’, tal qual uma zona de fusão e acolhimento da diversidade de influências culturais. Assim sendo, fiz questionamentos no sentido de desvendar as informações ligadas à transmissão dos patrimônios alimentares, à identificação dos sujeitos com uma cozinha ou com certos pratos e a como estes indivíduos consideram estes patrimônios em relação aos discursos do ‘tradicional’, do ‘caseiro’ e do ‘regional’.

Para compreender as relações dos sujeitos locais com seu patrimônio alimentar, busquei, inicialmente, compreender os caminhos da aprendizagem e da transmissão que consolidaram seus saberes culinários, partindo dos seus primeiros contatos com a cozinha, seus primeiros mentores e, depois, dos contextos que consolidaram essas experiências enquanto uma atividade profissional; busquei, também, fazer com que estabelecessem no discurso suas relações de identificação ou não com as comidas e práticas locais, e/ou suas influências não locais (isso quando era necessário, pois de pronto se mostravam e ao seu patrimônio alimentar como uma coisa só e bem definida, inclusive expondo aproximações e afastamentos que julgavam ter em relação ao que o discurso hegemônico caracterizava como ‘local’).

Entre as seis mulheres, uma coincidência fatídica muito determinante nesta dinâmica, todas revelavam duas fontes importantes de conhecimento, uma familiar e outra ‘alienígena’ (da relação com outra família). Das seis (6) entrevistadas, cinco (5) tiveram experiências enquanto empregadas domésticas em casas de famílias abastadas, sendo que duas (2) em casas de famílias de Goiânia; três (3) na Cidade de Goiás mesmo; e a outra (1), compondo a totalidade, foi praticamente adotada pelo casal de proprietários da fazenda em que seu pai era caseiro, na zona rural da região, casal (que não tinha filhos) a que ela se refere como seus avós. No caso das (3) mulheres que trabalharam em casas de família de Goiás, (2) duas delas também passaram por uma espécie de processo de adoção, uma vez que foram adolescentes para estas casas, onde residiram até o casamento, tendo obtido grande parte de seus saberes culinários a partir do contato com as matriarcas destas, assim como no caso daquela (1) que viveu com o casal de fazendeiros; ou seja, três (3) das entrevistadas atribuem maior peso à herança adquirida na casa de uma segunda família, e as outras três (3) consideram maior a influência paterna e materna, esta última em especial.

Gostaria de observar que essa prática de adoção aliada ao emprego doméstico ainda se faz muito comum na região, apesar de enfraquecida. Muitas dessas jovens saem da zona rural para a zona urbana, ou de pequenas cidades para grandes cidades, tendo em mente que esta relação dupla com uma segunda família (tanto como filha adotiva, quanto como empregada doméstica) é uma oportunidade de acesso a estudo formal e uma sala de espera para outro emprego. Porém, mais do que isso, as relações com suas segundas famílias trazem uma interessante agregação de patrimônio alimentar, o que fica mais intenso e complexo ainda se observarmos que as suas mães e/ou avós também foram empregadas domésticas em casas de outras famílias abastadas; contudo, com menos perspectivas de mudança, já que esta lhes parecia a única opção, pois não tinham estudo formal e pouca ou nenhuma posse, todas vindas em êxodo rural, com a derrocada da agricultura familiar nas últimas quatro décadas. Dessas relações, e pensando a alguns elementos específicos da cozinha local, gostaria de observar que a ligação destes sujeitos com a cultura das empadas e grande parte da doçaria se deve propriamente a esta interpenetração de patrimônios dos sujeitos locais a partir da residência e emprego destes sujeitos em casas de famílias abastadas; as quais, a partir da herança colonial, nas Américas, são quase sempre mais europeizadas, em oposição à força das heranças ameríndias e africanas na formação das classes econômica e politicamente desfavorecidas. Mas, no caso da Cidade de Goiás, devemos ressaltar que o intercâmbio entre zona rural e urbana, entre classes menos e mais abastadas, entre culturas de troncos diferentes, e entre pessoas de diferentes regiões, não é tão recente quanto duas ou três gerações, mas vem se instaurando e

intensificando desde o início da colonização; tanto pela necessidade de se fazer acordos com os antigos moradores da região (os ameríndios), tendo inúmeros paulistas e, também, ex-escravos afrodescendentes (pois nas cidades de mineração aurífera eles tão logo compravam sua alforria e deixavam as áreas mais centrais para constituir comunidades rurais, além dos quilombos de escravos fugidos) se casado com indígenas que habitavam a região, como pela vinda de pessoas de diversas regiões em busca de ouro, e depois, com a crise da economia aurífera como base, tem-se a mudança de grande parte da população para a zona rural, inclusive das elites, constituindo uma forte cultura de “fazenda” (do ponto de vista dos mais abastados), ou, simplesmente, uma cultura “caipira” (do ponto de vista das famílias mais humildes, que tradicionalmente já habitavam as zonas rurais do interior do país, e, como foi dito, em especial, aquelas vindas dos interiores paulista e mineiro, mas também Bahia e Mato Grosso).

O caso dos homens é diferente, pois apesar de eles considerarem a sua influência familiar, especialmente, no seu gosto individual e, conseqüentemente, em relação à cozinha a que se sentem pertencentes, a metade (3) deles se considera autodidata, e todos (6) adquiriram a maior parte de seu saberes culinários a partir de experiências profissionais em estabelecimentos alimentícios; um (1) deles começou ainda adolescente ajudando no bar de seu pai, que preparava salgados, outro (1) aprendeu com os irmãos mais velhos no negócio de família, especializado em picolés e sorvetes de frutas do Cerrado, outro (1) teve de se virar em casa enquanto os seus pais trabalhavam fora, e, tendo tomado gosto pela culinária, tornou-se auxiliar de cozinha em uma pousada, onde foi se estabelecendo e ascendeu se tornando cozinheiro chefe, outro (1) foi trabalhar na cozinha de um garimpo e acabou descobrindo o seu talento, tornando-se o cozinheiro chefe do garimpo, para só depois vir parar no restaurante onde trabalhava, outro (1) teve contato através da hotelaria, onde foi acumulando funções em torno do salão do restaurante e da cozinha, adquirindo experiência em gerência de restaurante e de hotel, e o último (1) deles, montou um restaurante em seu negócio de ecoturismo, apostando no patrimônio alimentar de sua esposa, que, segundo ele, teria sido herdado da mãe dela, fundindo a bagagem da ‘cozinheira mineira’ com a da ‘cozinha goiana’, tendo em vista que se mudou ainda jovem para Goiás, comida que considera como “de fazenda”, “caseira” e “comida de mãe” (tentei entrevistá-la, mas ela não se sentiu à vontade e preferiu que entrevistasse seu marido). Cabe observar que quatro (4) dos homens fizeram cursos técnicos relacionados à área culinária e/ou gastronômica, ao passo que apenas duas (2) das mulheres fizeram algum curso na área (destacaram-se o SEBRAE e o CEP [Centro de Educação Profissional da Cidade de Goiás] como as instituições provedoras de cursos culinários, entre outros que interessam em uma cidade turística, como de: atendimento, hotelaria e gestão). No caso das mulheres, resalta-

se o papel de familiares (como tias e avós) no processo de aprendizagem, como foi ressaltado por três (3) delas. No caso dos homens, destaca-se, também, o papel das suas esposas, que, em dois (2) dos casos, são as principais responsáveis pela cozinha de seus estabelecimentos, sendo também responsáveis por introduzir mais elementos ao patrimônio alimentar que julgam como “familiar”. Destarte, fica notória uma maior força do componente familiar no patrimônio alimentar adquirido pelas mulheres (tendo que o componente familiar aí possa ser herdado de uma relação relativamente profissional, diante da realidade destas mulheres [e suas mães] enquanto ‘filhas adotivas’ [ou ainda empregadas domésticas] de famílias tradicionais e mais abastadas), e, do lado dos homens, uma preponderância das experiências profissionais na constituição de seus saberes culinários.

Buscando compreender como esses mercadores de comida ‘enxergavam’ o próprio produto (mercadoria), perguntei-lhes como classificam a ‘sua’ cozinha, ou que tipo de comida servem, e as respostas mostraram que o diálogo com o discurso hegemônico está sempre presente, mesmo que surja na ‘terceira pessoa’, como uma demanda de outrem. Quando questionados nesse sentido, alguns buscavam tipificar sua comida/mercadoria, outros apenas elencavam os pratos que serviam, por vezes, deixando escapar alguns daqueles ‘adjetivos-chave’ para se evocar o simbolismo da comida como identidade local e mercadoria turística, tais como: “caseira”, “caipira”, “tradicional”, “típica”, “regional”, etc.. Contudo, os sujeitos fazem questão de falar que também trabalham com comidas não tão localizáveis ‘no tempo e no espaço’, ou alguns pratos que são muito difundidos e recorrentes em estabelecimentos de vários tipos e regiões, como veremos nos seus relatos. Para não ‘standardizar’ as expressões mercadológicas desse patrimônio local, tratarei rapidamente de cada relato. E, antes de passar a essa análise, gostaria de observar que uso o *itálico* para me referir de uma maneira ‘aproximada’ à fonética dos recursos dialetais utilizados nas falas dos sujeitos (aproximada, pois não uso o nível de detalhamento fonético e nem a técnica de que se utilizam os linguistas e antropólogos especialistas; ou seja, esse é o melhor que posso fazer para ser fidedigno às maneiras e jeitos nas falas dos sujeitos); uso as reticências entre parênteses para representar um momento de silêncio ou intervalo na fala dos sujeitos; e as reticências entre colchetes são cortes de edição feitos por mim, assim como os comentários entre colchetes.

A primeira (1^a) entrevistada apenas arrolou o seu cardápio, fazendo umas poucas ressalvas:

(...) *faço empada* [a maioria deles fala somente ‘empada’ ou ‘empadão’ para designar o emblemático ‘empadão goiano’], *faço caldo, pizza, faço porções: quibe, frango (...)* *frango a passarinho, filé; empadão goiano* [ela se repete]; [olhei para os doces e ela

continuou] (...) *os doces é assim: eu faço um pouco e compro um pouco (...) num é todo que eu faço, porque não acha a fruta (...) e também (...) e num tem tempo também, né?*

A segunda (2ª) pessoa entrevistada responde de modo categórico: “*é comida típica, né?*” [esse ‘né’ aparece mais como afirmação retórica junto ao interlocutor, do que como ‘confirmação’, assim como no caso da entrevistada anterior].

Já a terceira (3ª) pessoa entrevistada diz que possui um “*cardápio típico da região*” e um “*cardápio internacional*”, por se tratar do restaurante de um grande hotel; comentando sobre esse primeiro, afirma que a região transcende o ‘localismo’ da cidade: “*traz um pouco dessa raiz de Minas, que é, por exemplo, a comida à base de carne de porco, (...) cê tem o arroz com costelinha de porco*”; cita “*o peixe na telha*” [prato bastante difundido nas últimas três décadas, que, segundo ‘ouviu dizer’, tratava-se de uma invenção de Bariani Ortêncio {um estudioso e amante da ‘coisa goiana’, que é paulista de nascença, mas recebeu título de cidadão goiano por suas contribuições como folclorista, escritor e morador radicado}, mas que o dono do hotel adaptou ao gosto da clientela, retirando o couro do peixe {Surubim Pintado} e os espinhos {perigo em potencial para os hóspedes}]; e continua: “*o frango ao molho com pequi, gueroba e quiabo, que é uma comida típica goiana, também*”; e ressalta: “*como ele é tradicional [referindo-se ao hotel, que leva o nome de Hotel Vila Boa] e a procura é grande por esse regionalismo, [...] o turista vem e ele não quer só conhecer a cidade, ele quer conhecer a história gastronômica também*”; ao final, afirma que serve o “*empadão goiano*” somente no *buffet*, de modo que não aparece no cardápio, e justifica isso pelo fato de não haver um consenso em torno de qual seria sua receita tradicional (como se houvesse uma única), o que acaba deixando os cozinheiros muito livres para imprimir o seu gosto na preparação, impossibilitando o Hotel de manter o padrão necessário; ele sugere aos hóspedes que experimentem os vários empadões que são feitos pela cidade e encontrem seus favoritos.

A quarta (4ª) pessoa – que também presta serviço na área de hotelaria, no caso, como *Chef* no restaurante de uma pousada de médio porte – aponta questões semelhantes às que apontou o entrevistado anterior: “*ó [olha], normalmente, hoje (...) a questão da comida hoje (...) o pessoal (...) ês [eles] tão mais pelo regional. Então, essa busca pelo regional, pela identidade, é constante. As pessoas, às vezes, perde a noção do negócio e qué colocá uma coisa chique (...); às vezes, o pessoal não qué sabê disso (...); qué saí lá de Goiânia, por exemplo, pra chegá e comê uma comida que não se pode comê lá (...) qué chegá aqui e tê o contato experimental (...); por exemplo, aqui, qué o frango caipira, qué uma castanha de barú, qué pequi, qué uma guariroba (...); então, busca o turismo experimental (...); às vezes, ele sai pelo que é regional daqui (...); isso é muito comum e muito importante (...); por isso, cê montar uma*

coisa superficial [que, presumo eu, tenha sido colocado no sentido oposto de uma ‘coisa raiz’, profunda], *tudo congelado* (...) [fez uma careta para concluir sua fala, com o sentido de: ‘não vai dar certo’]; *então, minha linha não é essa* (...); *é natural, o mínimo congelado possível, trabalhar com ingredientes frescos* (...).”

A quinta (5^a) entrevistada – cozinheira e proprietária de uma lanchonete, junto com sua mãe – se deteve a elencar os produtos de sua ‘loja’, atestando a referência materna: “*mais é bolo de arroz (...), faz biscoitão de queijo (...) assim assado (...), faz pamonha frita (...), faz pastelão de carne muída com milho (...) e faço de frango (...), e, também, faço coxinha, (...) faço disco de carne com pão (...), a mãe me ensinou; (...) ah, também faço doce de caju (...), faço no fogão a lenha e trago de casa (...), cajuzim do campo, azedo*”.

A sexta (6^a) pessoa foi clara e definitiva: “*faço doces, licores e conservas*”.

A sétima (7^a) foi, também, breve, mas evocou a questão do ‘tradicional’, como algo familiar e em função do tempo (já que o negócio está há 36 anos na sua família): “*a tradição da gente, o forte d’gente mesmo, é na área de sorvete e picolé*”. Apesar de possuir um grande diferencial, que é a utilização de muitas frutas endêmicas do Cerrado, observando ainda a sua sazonalidade, essa questão somente vem à tona quando discuto questões de negócios com este sujeito (o que colocarei em exposição na próxima seção deste artigo).

A oitava (8^a) entrevistada traz elementos muito ricos para a análise de como se interpenetram o ‘caseiro, o tradicional e o regional’, nas palavras dela: “*é mais é comida casera, é carne de porco na lata, frango caipira [...], arroz, feijão, carne cozida (...); é mais uma comida tradicional, não é aquela comida mais de restaurante; (...) aí eu faço o empadão no sábado e no domingo, pra pôr no fogão* [que é o empadão feito em fôrma grande, para de servir com colher, juntamente com o restante da comida, por consumo tipo *self-service*], *a macarronada* [que é o macarrão tipo *bucatini* ao sugo, mas seco e misturado com queijo curado ralado], *esse tipo de comida (...); é uma comida casera, mas uma comida casera da região, né?*”. Devo ressaltar que, assim como a maioria das pessoas entrevistadas, esta se esquece de citar vários dos pratos que serve em seu estabelecimento, os quais vão emergindo em outros momentos da entrevista, ou que eu mesmo pude constatar diante do *buffet*.

A nona (9^a) entrevistada contorna a questão, mas cita esparsamente alguns elementos, como: “*empada*”, “*pastelinho*”, “*doces*” e “*porções*”. Não busca classificar sua comida, mas, empolgada, relata que transcreveu as receitas que sua mãe tinha aprendido, na prática, o que mostra ainda a força recente das formas orais de transmissão do patrimônio – “*ela foi passando pra mim, (...) ela foi falando como que fazia, (...) porque ela fazia (...), mas era tudo assim na prática, minha mãe não tinha estudo; daí eu peguei o caderno e minha mãe foi falando as*

receitas” –; e disse que foram essas receitas que garantiram o sucesso do negócio em que era empregada (o famoso Bar da Patricinha), o qual não dava conta da demanda, o que a fez montar seu próprio empreendimento alimentício, logo ali perto, para o qual levou suas receitas e de sua mãe.

O décimo (10º) sujeito entrevistado busca classificar a comida de seu restaurante: “*é uma comida (...) assim (...) meio goiana, meio mineira, né?*”; depois de um olhar interrogativo de minha parte, ele exemplifica associando pratos específicos (como o “*feijão tropeiro, o quiabo, coisas de milho, frango assado*”) ou à herança mineira, ou (outros, como o “*empadão*”) à sua parte “*goiana*”, definindo a mercadoria que serve como uma “*comida casera pro lado minerá*”.

A décima primeira (11ª) entrevistada define de forma simples a sua mercadoria, e afirma servir “*comida típica*”, mas também “*internacional*” à “*brasileira*”, a qual ela exemplifica com pratos como “*bacalhau*” e “*filé*”.

O último (12º) sujeito entrevistado é, também, bastante categórico e simples na definição: “*servimos comida típica goiana*”; mas, depois, ressalta, com “*tempero mineiro*”; e faz questão de dizer que não é somente este o tipo de comida com que trabalha: “*e com comida de outros tipos, e de outras regiões*”.

Quando estendo as entrevistas no sentido de ‘o que é’ que os sujeitos locais consideram como comida ‘típica’ e/ou ‘tradicional’ e/ou ‘regional’, e peço para eles compararem essa comida com a comida que fazem nas suas próprias casas, e, ao final, para considerarem essa comida em relação ao que é consumido cotidianamente ou em ‘momentos rituais’, os resultados são muito reveladores. Por um lado, porque mostram que muitas dessas definições são atribuídas por agentes externos – do tipo ‘o que dizem é que (...)’, ou ‘a procura maior é por’ (o que mostra a força da demanda neste mercado), ou porque os termos ‘típico’, ‘tradicional’ e ‘regional’ não suscitam o sentido que se espera como turista, diferentemente do termo ‘caseiro’, que aponta para elementos que eles consideram endógenos –, por outro, porque reforçam a difusão da “comida dos brancos” (KATZ, 2009) – fazendo uma referência ao olhar pragmático dos indígenas do Rio Negro sobre a alimentação de sua vizinhança, que adotaram no dia a dia, mas com a qual não se identificam, tal como no caso dos sujeitos entrevistados –, como predominante no cotidiano; que seria o ‘combo nacional básico’ [em sua variação regional]: arroz, feijão, carne (na maioria das vezes “bife” de carne bovina) e “salada” (que na maioria dos casos é “tomate” ou “alface”).

Torno, agora, a uma análise individualizada.

Quanto à primeira (1ª) pessoa entrevistada, ao ser questionada sobre o que considera como ‘tradicional’ da cidade e da região, esta responde pronta e enfaticamente: “*empadão*

goiano (...), tradicional da Cidade de Goiás é o empadão goiano”; peço para ela trazer mais elementos, e ela continua elencando os pratos e ingredientes emblemáticos do ‘local’: “*tem o arroz com pequi, né? (...) com pequi, também* [como que ressaltando o quão óbvio era o fato de o “pequi” ser um emblema local], (...) *a gueroba também, né? que ês (...) tem gente que gosta, tem gente que não gosta (...) eu faço empada com a gueroba e sem gueroba, (...) o peixe na telha não é tradicional de Goiás, mas ter tem*”. Pergunto o que ela aprendeu a cozinhar quando trabalhava como empregada doméstica, com atenção para os pratos que mais fazia, na tentativa de captar o gosto dessa família de elite, da qual herdou parte do patrimônio: “*empada, quibe, arroz com pequi, bacalhau, vários pratos*”; e, sobre a sua alimentação, aquela constatação mediana: “*arroz, feijão, bife, salada, (...) normal, (...) batata frita*”. Sugeri um ‘item’ como comida cotidiana, para ver sua reação, o ‘arroz com frango’, e ela: “*faz (...) faz arroz com frango (...) é mais fácil de fazê*”, e depois reafirma que a comida do dia-a-dia tem que ser uma comida “*fácil de fazê*”, para se encaixar a refeição nos horários apertados do expediente, que, também, é cotidiano.

O segundo (2º) sujeito entrevistado foi, também, categórico em sua resposta quanto ao que é ‘tradicional’: “*aqui é o empadão (...), depois vem o pequi, né?*”. Peço que ele me diga mais sobre esse prato e esse ingrediente, e ele demonstra a existência positiva (no sentido de algo que pode ser verificado empiricamente) do que me referi como a ‘força da demanda’: “*tem muita gente de fora aqui, né? O que mais procura é empadão e pequi*”. Segundo ele, ambos estão presentes na sua alimentação cotidiana, indo à mesa pelo menos uma vez na semana; e isso não obnubila o ‘combo nacional básico’, que se revela quando questionado sobre sua comida do dia-a-dia: “*vai mais é arroz, feijão, né? (...) assim (...) uma carne (...) e a salada*”; questiono ‘salada?’, ele: “*o tomate, o arface (...) a rúcula [e termina em tom de et cetera]*”.

O terceiro (3º) entrevistado – que não é natural de Goiás, vindo a viver por lá já adulto e a partir da última década – destaca, primeiramente, o “*empadão*”, mas como algo regional, e passa a uma longa comparação entre o empadão de sua mãe (sua família é de Pirenópolis) e aquele que considera tradicional da Cidade de Goiás (o que analisarei em seguida, quando farei uma análise mais detida a respeito do ‘empadão goiano’ nas falas dos sujeitos); após essa atenção especial ao ‘empadão’ ele retorna ao ponto: “*outra coisa que só encontrei aqui (...) que não vi em outro lugar, é o pastelinho (...); o doce cristalizado também é muito comum em Pirenópolis (...); então: o pastelinho, o empadão, (...) o alfenim (...), em Pirenópolis tem ele, só que com outro nome, lá eles usam na época da Semana Santa (...) distribuem o que eles chamam de Santa Verônica, (...) o alfenim com o pombo*”; ele sorri e relembra quando, na infância, brincava esticando a ‘massa de açúcar’ de que é feito o ‘alfenim’ (nome o qual ele

veio a conhecer na Cidade de Goiás); considera o “*bolo-de-arroz*” como específico da cidade e comenta o quão difícil encontrar “*fubá de arroz*” em Goiânia, a capital nova, onde, também, mantém uma residência, na qual vivem seus filhos (ao passo que ele mora com a esposa em Goiás); “*o peixe na telha que também se espalhou*”; quanto à comida na sua casa, afirma que pratos como “*frango com pequi e gueroba*” e o “*empadão*” estão frequentemente presentes, mas não no dia-a-dia, e considera: “*sou um cara muito simples (...) assim (...) na questão da refeição doméstica (...) lá em casa sempre se preservou mesmo o arroz, feijão, a saladinha de alface com tomate, e alguns legumes, e o bife (...) aí, eventualmente, entra o bife ou o frango [no sentido de que se substitui o bife pelo frango] (...) domingo, principalmente, tem o hábito do frango ao molho com açafrão*”; e, para agradar os filhos, no domingo, algumas das vezes ele prepara “*talharim a parisiense*” ou um “*fricassê de frango*”, que considera influência da globalização (e de sua experiência no ramo de hotelaria).

O quarto (4º) sujeito entrevistado responde ao meu questionamento sobre o que ele considera tradicional do local colocando referências e influência regionais e externas, e, o que é bastante interessante para a análise do local como apenas um nó em uma rede de fluxos culturais, ao final, ele admite ser impossível determinar sua identidade como algo exclusivo, ou seja, autêntico. Ele começa bem definitivo, tenta inclusive distinguir Goiás da região, mas, ao considerar os vários diálogos que o local estabelece com suas alteridades vizinhas, acaba desconstruindo a própria noção de uma ‘identidade local’, como podemos notar na sua fala: “*nosso aqui (...) goiano (...) é porque a comida goiana é mais parecida com a mineira (...) a comida regional [conclui] [...] a comida nossa vilaboense [tenta especificar o ‘local’] [...] aqui é frango com pequi, frango com gueroba, tem o bolinho de arroz que é nosso, peculiar daqui, tem o pastelinho (...) pastelinho de Vila Boa, tem o docinho de limão [doce de casca de limão recheada com doce de leite], que só é encontrado aqui (...), o alfenim (...), doce cristalizado, que é do nosso quintal (...), é uma cópia, mas é daqui [...] o tutu de feijão, que não é nosso, mas é comum (...) o empadão, o arroz com pequi, tem o peixe na telha, que é parecido com o que se faz na Bahia [moqueca baiana]; (...) [notando que o ‘local’ está mais para uma zona de intersecção cultural, ele conclui] então, pronto (...) não tem como cê ter uma identidade*”. Perguntei se essas comidas estavam presentes na sua alimentação cotidiana ou em situações festivas e sua resposta foi também no sentido de relativizar: “*ó [‘olha’; já com tom negando a afirmação da minha pergunta] (...) são relatos que ouço de outras pessoas (...) e foi passando (...) mas na casa da minha família não [uma família que é da região, da zona rural] (...) as pessoa mais antiga vai ter sempre essas estórias, de que fazia isso e aquilo, mas são discursos (...) se você põe comida regional nas festividades isso é coisa sua, é diferente*”. Pergunto se

existem técnicas de preparo, temperos ou quaisquer itens que sejam obrigatórios nas suas preparações mais emblemáticas e ele relativiza novamente: “*não (...), ó (...), são várias maneiras de preparar as coisas (...), isso vai variar de como a pessoa aprendeu (...), tempero é peculiar da sua cozinha mesmo*”; quanto à sua alimentação cotidiana, afirma que não consome com frequência a comida regional, mas “*às vezes, o empadão*”; porém, faz a ressalva de que, atualmente, não consome essa comida em casa porque ele já come muito dela no dia-a-dia no restaurante, e porque ela não agrada as crianças; então, peço para ele definir sua comida cotidiana: “*a gente tem o hábito de comer três massa, né? [:] arroz, feijão e macarrão (...) uma salada (...) e uma carne (...) frango ou peixe ou linguiça de porco (...) sobremesa não (...) a gente evita por causa das crianças*”; eu indago o que seria essa salada e ele responde: “*legumes (...), pirê*”; o caso deste entrevistado mostra uma ligação mais forte com a zona rural e uma certa resistência a aceitar o ‘combo básico nacional’, sua ‘carne’ do dia-a-dia não é o ‘bife’, mas o “*frango ou peixe ou linguiça de porco*”, e sua “*salada*” não é de ‘tomate’ e ‘alface’, mas “*legumes*”, um algo mais ligado ao hábito camponês da região; e, também, este resquício da cultura italiana, que é o “*macarrão*”.

A quinta (5ª) pessoa entrevistada suscitou uma questão muito importante nessa discussão: a noção de ‘tradição’ faz parte de um discurso estranho a muitas dessas pessoas, especialmente, para aquelas provenientes do interior ou zona rural. Quando perguntei sobre o que ela considerava como ‘tradicional da cidade’ nem chegou a entender. Apesar de, ao ‘pé da letra’, não significar a mesma coisa, refiz a questão substituindo ‘tradicional’ por ‘típico’, ela fez novamente cara de dúvida, mas dessa vez entendeu algo, e na sua resposta trouxe o que eu coloquei anteriormente como algo de origem alienígena, o emblema como estereótipo, que pode vir com a força da demanda de mercado, mas também com o discurso de um grupo local (a elite) do qual ela não se sente parte, o qual já se encontra confundido neste (emblema): “*o mais procurado (...) ééé (...) típico (...)... ês fala muito na galinhada, arroz com pequi (...), arroz com costelinha de porco [...] [neste intervalo, ela me pergunta se está respondendo “certo”, como se estivesse sendo testada a partir de conhecimentos que lhe foram recentemente ensinados, e não falando do seu próprio patrimônio alimentar, o que reflete um pouco também a violência epistêmica implicada no método da entrevista, que pode soar como uma prova, e até mesmo confessional ou inquisitória], é bolo de arroz (...), vai chegando os turista e já vai procurando (...), o empadão com gueroba, linguiça e carne de porco (...) suco de cajazim*”; e sobre a comida cotidiana, vemos novamente o ‘combo básico nacional’, porém, tal qual no caso anterior, incrementado com elementos desse cozinha local multiforme: “*é um arroz, um feijãozim, um*

tomate (...) bife, um molhim de abóbora verde, macarrãozim, uma verdurinha, um alface, pequi”.

A sexta (6ª) entrevistada, que é doceira e, também, especialista em licores e conservas – *“de pimenta, de pequi (...) que o pessoal procura muito (...) de jiló”* –, traz-nos, novamente, a questão da demanda e do estereótipo, trazendo um novo elemento emblemático para essa discussão, o qual é muito caro ao orgulho vilaboense: a imagem de Cora Coralina; a doceira poetiza, de renome nacional e internacional, constituindo, talvez, o maior (em termos de fama e de adoração) e mais contemporâneo signo emblemático da Cidade de Goiás. Quando questionada sobre que comidas considera como sendo tradicionais da cidade, ela me responde da seguinte maneira: *“tradicional da cidade é o pastelinho, né? (...) o doce de laranja (...) que o pessoal [indicando a procura] (...) a Cora Coralina fazia muito e vendia muito, punha até na janela pra secá (...) pé-de-moleque, pasta de caju (...) cajuzim do cerrado”*; na sequência, questiono se alguns desses doces têm relação com qualquer festividade ou hábito comemorativo, e ela aponta o *“pé-de-moleque”* como parte do conjunto da *“festa de São João”*, as festas juninas; quando pergunto se ela e sua família consomem esses doces em casa, ironicamente, ela me responde: *“não, ninguém mais já num guenta comê doce (...) [diz ironicamente], de tanto fazê, né? (...), mais fácil ir no supermercado e comer um doce, do que comê o que a gente faz (...) dá mais não”*; o que afirma uma outra tendência que ainda não ressaltei: o fato de esse ‘tradicionalismo’ saturar um tanto o gosto do nativo pela coisa local; muitos deles mencionaram o seu apreço pelo novo, pelo que vem de fora, e mesmo pelo moderno [como sinônimo de industrial], relacionado a uma crítica meio que implícita (e, talvez, porque, se explícita, faz-se ruim para os negócios) à ‘mesmice’ imobilizadora das práticas tradicionalistas e preservacionistas, que insistem nas velhas receitas. Quanto à comida do seu dia-a-dia, impera de forma ‘clássica’ o ‘combo básico nacional’: *“é arroz, feijão, carne e uma saladinha”*.

O sétimo (7º) entrevistado coloca, também, a questão do que é tradicional em relação ao que é conhecido sobre o local fora deste, ou seja, do estereótipo, o que, na minha opinião, confirma a legitimidade da noção de ‘signo emblemático’, ou ‘elemento emblemático’, que venho utilizando ao longo do texto. Assim, quando lhe pergunto sobre a comida tradicional de Goiás, ele responde dessa forma: *“é empadão, né? (...) o arroz com pequi, né? (...) esses aí são os mais tradicionais (...) os mais conhecidos na região”*. Com relação às festividades, o empadão aparece, novamente, como elemento de forte e constante presença: *“sempre o empadão que tá em alta (...) em qualquer comemoração”*. Pergunto se esses ratos tradicionais vão para mesa do lar, e ele afirma que sempre que *“a família reúne”*; destacando o empadão na

fôrma coletiva, na travessa de barro. Quanto à comida cotidiana, o ‘combo nacional’ aparece com algumas das variações previstas (como a ‘carne de panela’ no lugar do ‘bife’) e com uma alteração interessante na parte da ‘salada’, que mostra, como já destaquei, o fato de a herança rural e/ou caipira dar mais ‘peso’ à salada dentro do combo, trazendo, também, vegetais que compõem os gostos regionais, e não somente o ‘tomate’ e o ‘alface’; segundo ele: “*é uma comida normal: arroz, feijão, uma carne de panela, bastante salada (...) a gente sempre gostou muito de salada, a família inteira [...] verduras refogadas (...) uma couve, uma abobrinha (...) sempre tem (...) é tradição tamém*”.

A oitava (8ª) entrevistada traz, também, muitos elementos dessa genérica ‘cultura caipira regional’ como tradicionais da ‘cultura local’, atestando, novamente, por outro lado, a ‘força da demanda’ e dos estereótipos nessa relação: “*arroz com pequi e o empadão são os que o povo mais procura, né? (...) e o frango caipira, também (...) e a gueriroba, que eu acho que é mais do Estado [de Goiás], porém, a cidade trabalha muito com essa comida (...) macarronada com queijo e molho vermelho (...) arroz com galinha, também (...) galinhada, né? (...), o feijão tropeiro (...), eu estudei uma vez e me dissero que não é goiano, mas aqui faz sucesso (...), almondega [confitada {frita em baixa temperatura e mantida mergulhada em óleo, que pode ser vegetal ou banha suína}], e com “toicinho” {barriga do porco sem defumar, diferenciando-se do que chamamos bacon}] (...) pamonha [recheada com “toicinho” e/ou pimenta e/ou jiló]*”. No que diz respeito às festividades, o empadão aparece, novamente, como elemento sempre presente em festas e reuniões de família, mas ela destaca, também, a presença do “*arroz com galinha e com guariroba*” nestas celebrações e encontros. Quanto à comida cotidiana, esse caso é o mais interessante, pois a força do patrimônio alimentar caipira ainda resiste à cultura do ‘combo nacional’, de modo que ela não distingue o que come no dia-a-dia das mercadorias que vende em seu restaurante ou das comidas que considera tradicionais e/ou regionais, e define esse conjunto como a própria “*comida caseira*”; termo este que me parece bastante aglutinador e mais fiel à representação que os sujeitos fazem da própria comida, e da cozinha local, em toda a sua variedade multicultural ou híbrida.

A nona (9ª) entrevistada traz os principais elementos emblemáticos, mas demonstra como certas apropriações nesse sentido são relativamente recentes, além de, assim como a entrevistada anterior, não ter ainda adotado o ‘combo nacional’ na sua dieta cotidiana. A saber, o que ela tem como ‘tradição local’: “*olha (...), tradição aqui em Goiás (...), desde a minha infância, o que eu vejo falá que tem aqui em Goiás é arroz com pequi, gueroba (...) e empada, que desde o meu tempo pra cá acho que já pode falá que é tradição, né?*”. Em torno das práticas alimentares, ressalta a presença constante da “*empada*” (ou empadão, no sentido utilizado),

como muitos disseram. E, quanto a sua comida cotidiana, descreve-a em sintonia com o que vi associado à ideia de ‘comida caseira’, como é perceptível na sua fala: “*aqui a gente gosta mais é de comida com molho (...) costela com mandioca, frango caipira no molho (...) com açafraõzinho (...) essas coisas*”, conclui [mas, pela maneira como disse, acredito que parte do ‘combo’ {feijão e arroz} esteja presente em meio a essa ‘comida caseira’, porém, provavelmente, ela não se identifica ao ponto de citá-la, fica eclipsada por seu gosto pelas “*comidas com molho*”].

O décimo (10º) sujeito entrevistado leva a questão da tradição para o caso da própria família, identificando-a com uma herança goiana híbrida, puxada à descendência de Minas Gerais: “*lá em casa, nós gosta muito (...) fim de semana (...) é de frango caipira, é a guariroba, e gosta de fazer o angu de milho ou uma pamonha (...) pamonha de panela [que seria a pamonha cozida envelopada em palha de milho, distinguindo-a da pamonha frita e da assada] (...), um feijão tropeiro (...), uma comida mais pro lado mineiro*”. Quanto à alimentação cotidiana, enfatiza que deve ser uma comida rápida e descreve a adesão ao ‘combo nacional básico’, com uma adição mínima na salada, o ‘repolho’ com tomate: “*arroz, feijão, bife e salada (...) salada de tomate com repolho (...) alface*”; apesar de não verificarmos nas falas uma recorrência desta “*salada de tomate com repolho*”, pude verificar sua presença em vários estabelecimentos que servem essa ‘comida caseira’ com ‘raízes’ rurais e/ou caipiras.

A décima primeira (11ª) pessoa entrevistada se enquadra no modelo da maioria e traz os pratos mais emblemáticos como tradicionais, e afirma que “o empadão sempre faz parte” das comemorações e festividades, e, apesar de afirmar que todos os “pratos típicos” vão para a mesa da sua casa, mostra adesão ao ‘combo nacional’. Reforçando os principais emblemas, responde da seguinte maneira quando questiono sobre qual é a comida tradicional local: “*aqui em Goiás é empadão, né? (...) arroz com pequi (...) arroz, frango e guariroba*”. Diante das questões propostas nesse momento do texto, não consegui extrair mais elementos desta entrevistada.

O último entrevistado (12º) traz, também, os elementos mais consagrados, mas atende àquela observação que fiz sobre buscar por coisas novas, de outros lugares, especialmente nas situações festivas. Pertencente a um círculo de pessoas mais abastadas, este entrevistado afirma que, nas reuniões e comemorações, prevalecem pratos do ‘cardápio internacional’, como o “*stroganoff*” e o “*filé ao molho madeira*”. Quanto ao que considerou como “típico” de Goiás, temos: “*empadão, arroz com pequi, costelinha de porco, a guariroba (...) galinha caipira (...) esses são os carros chefe do município de Goiás*”. E, no dia-a-dia, aparece o ‘combo nacional básico’, com a adição eventual do ‘pequi’: “*arroz, feijão, uma saladinha, um bife (...), às vezes, um pequi*”.

Depois dessa análise individualizada dos relatos com relação à ‘cozinha local’, e devido mesmo à centralidade emblemática e à importância afetivo-identitária (ligada às festividades e reuniões de família) atribuída ao ‘empadão goiano’, passo a uma breve análise desse prato, com base nas considerações feitas pelos sujeitos entrevistados, já fechando essa parte das entrevistas.

A primeira (1ª) entrevistada, diferentemente da maioria (8 em 12), parece não mostrar apreço pela “empada”. Tendo sido ‘adotada’, com apenas dez anos de idade, naquele regime a que me referi, no qual ela paga a gratidão com serviços domésticos, e, à medida que cresce, vai se tornando de fato empregada da casa, aprende a cozinhar com a matriarca dessa família de elite. Nessa casa, a “empada” fazia parte das festividades, mas talvez a festa não adentre a porta da cozinha, de modo que, sua ligação com este prato não traz lembranças festivas, mas a memória de um trabalho que não se orgulha e prefere esquecer. Ao se casar e abandonar esta condição de submissão (envolvida nas relações de trabalho doméstico, ainda hoje), ela passa meia década como dona de casa (da sua própria casa), antes de se aventurar e montar seu próprio negócio, no qual a “empada” se torna um dos carros chefe. Percebendo o desconforto da entrevistada ao me relatar o seu passado como ‘doméstica’, tal qual se resume no senso comum, indago se alguma vez ela produziu ‘empadas’ em sua própria casa, especialmente, neste período entre o fim daquele emprego e a criação do negócio próprio, e, até com certo rancor, respondeu: “*não (...), se quisesse comer comprava na rua*”. Além dessa relação conflituosa, seus pais não eram vilaboenses, o que lhe dá mais alguns motivos para não se identificar com este prato. Quanto à receita que utilizava (nesse sentido, farei uma breve exposição de ingredientes e técnicas para mostrar a variedade desse produto a partir da herança de cada sujeito), a qual aprendeu com a sua antiga “patroa”, temos: “*aí cê frita o frango, frita a linguiça (...)* [se] *quisé botá lombim, põe (...)* azeitona, queijo, a guariroba (...); ‘e os temperos?’, questiono: “*põe pimenta, cê põe alho, cebola (...)* o tempero q você gostá (...) *se gostá de pimentinha cê põe, se não gostá não põe (...)* se gostá de cebolinha põe tamém (...) *o que cê gostá*”; pergunto se tem algum tempero obrigatório, e ela responde que “*não*”.

Com o segundo (2º) entrevistado, a conversa foi por outros caminhos, de modo que não consegui detalhes técnicos sobre o ‘empadão’, mas ele afirma servir e comer esse prato com frequência, no restaurante e em casa, mas no seu formato extragrande, em travessa de barro, com finalidade de ser consumido coletivamente, juntamente às refeições. Embora ele tenha contado pouco sobre suas origens, percebi que esse formato de empadão está mais ligado às pessoas com tradições rurais e caipiras, enquanto que os formatos menores (explorados ao final do capítulo passado) estão mais ligados às famílias de tradição urbana, de modo que este formato extragrande nem aparece no trabalho de Peclát (2008-2009), referência no estudo deste

prato emblemático, embora esta autora ressalte duas medidas menores (mas também generosas na porção) de empadão, que se consome coletivamente.

O terceiro (3º) entrevistado, que é pirenopolino, ou seja, nativo de outra cidade com heranças coloniais e que, também, possui o empadão como emblemático (gerando, inclusive, um clima de disputa entre as cidades pela ‘patrimonialização’ do prato com base em suas distintas receitas), faz questão de diferenciar o ‘empadão’ de sua mãe daquele que considera tradicional de Cidade de Goiás, começando por como é o da casa de sua família: “*o empadão tradicional é feito com pedaço de frango com osso (...) que é a coxa e a sobrecoxa (...) aí ele tem a linguiça, tem o queijo, ele tem um recheio embaixo, com molho vermelho, e uma massa de pão pra prender esse molho (...) e batata (...), [e complementa] o da minha mãe eu sei que não leva ovo (...), esse ela considera como tradicional de Pirenópolis (...); o de Goiás já é (...) não tem massa de pão (...) o frango é desfiado em pedaços grandes (...), vai a carne de porco, a linguiça, o queijo*”. Afirma ter ouvido dizer que o empadão de Goiás leva “ovo” [ovo de galinha, cozido e inteiro], depois ressalta que ambos levam “azeitona”. Além de considerar o empadão festivo, afirma que, em sua casa, “*no Natal não pode faltar empadão*” (fato este que não foi observado por nenhum outro entrevistado).

O quarto (4º) entrevistado é vilaboense, mas seus pais não. Ele não vê qualquer relação do prato empadão com festividades, embora o consuma com frequência. Pergunto qual a receita de empadão que ele utiliza: “*é a tradicional mesmo (...) aprendi com minha mãe, né? (...) ela era cozinheira em uma casa [na Cidade de Goiás] e a patroa dela tinha uma receita (...) a gente copiou essa receita, que era de outra pessoa*”; esse relato reforça a recorrência do caso da primeira (1ª) entrevistada, em que o patrimônio alimentar não foi herdado diretamente por vias familiares, mas por meio do trabalho como doméstica, marcado, também, por certa intimidade das relações, e que, também, aponta para uma ligação desse prato com as elites (e com as tradições rurais, porém, aparentemente, mais longínquas, de quando era forte a elite rural na região; no tempo das ‘grandes fazendas’, como alguns colocam). Nesta entrevista, não consegui obter a sua receita do empadão, mas, como ele mesmo afirmou, esta não se diferencia de outras que se pode encontrar pela cidade, pois é a receita “*tradicional*”, na sua concepção.

A quinta (5ª) entrevistada não trabalha com ‘empadão goiano’ e só toca no assunto ao dizer da procura dos turistas pelo “*empadão com gueroba, linguiça e carne de porco*”, o que chamou minha atenção, pelo fato de a grande maioria dos empadões encontrados pela cidade não levarem a “*carne de porco*”, e nem sempre a “*gueroba*”, pela baixa aceitabilidade de seu amargor, tanto entre turistas, quanto entre os jovens nativos (a linguiça, na minha experiência, estava presente em todos os casos), de modo que, esses ingredientes me pareceram obrigatórios

em um empadão que se diz ‘tradicional’. O seu desapego para com o empadão pode se justificar no fato de sua família ter vindo da zona rural do Estado do Mato Grosso, o que, por outro lado, revela as raízes culturais de sua família como transmissoras de outro elemento do patrimônio alimentar local, o prato bolo-de-arroz, emblemático em Goiás, mas que preparavam seguindo técnicas antigas, herdadas pela oralidade e experiência intrafamiliar ainda no Mato Grosso, prato este que é encontrado ainda hoje em versões semelhantes na região de onde veio sua família.

A sexta (6ª) entrevistada, por ser doceira, ficou centrada nos aspectos da doçaria local e nem sequer tocou no assunto ‘empadão’, de modo que, a mim não lhe pareceu importante, mas prefiro afirmar que sua relação com este prato permanece uma incógnita.

O sétimo (7º) sujeito entrevistado, apesar de ser especializado em picolés e sorvetes de frutas endêmicas da região, revelou seu enorme apreço pelo ‘empadão’, relacionando-o a toda e qualquer festa ou reunião de família. E, confirmando mais uma vez a ligação do tipo de formato do empadão a depender de uma herança rural ou urbana, afirmando que consomem o empadão extragrande, de travessa, ligado à tradição caipira regional, por assim dizer.

A oitava (8ª) entrevistada confirma a relação entre o empadão e as festas em família, servindo em seu restaurante tanto o empadão individual, quanto o coletivo, de travessa, para acompanhar a comida servida no fogão a lenha. Apesar disso, talvez pelo fato de ela ter se dedicado aos estudos e trabalhado na área de enfermagem, e a mãe ter falecido quando ela tinha ainda 18 anos de idade, foi aprender a fazer ‘empada’ só depois de adulta, quando montou seu restaurante, tendo aprendido com a tia, que é cozinheira profissional, a qual trabalhou no restaurante caipira “mais famoso da região” (que fica no Clube e Balneário Santo Antônio) por mais de uma década. E, a partir dos relatos de sua mãe, que veio de Minas Gerais para Goiás ainda bem jovem, em meados do século passado, ela me contou uma estória muito interessante a respeito do empadão. Segundo ela, de acordo com a mãe, o empadão foi crescendo e passou a ser feito em grandes fôrmas, conforme foi crescendo, também, sua família. E, com relação à comercialização desse prato, ainda segundo sua mãe, a entrevistada atribui a Dona Maninha, uma antiga e bastante conhecida cozinheira da cidade, sendo os primeiros empadões conhecidos por forasteiros aquele servidos em grandes fôrmas de barro, aos visitantes que chegavam para a Semana Santa, isso ainda em meados do século passado, pouco depois dos primeiros tombamentos na cidade pelo IPHAN, durante a década de 1950. E, contrariando o que disse nosso entrevistado pirenopolino, sua receita de empadão também leva batata. Os ingredientes que utiliza são: “*carne de porco, linguiça, frango, queijo, azeitona e batata (...) o queijo é fresco e o frango desfiado*”; ‘e o tempero?’, pergunto: “*põe cebolinha verde, cebola de cabeça,*

põe pimenta (...) põe tudo (...) temperadim, né? (...) porque empadão bom é temperado (...), [depois acrescenta] põe gueroba também". E, apesar de ter vindo para a cidade para estudar, ressalta suas referências caipiras e/ou rurais.

A nona (9ª) entrevistada tem uma relação peculiar com a fama de certos empadões da cidade. O famoso empadão do 'Bar da Patricinha' foi introduzido por ela, a partir de receita que sua mãe lhe ditou (pois ela era analfabeta), e destaca: foi somente a partir da inclusão dessa receita que o negócio "deslanchou". Considera a "empada" como prato de festividades. Mas, ao final, ressalta que o comércio de "empadão" só se tornou tradição desde seu tempo para cá (pouco mais de três décadas, coincidindo com a segunda leva de tombamentos pelo IPHAN, já no final da década de 1970, os quais intensificaram bastante o turismo na cidade, ao ponto de alguns afirmarem que o turismo foi melhor naquela época, e que, diferentemente do que se tem atualmente, tratava-se de um turismo de elite), ou seja, antes era feito somente para o consumo doméstico (com exceção de um ou outro lugar, como no caso da Dona Maninha, citado acima), ou, pelo menos, passou a ter oferta considerável somente a partir da introdução no mercado local pelo 'Bar da Patricinha'.

O décimo (10º) entrevistado não se identifica com o empadão, não o come em casa e o serve apenas no restaurante. O que se justifica na forte exaltação que faz da herança mineira (de Minas Gerais) de sua cozinha. Porém, ressalta um fator interessante, e que, por outro lado, confirma o caso anterior, ressaltando que a introdução desse prato/produto no mercado local está associada ao consumo turístico e não ao consumo por parte dos nativos: "*o empadão goiano mê[s] ['mesmo'] (...) fala a verdade procê (...) ele é feito mais pro turista (...) o povo goiano memo, quando ês vão fazê uma festa, alguma coisa, ês contrata é o cento da empadinha (...) ês não têm a tradição de fazê o empadão pra comê (...) ele já é feito pro turista mê[s] (...) o meu empadão não é tradicional (...) é feito em travessa, pra serví junto com as otra comida*". Em consonância com o que ele disse, eu também notei um enorme apreço do vilaboense pela "empadinha", a qual eles consideram como tradicional. Isso suscitou em mim a análise de que, possivelmente, as famílias abastadas e urbanas, herdeiras mais diretas (e menos híbridas) da tradição portuguesa europeia tenham um gosto que privilegia a empadinha, enquanto que aquelas que possuem alguma tradição rural, abastadas ou não (devido às crises econômicas do final do período aurífero, que, no século XIX, levaram as pessoas da cidade para o campo, e, depois, no século XX, o inverso, as pessoas do campo para a cidade, com a crise da agricultura familiar diante da agroindústria), têm como tradição o empadão – que, afinal, é composto pelos principais ingredientes que compunham a dieta dos vilaboenses no final do séc. XVIII; ou seja, as tradições metropolitanas vão para o campo e são assimiladas pela 'cultura caipira' e, depois,

esta mesma ‘escoa’ para a Cidade de Goiás, sendo assimilada na ‘cultura metropolitana’; o que, também, explicaria o fato de pratos como o ‘arroz com pequi’ e o ‘frango com gueroba’ terem se tornado tradições e emblemas da cidade e não só do campo.

A décima primeira (11ª) pessoa entrevistada somente confirma os casos mais recorrentes. Foi adotada bem jovem e se tornou empregada doméstica em uma casa de família abastada, onde aprendeu, com a matriarca, tudo o que sabe sobre cozinha, inclusive a fazer empadão. Considera sua receita tradicional e afirma que “*o empadão sempre faz parte*” das práticas festivas.

O último entrevistado (12º), vilaboense de sobrenome antigo na cidade, e que, porém, possui ligação com o campo, também, confirma o empadão como tradição da cidade e da microrregião. Porém, confessa que, nas festividades, opta sempre por pratos com mais requinte, até mesmo em vista de seu círculo social de classe média alta e alta, bastante mais abastado em comparação com qualquer um dos outros sujeitos entrevistados.

5.3 Considerações sobre negócios e sua relação com o título de Patrimônio Histórico da Humanidade

Inicialmente, analisarei as posições/funções dos sujeitos nos estabelecimentos a que estão ligados, qual o tipo de negócio tem ou trabalham em, e isso tanto com relação ao mercado (seus consumidores e mercadorias), quanto em relação à ‘natureza’ (se é um negócio familiar ou se apresenta como empresa impessoal e estritamente profissional) e às maneiras de funcionamento desse negócio (se é de produção própria e/ou de revenda, quem são os produtores/fornecedores, quais os conhecimentos envolvidos na produção, etc.). E, posteriormente, tratarei das impressões desses sujeitos a respeito dos efeitos da patrimonialização da cidade para os negócios e, também, da sua relação com o turismo enquanto moradores.

Dos doze (12) sujeitos, nove (9) são proprietários ou sócios dos estabelecimentos em que trabalham. Entre os três sujeitos (3) não proprietários (empregados), dois (2) são cozinheiros/chefs e um (1) é gerente. A maioria deles acumula funções, de modo que, entre os proprietários (9): oito (8) deles são, também, gerentes e cozinheiros no próprio negócio, e um (1) exerce somente o cargo de gerência. Entre os não proprietários (3): um (1) é gerente do estabelecimento e do restaurante (tendo em vista que o restaurante fica em um hotel), outro (1) é cozinheiro e gerente do restaurante (mas não do estabelecimento, já que o restaurante fica

dentro de uma pousada) e o restante (1) é apenas cozinheiro, portanto, não acumula outras funções; assim, dos doze (12) entrevistados, oito (8) estão a acumular (ao menos) duas funções, uma das quais ligada à cozinha, sendo que apenas um (1) dos doze (12) não trabalha na cozinha.

Dentre o total de estabelecimentos (12), cinco (5) são exclusivamente familiares, ou seja, tanto a administração, quanto os funcionários são parentes, cinco (5) são parte familiares, ou seja, surgem como negócio de família e, com a expansão do negócio, acabam tendo que contratar ao menos um funcionário de fora da família, e dois (2) são negócios não familiares, onde proprietários e funcionários mantêm uma relação profissional (não obstante os laços de fraternidade formados por muitos anos de relacionamento).

Quanto à produção, nenhum (0) dos negócios trabalha exclusivamente com revenda. Com exceção de algumas das bebidas, todos (12) vendem ou revendem comida de produção artesanal. Dos doze (12) estabelecimentos, nove (9) trabalham apenas com produção própria, e três (3), para além da produção própria, trabalham com revenda (os produtos culinários de revenda são em grande parte produzidos por parentes e amigos). Do total de estabelecimentos (12), apenas dois (2) trabalham também com produtos não culinários, ambos com artesanato, contudo, um (1) deles apenas com artesanato de produção própria (dona, cozinheira e artesã) e o outro (1) com produção própria e alheia também. Dos doze (12) estabelecimentos, três (3) disponibilizam o seu espaço para a divulgação de artesanato e arte locais, dois (2) como favor ou incentivo e um (1) para venda direta mediante comissionamento para seus funcionários.

Da proporção entre clientes de fora (dentre turistas, que são aqueles que se hospedam na cidade, e visitantes, que são aqueles que vêm passar o dia, e os passantes, que estão a caminho de outra localidade, mas param para consumir, em geral, comida, mas também artesanato) e nativos atendidos nesses estabelecimentos (de acordo com a impressão dos sujeitos), tem-se que: apenas dois (2) acreditam ter mais consumo nativo do que forasteiro (ambos na proporção de 60/40), dois (2) acreditam trabalhar equilibrados em meio a meio (50/50), dois (2) na proporção de 90% de forasteiros, outros três (3) também dependem bastante do consumo por turistas (na proporção de 80/20), um (1) com 70/30 de maioria forasteira, um (1) com 60/30 de minoria nativa, e o sujeito restante (1) não soube estipular uma proporção certa, mas afirma haver “*bem menos*” nativos do que turistas em seu estabelecimento.

Passo agora a uma análise dos relatos individuais, tendo em vista suas impressões a respeito da patrimonialização da Cidade de Goiás (pela UNESCO, em 2001) e do turismo cultural que vem se desenvolvendo por ali.

De acordo com a primeira (1ª) entrevistada, não houve mudanças significativas no turismo desde a entrega do título de Patrimônio Histórico da Humanidade. E, enquanto

comerciante do Centro Histórico, considera que houve uma piora, pois, a proibição de certos tipos de festa naquele local e a construção de uma nova Praça de Eventos (que fica ao lado do Centro Histórico e às margens do Rio Vermelho, não muito longe da sua loja, que se localiza na “Praça do Coreto”, tal como é conhecida, mas de nome oficial Praça Dr. Tasso de Camargo) reduziu o ‘movimento’ de turistas no entorno de sua loja, quando dos eventos maiores. Segundo ela, essa mudança beneficiou apenas aos ambulantes, os quais montam uma verdadeira ‘feira’ na avenida lateral da nova Praça de Eventos, incomodando quem mora na área residencial ao lado desta praça. Como moradora da cidade, à parte da questão da patrimonialização e não somente como comerciante, ela afirma que não vê nada de negativo no turismo, muito pelo contrário, aprecia bastante: “*gosto de vê gente (...) acho bõo demais!*”

Já o segundo (2º) sujeito entrevistado considera que a patrimonialização “*trouxe muito mais turista*”, mas faz algumas ressalvas enquanto morador: “*pros uns foi bõo, positivo, pros otro, das classe mais baixa, ficô ruim*”; devido ao aumento do custo de vida na cidade como um todo. Mas, por outro lado, ele ressalta que o comércio como um todo aumentou significativamente e que a cidade tem recebido muitos visitantes aos finais de semana, e não mais somente nas temporadas, como era antigamente, firmando os empreendimentos focados no turismo.

O terceiro (3º) entrevistado, que chegou à cidade em 2003, ou seja, mais ou menos dois anos após a patrimonialização, e de lá para cá ele destaca a intensificação das visitas escolares e excursões acadêmicas em torno da “*cidade patrimônio*”, contudo, afirma que em pouco mais de três anos em que ali esteve presenciou uma enorme queda na busca por esse tipo de turismo, pois, segundo ele, esse tipo de atividade depende da publicidade em nível nacional e internacional, que sempre esteve a cargo do poder público municipal e estadual, uma vez que os comerciantes e os pequenos empresários não têm condições de financiar campanhas desse porte e alcance. Ele citou a importância da parceria entre a filiada local da Rede Globo de Televisão e os organizadores do evento da Procissão do Fogaréu em realizar a divulgação da cidade. Porém, reclama da falta de estrutura turística da Cidade de Goiás, o que estaria levando os turistas interessados a procurarem outras ‘cidades históricas’, como Ouro Preto, por exemplo, especialmente aquele turista que vem de longe e que já conhece a cidade, ou seja, a falta de estrutura para receber faz com o turista perca o interesse em ali retornar. Segundo ele ouviu dizer, até o final dos anos 1970, o turismo popular, em torno dos rios, e o turismo de elite, na cidade, eram muito bons, mas com o início do “*turismo de massa*”, a partir dos anos 1980, surgiu um tipo de visitante que não consome e ainda gera gasto público, pois estes vêm apenas para passar o dia, e, trazendo seus mantimentos, não consomem no local; o que chegou ao

ponto, por exemplo, de a prefeitura mandar barrar os ônibus de excursão que chegavam vindos de Goiânia para passar o dia nas cachoeiras e ‘beiras’ de rio. Não obstante, afirma que há ainda um forte turismo de elite, porém, não tão “*glamoroso*” como era antigamente. Por outro lado, destaca que houve algumas mudanças no perfil deste “*turismo de massa*”, e que certos tipos de comércio (mais “*populares*”) passaram a depender também do seu consumo. Acha que é interessante a cidade se especializar em receber tanto o “*turista de massa*”, quanto o “*turista cultural*”, pois, o que está acontecendo, na prática, é que nenhum dos dois está sendo contemplado em suas demandas ao se tentar fazer um só tipo de turismo para todo mundo. Segundo ele, falta planejamento na gestão pública da economia turística, a qual já teria identificado os problemas, mas não produzem políticas públicas no sentido de seguir um “*plano de ações*” concreto, o que estaria afastando e desencorajando não somente turistas, mas também novos investidores, já que, sem visualizar um plano, não podem vislumbrar os riscos de empreender, gerando um contexto de “*imediatismo*” das ações por parte de comerciantes e empresários. Ao concluir, cita o esforço da Cidade de Goiás (poder público e população) para se tornar não somente um polo turístico, mas também um polo educacional, como uma saída para a ‘fraqueza’ da economia local (intensificada pelas políticas de preservação patrimonial e ambiental, que impedem a instalação de indústrias na cidade, o que leva muitos dos jovens a irem trabalhar nas cidades vizinhas), pois, nessa perspectiva, os congressos acadêmicos (em torno dos *campi* da Universidade Federal de Goiás, do Instituto Federal de Goiás e da Universidade Estadual de Goiás, ambos em franca expansão na cidade) são eventos muito bons para o setor hoteleiro e de restaurantes, além é claro da enorme quantidade de professores, técnicos e estudantes que estão vindo para residir na cidade e, conseqüentemente, têm feito girar a economia local.

A quarta (4^a) entrevista traz um ponto que será recorrente nas que se seguem, o fato de o momento de patrimonialização da cidade estar marcado de uma forma tragicamente ambígua na memória vilaboense. Pois, com o recebimento do título, em dezembro de 2001, “*os olhos da mídia e do mundo estavam voltados para Goiás*”, e, no dia 31 desse mesmo mês, ocorre a maior tragédia natural que a cidade já presenciou, a enchente do Rio Vermelho; danificando todas as estruturas da orla, entre elas a Casa de Cora (museu) e a Cruz do Anhanguera, que foi parar dentro do rio. Mas o pior não foi a danificação, pois tudo foi restaurado rapidamente, o grande problema foi essa combinação de eventos; aquela mesma mídia que noticiou para o mundo que o nono Patrimônio Histórico da Humanidade estava em Goiás, noticiou de modo incessante essa tragédia, criando a imagem de uma “*cidade destruída*” pela enchente, afugentando aqueles turistas que ainda não conheciam a cidade, pois os que já estavam familiarizados sabiam que a

cidade não se resume à orla do Rio Vermelho. Segundo o entrevistado, uma crise muito forte tomou a cidade por um ano, em decorrência da “*propaganda negativa*”, e, para piorar, mesmo que a confiança do turista cativo tenha sido retomada, ocorreram pouco depois crises mais passageiras, em especial, para o turismo internacional, com as possibilidades de pandemia da gripe aviária e, logo depois, da gripe suína, que afetaram direta ou indiretamente o turismo no mundo. Após esses momentos de dificuldade, recentemente, ocorreu um evento que, segundo este entrevistado, desde o ano de 2014, trouxe um aumento excepcional na atividade turística (no seu estabelecimento, relata uma ampliação de mais de 40% “*na ponta da caneta*”), foi a gravação de parte de uma novela da Rede Globo de Televisão (que, além da Cidade de Goiás, fez tomadas em Goiânia e Pirenópolis), intitulada “*Em família*” (que começou a ser gravada em 2013, mas estreou em 2014). Contudo, ressalta que a novela foi apenas o ‘coroamento’ das diversas melhorias ocorridas desde a patrimonialização, atuando como a ‘cereja do bolo’, para mostrar que a Cidade de Goiás agora estava pronta para receber o turista. O entrevistado critica o ‘turismo de massa’ e ainda o tamanho exagerado de certos festivais – como o FICA (Festival Internacional de Cinema Ambiental), pois, aquele primeiro resulta em um baixo consumo proporcional à quantidade de pessoas, gerando custos que não compensam, e o segundo leva uma multidão à cidade, ocasionando problemas de abastecimento de água e de alguns gêneros alimentícios (como a cerveja, bebida muito consumida, e que faltou em algumas das edições do referido festival), por exemplo, o que gera mais “*propaganda negativa*” por parte da mídia. Apesar dos problemas, o sujeito entrevistado considera que está havendo uma melhora “*qualitativa*” com a intensificação do ‘turismo cultural’ em detrimento do ‘de massa’, trazendo a Goiás um público “*mais seleta*” e “*mais culto*”.

A quinta (5ª) entrevistada não tem qualquer noção a respeito da patrimonialização em 2001 da cidade, não sabe o que significa, nem o que é ou quando se deu esse evento, ainda mais pelo fato de sua mercadoria principal (o Bolo-de-arroz) estar já há tempos remotos consagrada e contar já com uma clientela cativa que é bem anterior ao fenômeno, não tendo notado qualquer mudança em sua clientela. Mas, quando falo no ano de 2001, logo vem a memória da enchente, que para ela foi marcante, pois seu o ponto fica no Mercado Municipal, próximo à orla do Rio Vermelho, de maneira que perdeu equipamentos e teve de reformar todo o espaço; durante a entrevista ela levanta para me mostrar a altura em que chegou o nível da água, que alcançou seu balcão de atendimento, com quase um metro e meio na parte externa da loja, e me relata o desespero de seus colegas comerciantes tentando salvar seus equipamentos e mercadorias, arriscando-se na enchente, que, para agravar a situação, ocorreu durante a noite. Apesar de não vislumbrar a ‘patrimonialização’ em seu entendimento, ela critica (e com muita propriedade)

um fator ligado diretamente a esse processo, e que está em vias de execução na atualidade, que é a restauração do Mercado Municipal (em obra financiada pelo PAC das Cidades Históricas, que é um programa de financiamento do Governo Federal, o qual deve atuar especificamente em locais onde há tombamentos oficiais). Segundo ela, muitos dos comerciantes são a favor e pedem reformas, contudo, as obras deverão fazer jus ao projeto arquitetônico original, o que coloca a questão do período de tempo que será investido para reverter todas as modificações feitas ao longo do século XX. Ou seja, a magnitude da obra torna a mesma muito demorada, de modo que os comerciantes terão de se virar trabalhando em estruturas móveis improvisadas, o que gerará muitos prejuízos durante esse período. Sua visão do movimento turístico em geral é a de que “*ainda está fraco*”, pois, apesar das pequenas melhoras que são notórias, ela afirma que tanto novos como antigos comércios estão “*fechando as portas*” (estão falindo) com grande frequência. Ela ressalta, também, que, pelo fato de a cidade não ter oportunidades de emprego suficientes à crescente população jovem, o consumo local não consegue sustentar a cidade nos períodos entre as principais temporadas, de modo que o encarecimento dos impostos e o superfaturamento dos imóveis no centro histórico impedem os investidores de terem retorno, uma vez que o nativo não está disposto a pagar os preços praticados pelos comerciantes focados no consumo turístico, levando à falência os estabelecimentos focados somente no turismo.

A sexta (6ª) entrevistada, que além de doceira é artesã, vende produtos artesanais locais e de outras regiões também, mostra-nos outro fator óbvio ligado ao turismo cultural, que é o elemento político-cultural da ‘autenticidade’, e afirma: “*todas as coisas que são produzidas aqui têm mais saída*”; assim como os produtos ligados a elementos emblemáticas, por exemplo, de modo que o turista já busca saber de antemão, por exemplo, “*quais os doces que a Cora fazia*”, sendo estes os mais consumidos. Em relação à patrimonialização, a entrevistada afirmou que o ‘movimento’ de turistas cresceu rapidamente, mas não tão rapidamente quanto, por outro lado, a enchente o levou embora, ressaltando que foi muito difícil se recuperar deste ‘golpe’ da natureza. Mas, afirma que, de dois anos para cá, em especial, desde o ano de 2014, o turismo melhorou muito (talvez reflexo da gravação da novela da TV Globo [e da Copa do Mundo de Futebol, com um fluxo turístico desviado de Brasília]). E, não somente como comerciante, mas também como moradora, ressalta que Goiás tem uma boa e antiga relação com o turismo, o que a deixa sempre otimista.

O sétimo (7º) sujeito entrevistado, que tem seu negócio instalado em um coreto de belíssima arquitetura *Déco* (muito influente no Rio de Janeiro e em Goiás, no início do século XX), afirma que os turistas se interessam bastante pela história do prédio/monumento, um reflexo positivo da patrimonialização, contudo, ele nos revela alguns problemas ocorridos em

torno do processo, e por isso não o vê como o único fator benéfico a promover o turismo. Desde a obtenção do título de Patrimônio Histórico da Humanidade, em 2001, como antes disso, ele afirma, o turismo “*não deixou de melhorar*”, e a melhoria tem ocorrido em função do tempo, independentemente desse evento, “*mas piorou em alguns aspectos*”, pois o turista cativo, desde então, ficou receoso diante da supervalorização das mercadorias, além, é claro, da “*especulação imobiliária*”, que, na época, chegou a “*triplicar*” o valor das “*casas e prédios históricos*”. Mas ele acredita que essa situação já se normalizou, tendo sido um efeito efêmero pós-patrimonialização. Ele ressalta que o turismo internacional foi muito intenso naquela época e que permanece ainda hoje, apesar de em pequeno número, especialmente, de turistas europeus. Ele afirma, também, que a vinda de muitos turistas acostumados com um ‘alto padrão’ de consumo fez com que a cidade parecesse muito aquém da demanda naquele momento, o que, segundo ele, hoje já se teria revertido, tendo a atividade turística se tornado de melhor qualidade em relação a como estava quando do *boom* pós-patrimonialização. Ao final, ele diz que, apesar da grande melhoria, a estrutura turística da cidade ainda “*não é digna*” do título de Patrimônio Histórico da Humanidade, pois deve melhorar muito seus serviços.

A oitava (8ª) entrevistada, que é também artesã, afirma que a patrimonialização foi ruim para os artistas e os artesãos, pois, com a inflação dos preços de estadia e alimentação, o turista deixa muitas vezes de comprar o artesanato, além de que, ao analisar o custo-benefício, o turista acaba sempre reclamando da “*infraestrutura da cidade*”. Além dos elementos que pontuaram os outros entrevistados, ela ressalta que houve um turismo de “*curiosos*” pós-enchente, como se viessem verificar se a cidade havia mesmo sido destruída, tal qual fora noticiado. Critica o proibicionismo advindo com a patrimonialização, como, por exemplo, em relação ao ‘som automotivo’ no Centro Histórico, enfraquecendo o turismo jovem vindo das cidades vizinhas. Critica o poder público por não organizar suficientes eventos na cidade e por colocar um horário de funcionamento “*surreal*” para os museus, que fecham nos horários em que o movimento é maior, aos finais de semana, daí “*fica esse bando de gente perdida, sem ter o que fazer (...) andano pra lá e pra cá*”, referindo-se aos turistas. Ressalta, também, que a fraqueza do turismo entre as principais temporadas faz com que os estabelecimentos explorem os turistas nestes períodos, que são períodos de festas e festivais, praticando preços abusivos para compensar o tempo sem renda, o que faz o turista pensar duas vezes em voltar à cidade, mesmo que tenha gostado da estadia. Um dos resultados negativos disso, em especial para o setor hoteleiro, é que é cada vez mais comum o turista optar por alugar uma casa ao invés de se hospedar em pousadas e hotéis, o que, embora seja bom para os proprietários dessas casas, é muito ruim para o comércio em geral, uma vez que estes turistas trazem consigo boa parte da comida e da bebida

que pretendem consumir; algo que ocorre, especialmente, nos grandes eventos, como o FICA. Ela destaca, também, que a publicidade, além de pouca, destaca apenas a arquitetura e as festas religiosas da cidade, de modo que o turista só descobre a comida e o artesanato quando se depara presentemente com essas mercadorias, elementos estes que, apesar de surpreenderem os visitantes na descoberta, são desperdiçados enquanto um “*capital turístico*” atrativo. Como artesã, depositou sua esperança no novo curso de Tecnólogo em Artesanato, que será oferecido pelo IFG, a partir do primeiro semestre de 2015, em que será convidada a lecionar como mestra de saber, o que pode chamar a atenção das autoridades para a situação do artesanato local, e, também, articular artistas e artesãos locais com a academia científica, dando-lhes força política e reconhecimento técnico.

A nona (9ª) entrevistada, por ter seu negócio localizado na rodovia (e por isso depender mais do consumo dos passantes do que de turistas e visitantes), disse que se sentiu pouco afetada pela patrimonialização de 2001, mas destaca que, como moradora, sentiu bastante os efeitos da inflação geral de preços na cidade e, também, com a enchente, percebendo uma queda do turismo naquele “*triste*” momento. Afirma ela que, com as melhorias recentes da rodovia, o negócio tem melhorado nos últimos anos. E faz, também, uma relação (à primeira vista ‘expúria’) usando uma analogia do ‘economês’, ligando o aumento do “*consumo de drogas*” entre os jovens da cidade com aquele turismo dos grandes festivais, como o FICA (o evento profano que mais movimentava a economia turística da cidade), em que, segundo ela, os jovens de outras cidades estariam vindo e introduzindo os nativos no uso de substâncias ilícitas – o que eu vejo mais como resultado da ociosidade e falta de perspectiva desses jovens diante da falta de opções profissionais e mesmo de formação a que estavam submetido, além do surgimento de periferias e o aumento das desigualdades na cidade, também, com pouquíssimas oportunidades, o que estaria sendo sanado, aos poucos, pela expansão das atividades turísticas, enquanto geradoras de emprego, e também com as universidades, como opção de educação, e, obviamente, com a ‘tendência’ momentânea de uma política de saúde e de segurança mais compromissada com o tratamento dos usuários de drogas em condições de risco e exclusão (vulnerabilidade), e mais liberal em relação ao uso de drogas recreativas.

O décimo (10º) entrevistado ressalta que, apesar do grande número de excursões que a cidade passou a receber após a patrimonialização pela UNESCO, o seu negócio foi muito prejudicado por uma espécie de “*máfia*”, na qual guias turísticos e pessoas que trabalhavam em certos hotéis e restaurantes se indicavam uns aos outros, formando um tipo de “*panelinha*” (expressão popular que designa um grupo de pessoas exclusivista, que se protegem e se relacionam somente entre si) dos ‘estabelecidos’ contra os novos empreendimentos, e

argumenta, inclusive, que este grupo se infiltra nos órgãos oficiais atrapalhando processos como emissões de alvará, dentre outras coisas. Desta acusação, pude verificar que o grupo de autopromoção realmente existe, mas me pareceu um favorecimento baseado na rede de amizades que essas pessoas mantêm, e que não se utilizam de nenhum meio ilícito para fazê-lo, o que não deixa de afetar os comerciantes desarticulados. Quanto à infiltração desse grupo no poder público, de modo a enviesar suas decisões e aí sim constituir crime, nada posso declarar, pois nada presenciei nesse sentido. Diante dessa situação, o entrevistado deixou de abrir o seu estabelecimento aos finais de semana, que é quando predomina o consumo por parte de visitantes e turistas, e resolveu apostar na qualidade da comida e no custo-benefício para conseguir uma divulgação boca-a-boca entre os clientes cativos que frequentam o local durante os dias úteis da semana, que são em sua grande maioria os funcionários públicos e comerciantes que trabalham próximos ao seu restaurante, além de pessoas que vão frequentemente à cidade para tratar de “*burocracias*”, devido à sua centralidade política regional. A parcela de turistas que acredita captar, ele atribui ao próprio movimento dos nativos, pois, uma vez que os turistas ficam mais tempo na cidade e que veem o funcionamento da mesma para além dos finais de semana, eles acabam buscando os produtos e os comércios que são valorizados pelos próprios nativos, que, além de aprovados pelo gosto local, saíam mais em conta.

A décima primeira entrevistada (11^a) é proprietária e também cozinheira no seu restaurante, que herdou da antiga dona, de quem foi empregada doméstica e depois cozinheira, vindo a herdar o restaurante, que já se tornou um clássico na cidade. O negócio é em parte familiar, tendo passado da dona original e seu filho para a dona atual, que também emprega seu filho, mas conta também com vários funcionários (mulheres na cozinha [cozinheiras e auxiliares] e homens [garçons] no salão, como pude observar). O público do seu restaurante é quase na totalidade de turistas (e isso até mesmo porque é um restaurante bastante caro, estrategicamente localizado no centro histórico, que serve pratos rústicos tradicionais e também pratos mais sofisticados). Segundo ela, os turistas já vêm procurando algo específico, por “*indicação*” do pessoal da cidade mesmo, atrás de comida regional boa, do “*empadão bom*”, atrás de uma “*comida boa*”, sinônimo também de sofisticação, e cita outros dois restaurantes (por sinal, inclusos nesta análise) que também teriam uma proposta semelhante, ou seja, que elevariam a comida regional a um *status* de sofisticada (sem, contudo, fazerem uma releitura nos moldes da ‘alta gastronomia’, mas apenas algo mais requintada que o que se serviria nos outros estabelecimentos). Ela ressalta o fato de as pessoas se indicarem uns aos outros: “a gente trabalha unido”; por exemplo, se um cliente busca comida por quilo, que não é o caso de seu restaurante, ela indica um conhecido, assim como os seus conhecidos a indicam (o que, segundo

o entrevistado anterior, foi apontado como um tipo de máfia turística local, visando arrebanhar os clientes, mas que poderia ser visto também como uma estratégia de proteção das redes sociais e patrimoniais em relação aos novos estabelecimentos). É de se destacar também que o restaurante é adaptado em uma casa colonial (tal como a grande maioria dos estabelecimentos visitados), com fundo (que é também entrada) aberto para o Rio Vermelho, em local alugado, e que fica próximo à casa onde originalmente se localizava, em frente à ‘Casa de Cora’; e a mudança se deu mesmo motivada pela enchente de 2001, que atingiu em cheio o restaurante antigo, gerando medo e receio em relação a uma futura enchente. E 2001 foi também o ano da patrimonialização do Centro Histórico da Cidade de Goiás, em que o turismo ganhava características de “novidade”, e em que “tudo estava muito bom”, pois “no começo foi muito bom”, tinha “muita gente de fora” (fazendo referência ao turismo internacional), mas logo veio a enchente, e “o turismo caiu muito”. E, hoje, segundo ela, o turismo é feito de gente da região (incluindo aí, além de Goiânia [público relevante], Brasília), e de São Paulo, Rio de Janeiro e Campo Grande, “*dessas cidades assim*”, e “*gente de fora [estrangeiros] é muito pouca mesmo*”. Segundo ela, com a patrimonialização não houve uma mudança brusca na sua vida profissional, pois, muito antes disso, ela já mantinha uma relação com o turismo, tanto enquanto empregada do restaurante, quanto na fabricação de empadão antes disso (demanda muito associada ao turismo, mas também às festividades locais); e também cozinhava em festas de sujeitos locais, o que lhe garantia fontes de sustento que independiam do turismo. Segundo ela, o turismo cultural não atrapalha, devendo ser na verdade ampliado (e isso em termos de sua estrutura), pois há dias como os domingos, em que a cidade está cheia de turistas, mas os museus estão fechados e não há atividades direcionadas a eles.

A última pessoa entrevistada (12^a) ressaltou um elemento da contradição e que é marcante do turismo cultural na Cidade de Goiás e em outros destinos desse tipo: a mecanização industrial do artesanato. Segundo ela, várias pessoas estariam utilizando novas tecnologias para produzir, por exemplo, peças de cerâmica, uma atividade muito antiga na cidade e que tem relação direta com o consumo turístico. Segundo ela, estes artesãos industriais estariam produzindo em grande quantidade e com um acabamento de máquina, que ainda aparenta ser melhor que o manual, o que levaria à extinção do “talento” dos artesãos e artesãs da cidade, que estariam a perder clientes para este novo formato. Mas isso se aplicaria também à comida em fogão a lenha ou “fogão caipira”, que estaria sendo, na verdade, preparada em uma cozinha nos moldes industriais e apenas sendo servida no fogão a lenha, que fica no meio do salão, com fins decorativos e para manter a comida quente; já que o uso desse tipo de fogão e dos utensílios a este associados está sendo cada vez mais criminalizado pela ANVISA. Entre os clientes do seu

espaço ecológico e restaurante, afirma que já chegou a trabalhar com uma clientela composta em 90% por turistas, mas, hoje, ele sente que o turismo está mais fraco, e que, por ele estar se dividindo entre um cargo político e o restaurante, o seu público turístico cativo tenha se distanciado um pouco também, levando ele a trabalhar com as suas redes locais, mantendo um público atual de meio a meio (50%) entre turistas e locais; mas os clientes que ele tem por locais são, na verdade, turistas de cidades vizinhas, como Itaberaí, por exemplo; de modo que, na verdade, se antes ele atendia um público de 90% de turistas que ficariam em hotéis, que viriam de mais longe (de outro Estado ou país) e que teriam maior poder aquisitivo, hoje, metade dos turistas são de cidades vizinhas, vêm para apenas para passar o dia e possuem um baixo poder aquisitivo. Como seu restaurante fica na “zona rural”, em meio à mata, diz que a procura não é só por sua comida, mas pela tranquilidade do seu santuário ecológico, onde o turista pode fotografar pássaros e plantas, tomar banho de riacho e ainda comer uma comida regional no racho decorado com itens coloniais. Ele diz também que esse turista mais distante e desinformado acaba indo para o negócio do vizinho, que é um grande clube aquático, o qual também dispõe de um grande restaurante de comida regional; e, entre os mais informados, diz que o seu público hoje quer tranquilidade e lazer ecológico, e o do vizinho quer “aglomeração”, badalação. Com relação à patrimonialização do Centro Histórico em 2001, o entrevistado afirma que a Cidade de Goiás e o mercado de serviços turísticos ainda não estavam preparados, faltando, por exemplo, “leitos” de hotel para receber os turistas curiosos que vieram após o título concedido pela UNESCO. Passada essa curiosidade e a má impressão que ficou devido à falta de estrutura, ele acredita que a visita dos estrangeiros diminuiu bastante, mas lamenta que o movimento dos “gringos” tenha caído ao passo que a cidade foi ficando mais preparada, com mais leitos e pousadas. Em geral, considera o turismo como essencial para a Cidade de Goiás, e, falando de dentro da máquina pública, diz que boa parte do município está voltada para melhorar essa relação com o turismo, procurando lançar um selo turístico e investir na publicidade da cidade, e que, segundo ele, tendo viajado muito pelo Brasil e pelo mundo, Goiás “não perde em nada para outros destinos turísticos”, dispendo de bons programas de turismo, de bons hotéis e pousadas e de bons restaurantes.

6 'Inconclusão' ou questões que ficam

Como o próprio título indica, esta sessão não se presta a um fechamento das ideias ou amarração de 'dados', devo aqui fazer um balanço breve do desafio da pesquisa, mostrar a sua construção como um processo, e que termina em aberto, como uma pintura a óleo, inacabada, indefinida, a qual pode ser sempre revisitada e criticada à medida que desta me distancio no tempo/trajetória do meu pensamento. Este texto é como uma reciclagem de ideias, pensamentos revirados, desfeitos, refeitos, realinhados, outros tantos excluídos, e pensamentos atravessados ao meu, nas críticas de colegas e mentores, e nas leituras e diálogos textuais. Este texto é uma edificação em um mundo sem gravidade, no qual a única força atuante de modo onipresente é a certeza de sua transformação constante e holística, que em cada ponto alterado cria uma nova constelação de pensamentos como expressão de um todo elusivo, e que representa o contato.

Se, ao início, proponho-me objeto do meu próprio texto, agora, ao final, confesso que esta tarefa me saiu cara e longe de ter sido satisfatoriamente cumprida. Pois, diferentemente de um jogo virtual em que posso optar por jogar em primeira pessoa (ou seja, vendo a realidade a partir de mim mesmo) ou em terceira pessoa (ou seja, sendo um espectador de mim mesmo), a fuga do eu só pode se dar no movimento, na mutação, no processo, em que percebo um 'eu' diferente ficando para trás, congelado nos textos outrora escritos, mas, agora, estranhamente mais claros quando vistos deste futuro-presente. Resta, então, reencontrá-lo e de fato distorcê-lo, concertá-lo para que se adeque à sinfonia da certeza presente, a qual (amanhã mesmo) irá se esfacelar e desfigurar quando chegar a sua vez de ser reconsiderada, reestruturada para parecer consistente em um novo presente. Mas noto, nestes 'eus' espalhados e remendados por todo o texto, que o esforço foi válido, pois me fez agir sem a inocência de acreditar que faço alguma 'ciência dura', sabendo que o que exerço é uma 'consciência maleável', e que é deformada a cada encontro com o campo, a cada alteração diante dos sujeitos outros lá presentes, os quais me invadem e se expressam por mim neste texto, como objeto do 'eu presente' que agora tece estes comentários, e que já não é o mesmo a cada vírgula, a cada ideia que vem para reconfigurar o todo linear limitado desta forma de expressão, que é a forma textual.

Diante da certeza única que é a incerteza, não pude me apegar a qualquer determinação, tão pouco a qualquer contaminação teórica. Contudo, pude (sim) debater ideias anti-teóricas, inverdades, levantar dúvidas, fazer questionamentos, que se tornam mais (e mais) profícuos, falseando as certezas, gerando outros questionamentos, cada vez mais elaborados, agregando mais variáveis à fórmula em aberto da não exatidão humana.

As três visitas presenciais que fiz à ‘localidade’ identificada pelo apelido geopolítico Cidade de Goiás tiveram um espaçamento temporal de um (1) ano e meio (1/2), ou seja, tive o espaço de tempo relativo a uma (1) volta e meia (1/2) do nosso planeta entorno da estrela Sol para me alterar o máximo possível, tendo em vista a referência Goiás e as pessoas que lá vivem; e apenas alguns momentos durante e após esse período para tentar expressar as impressões que esse contato construiu (e desconstruiu) em mim, as quais foram cuidadosamente ‘destiladas’ e traduzidas em ideias compartilháveis neste trabalho, que vos apresento como resultante deste esforço, deste desafio intelectual e experiencial.

Destarte, exposta toda a minha ignorância e dúvida ao longo do texto, não me atrevo a defender aqueles ‘eus’ falhos, aos quais irei querer corrigir a cada releitura, mas apontar para os caminhos em que devem avançar, vistos deste presente instante. Primeiramente, gostaria de reconhecer que, por ter adotado uma perspectiva excessivamente ampla, não contemplei de maneira satisfatória áreas de debate muito pertinentes ao tratamento das questões levantadas (o que me levou a assumir um comportamento diletante), como, por exemplo, sobre os estudos socioantropológicos em torno do patrimônio imaterial e da concepção de ‘local’ (que podem dialogar com a noção geográfica de ‘paisagem cultural’), e, também, a respeito da discussão sobre identidade cultural; da área da história social, fiquei devendo uma análise documental acurada, tendo considerado apenas os estudos mais conhecidos e já publicados; além de uma análise crítica da pré-história e mesmo desta noção (de pré-história), em vista das etnografias arqueológicas que vêm sendo propostas recentemente (revelando a história das sociedades de cultura [predominantemente] oral [visto que quase todas possuem grafismos]), e ainda uma discussão sobre método e teoria da história; ignorei a linguística ao não utilizar sua metodologia de descrição fonética nas transcrições diretas dos relatos dos sujeitos entrevistados; além ainda de ter deixado de lado a análise da evolução oficial das políticas públicas de patrimonialização no Brasil, que é muito reveladora no sentido de mostrar que houve desde há muito tempo uma compreensão bastante avançada em torno do patrimônio intangível, mesmo que os resultados de suas aplicações mostrem o contrário (o que se deve à extirpação inconsequente de grande parte dos estudos folclóricos da antropologia social acadêmica, muitos dos quais riquíssimos, na minha humilde opinião), o que passa a impressão de se tratar de uma discussão recente.

Essas são apenas algumas das deficiências que posso perceber no texto de um iniciante como eu, ainda mais quando de posse de materiais riquíssimos produzidos por pessoas que se dedicaram a vida toda ao desenvolvimento desses temas e áreas de pesquisa. Assim, como coloquei ao início desta sessão, que vem cessar o texto, mas não o pensamento, devo deixar questões e não respostas para o futuro, e algumas delas vos apresento em despedida, com a

esperança de complicar um pouco mais as coisas para os pesquisadores que deste texto poderão se apoderar futuramente:

- Consiste o patrimônio cultural vivo encarnado nos indivíduos um atestado de sua identidade cultural ou podemos nos apropriar instrumentalmente dos nossos patrimônios, inclusive para afirmar/produzir uma identidade?
- Em que medida a discussão sobre patrimônio material e imaterial ajuda a pensar o patrimônio alimentar, uma vez que este resulta de conhecimentos ecológicos e inerentemente vivos?
- Qual a relação entre desenvolvimento local, etnodesenvolvimento e os conflitos de grupos contra-hegemônicos com as estruturas estatais e as autoridades oficiais como representantes de uma modelo etnocêntrico de desenvolvimento?
- O que é original, autêntico e típico diante do fluxo de pessoas, ideias e culturas que atravessam os grupos, as sociedades e os locais?
- Em que medida uma prática ou performance definem a existência intangível do patrimônio, devendo se distinguir da simples encenação?
- Em que medida o jogo de forças políticas e econômicas determina as regras das relações de hibridação e quais serão as identidades culturais emblemáticas de cada local (especialmente, em contextos como os pós-coloniais e capitalistas)?
- Qual o poder aglutinador das propagandas nacionalistas, regionalistas, e, enfim, localistas, no sentido de produzir identidades culturais híbridas ‘harmônicas’?
- Como, no turismo cultural, os usos do patrimônio alimentar podem convertê-lo em um capital que auxilia na resistência contra-hegemônica e desenvolvimento econômico local?
- Em que medida as políticas públicas patrimoniais se vinculam ideologicamente aos direitos culturais concebidos no âmbito do cosmopolitismo recente, e em que medida são apropriadas por grupos locais hegemônicos?
- O caso da Cidade de Goiás é representativo de como a formação dos patrimônios alimentares brasileiros guardam características da sociedade colonial, colocando as culturas de certos grupos em uma posição subalterna com relação aos grupos eurodescentes?

Referências

ABDALA, Mônica C. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n.1, p. 125-158, jan.-jun. 2011. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/25743/17197>>. Acesso em 06 jun. 2013.

ABRAHÃO, Fernando Antonio *et al.* (Org.). **Delícias das sinhas**: história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX. Adaptação, produção e fotografia das receitas culinárias Fernando Kassab. Campinas: Arte Escrita, 2007.

ACHA, Sergio Zapata. “Patrimonialización” de la gastronomía peruana y planteamiento de un proyecto de desarrollo. In: ÁLVAREZ, Marcelo; MEDINA, Xavier. (Ed.). **Identities en el plato**: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Barcelona: Icaria editorial, 2008. p. 153-174.

ALMEIDA, T. M. C. de. Breve levantamento dos aspectos históricos e culturais de Luziânia, GO. **Revista Múltipla**. Brasília, v. 5, n. 7, ano 4. p. 185-197. dez. 1999. Disponível em: <http://www.academia.edu/890930/Os_demiurgos_do_Estado_origens_e_dilemas_da_burocracia_publica_no_Brasil>. Acesso em: 08 jun. 2013.

ÁLVAREZ, Marcelo; MEDINA, Xavier. Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: aproximaciones desde Europa y América. In: _____. (Ed.). **Identities en el plato**: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Barcelona: Icaria editorial, 2008. p. 13-24.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**: revista de pesquisas e debates em Ciências Sociais. Goiânia: UFG/FCS, ano 2008, v. 11, n.1, p. 13-21, 1998.

ANDRADE, Kátia Aline Forville de. **Turismo rural no entorno da cidade de Goiás (GO)**. 2006. 142 f. Dissertação (Mestrado em Ecologia e Produção Sustentável) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2007. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraDownload.do?select_action=&co_obra=67164&co_midia=2>. Acesso em: 20 mar. 2014.

APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. In: _____. (Org.) **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Tradução Agatha Bacelar. Revisão técnica Letícia Veloso. Niterói: Editora Universitária Fluminense, 2008. p. 15-88.

_____. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. **Comparative Studies in Society and History**. v. 30. n. 1 jan. 1988. p. 3-24. Disponível em: <http://heuristscholar.org/heurist/php/fetc.h_file.php/Appadurai_Cookbooks.pdf?file_id=aed60fac6ffcb038bb8e8abbb6b88a1d99eecab8>. Acesso em: 08 jun. 2013.

ATAÍDES, Jesús Marco de. **Sob o signo da violência**: colonizadores e Kayapó do sul do Brasil Central. Goiânia: UFG, 1991.

BAL, Mieke. Conceptos viajeros en las humanidades. **Estudios visuales**. n. 3. p. 27-77. jan. 2006. Disponível em: <http://estudiosvisuales.net/revista/pdf/num3/bal_concepts.pdf>. Acesso em: 17 set. 2013.

BAHL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista geográfica de América Central**. Número especial EGAL - XIII Encuentro de Geógrafos de América Latina, Costa Rica, p. 1-16, 2 sem. 2011.

BARBOSA, Altair Sales. Balanço da Arqueologia Brasileira (Goiás). **Anuário de Divulgação Científica**, v. X (1981-1984). Goiânia: IGPA/UCG, 1984.

BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Tradução de Artur Morão. Lisboa, Portugal: Edições 70, 2003. 215 p. (Série Arte & Comunicação).

_____. **O sistema dos objetos**. Tradução Zulmira Ribeiro Tavares. 5. ed. São Paulo: Perspectiva, 2009. (Coleção Debates).

_____. **Para uma crítica da economia política do signo**. Tradução Aníbal Alves. Rio de Janeiro: Elfos Ed.; Lisboa: Edições 70, 1995. 278 p. (Coleção Ciência e Sociedade)

_____. **Simulacros e simulação**. Tradução de Maria João da Costa Pereira. Lisboa: Relógio d'Água Editores, 1991. 101 p. (Série Antropos).

BECK, Ulrich. A reinvenção da política. In: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. Tradução Maria Amélia Augusto. 1. ed. p. 1-51. Oeiras, Portugal: Celta Editora, 2000.

BELEI, Renata Aparecida *et al.* O uso de entrevista, observação e videogravação em pesquisa qualitativa. **Cadernos de Educação**. Pelotas: FaE/PPGE/UFPel. n. 30 jan.-jun., 2008. p. 187-199. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/caduc/article/viewFile/1770/1645>>. Acesso em: 24 abr. 2014.

BENJAMIN, Walter. **A obra de arte na era da sua reprodutibilidade técnica**. Tradução de José Lino Grünwald. Segunda versão do texto, iniciada por Walter Benjamin em 1936 e publicada originalmente em 1955. Disponível em: <http://www.deboraludwig.com.br/arquivos/benjamin_reprodutibilidade_tecnica.pdf>. Acesso em: 12 dez 2013.

BERTRAN, Paulo. **História da terra e do homem no Planalto Central: eco-história do Distrito Federal: do indígena ao colonizador**. Brasília: Solo, 1994. 270 p.

BERTRAN, Paulo; FAQUINI, Rui. **Cidade de Goiás Patrimônio da Humanidade: origens**. Texto Paulo Bertran. Fotos Rui Faquini. Projeto gráfico Sonia Paiva. Brasília: Ed. Verano; São Paulo: Editora Takano, 2002.

BESSIÈRE, Jacinthe. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. **Sociologia Ruralis**, Oxford, Blackwell Publishers, v. 38, n. 1, p. 21-34, 1998.

BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. Tradução de Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis e Gláucia Renate Gonçalves. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003. 395p.

BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. Comida, trabalho e patrimônio: nota sobre o ofício das baianas do acarajé e das tacacazeiras. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 213-236, jul./dez., 2012.

BLACKBURN, Robin. **A construção do escravismo no Novo Mundo, 1492-1800**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

BOSI, Alfredo. Cultura brasileira e culturas brasileiras. In: _____. **Dialética da colonização**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992. p. 308-345.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. 5. ed. São Paulo: Perspectiva, 1998.

_____. **O poder simbólico**. 14. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010. 322 p.

BRAGA, Isabel M. R. M. D. Brasileiros em Portugal: transmissões, recepções e transformações alimentares. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 16, n. 33, p. 197-224, jan.-jun. 2010. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832010000100011>. Acesso em 10 abr. 2014.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BUARQUE DE HOLANDA, Sérgio. **Caminhos e fronteiras**. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. 301p.

_____. **Monções**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1990. 326p.

_____. **Raízes do Brasil**. 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

_____. **Visão do paraíso**: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

CANCLINI, Néstor García. **Consumidores e cidadãos**: conflitos multiculturais na globalização. Tradução Maurício Santana Dias. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1999.

_____. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. Tradução Heloísa Pezza Cintrão, Ana Regina Lessa. 4. ed. São Paulo: Edusp, 2008.

_____. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. **Revista do patrimônio histórico e artístico nacional**. n. 23, Brasília: IPHAN, 1994. p. 94-115. 301 p.

CANESQUI, Ana Maria. (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. (Coleção Antropologia e Saúde).

CAPLAN, Pat. Spirits and sex: a Swahili informant and his diary. In: OKELY, Judith; CALLAWAY, Helen (Ed.) **Anthropology and autobiography**. New York: Routledge, 1992. p. 64-81.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Caminhos da identidade**: ensaios sobre etnicidade e multiculturalismo. São Paulo: Unesp; Brasília: Paralelo 15, 2006. 258 p.

_____. **Sobre o pensamento antropológico**. 3. ed. Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 2003. 201p.

CARNEIRO, Edson. **Dinâmica do folclore**. Apresentação e notas Raul Lody. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2008. (Coleção Raízes).

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

_____. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTILLO, Lisa Earl. Os entrelugares da oralidade: usos êmicos da escrita e da fotografia. In: _____. **Entre a oralidade e a escrita**: a etnografia nos candomblés da Bahia. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 55-99. 231 p.

CÉSAIRE, Aimé. **Discurso sobre o colonialismo**. Prefácio de Mário Andrade. Tradução do francês por Noémia de Souza. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1978.

CHAIM, Marivone Matos. **Aldeamentos indígenas na Capitania de Goiás**: sua importância na política de povoamento (1749-1811). Goiânia: Oriente, 1974. 240p.

CHAUL, Nars Fayad. **Caminhos de Goiás**: da construção da decadência aos limites da modernidade. 3. ed. Goiânia: UFG, 2010. 288p.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do patrimônio**. Tradução Luciano Vieira Machado. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade; UNESP, 2006. 288p.

CHUVA, Márcia. Por uma história da noção de patrimônio cultural no Brasil. p. 147-165. **Revista do patrimônio histórico e artístico nacional**, Brasília: IPHAN, 2012. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/baixaFcdAnexo.do?id=3239>>. Acesso em: 20 ago. 2014.

CLASTRES, Pierre. **Arqueologia da violência**: pesquisas de antropologia política. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. 325 p.

CLIFFORD, James. Colecionando arte e cultura. **Revista do patrimônio histórico e artístico nacional**. n. 23, Brasília: IPHAN, 1994. p. 69-89. 301 p.

_____. Introducción: verdades parciales. In: _____.; MARCUS, George E. (Eds.) **Retóricas de la antropología**. Gijón: Júcar, 1991. p. 25-60.

COELHO, Gustavo Neiva. **Iconografia Vila-Boense**. Goiânia: Editora UFG, 2013. 160 p.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Anais da 29ª Reunião Brasileira de Antropologia**. out. 2014. Disponível em: <http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401745513_ARQUIVO_GastronomiaeCultura.pdf>. Acesso em: 01 dez 2014.

_____. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**. v. 11, n. 2, 2013. Disponível em: <<http://seer.ucg.br/index.php/habitus/article/view/2865/1753>>. Acesso em: 14 mar. 2014.

_____. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e disitinação. **Anuário Antropológico**. 2011-1, 2012, p. 211-236. Disponível em: <<http://aa.revues.org/327>>. Acesso em: 14 mar. 2014.

_____. **Sabores e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-22022010-125038/publico/JANINE_HELFAST_LEICHT_COLLACO.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2014.

CONTRERAS, A.T. R.; GONZÁLEZ, F. C. V; TÉLLEZ, M. H. Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. **Ciencia Ergo Sum**, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México, v. 17, n. 3, p. 239-252, nov. 2010/fev. 2011. Disponível em: <http://ergosum.uaemex.mx/pdfs/pdf_vol_17_3/05_tonatiuh_romero.pdf>. Acesso em: 14 jan. 2014.

CONTRERAS, Jesus; ARNAÍZ, Mabel. **Alimentación y Cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

COUNIHAN, Carole. Food and the nation. In: _____ (Ed.). **Food in the USA**: a reader. Nova York: Routledge, 2002. p. 1-13.

CWIERTKA, Katarzyna; WALRAVEN, Boudewijn. **Asian food**: the global and the local. Honolulu: University of Hawai's Press, c2001.

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

DAVIDOFF, Carlos Henrique. **Bandeirantismo**: verso e reverso. 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

DELGADO, Andréa Ferreira. Cora Coralina: a poética do sabor. **Ilha**: revista de Antropologia. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina. v. 4, n. 1, jun. 2002, p. 59-83. Disponível em: <https://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&ved=0CDEQFjAB&url=https%3A%2F%2Fperiodicos.ufsc.br%2Findex.php%2FFilha%2Farticle%2Fdownload%2F15031%2F15651&ei=EetiUsOsCITK9QTc4YEG&usg=AFQjCNErXGkn93khxyLmJaA_-08sUg_Ltg&bvm=bv.55139894,d.eWU>. Acesso em: 04 jul. 2013.

_____. Goiás: a invenção da cidade “patrimônio da humanidade”. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 113-143, jan.-jun. 2005a. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832005000100007>. Acesso em 04 jul. 2013.

_____. Memória, trabalho e identidade: as doceiras da cidade de Goiás. **Cadernos Pagu**. v. 13, p. 293-325, 1999. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?down=51320>>. Acesso em: 04 jul. 2013.

_____. Museu e memória biográfica: um estudo da Casa de Cora Coralina. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 8, n. 2, p. 103-117, jul/dez. 2005b.

DERRIDA, Jacques. **Gramatologia**. Tradução Miriam Schnaiderman e Renato Janini Ribeiro. São Paulo: Perspectiva, 1973.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. In: COUNIHAN, Carole ;VAN ESTERIK, Penny (Eds.). **Food and culture**. New York: Routledge, 1997. p. 36-54.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **El mundo de los bienes: hacia una antropología del consumo**. Tradução Enrique Mercado. México: Editorial Grijalbo, 1990.

DUTRA, Rogéria Campos de A. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. **Campos: revista de antropologia**. Curitiba: UFPR/PPGAS, ano, 2004, v. 5, n. 1, p. 93-110, 2001.

ELIAS, Norbert; SCOTSON, John L. **Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade**. Tradução Vera Ribeiro. Tradução e posfácio à edição alemã Pedro Sussekind. Apresentação e revisão técnica Federico Neiburg. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000. 224p.

_____. **O processo civilizador**. Tradução Ruy Jungmann. Revisão e apresentação Renato Janine Ribeiro. 2. ed. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1994. (Uma história dos costumes, v. 1)

ESCOBAR, Arturo. **La invención del Tercer Mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo**. Tradução de Diana Ochoa. Série colonialidad/modernidad/descolonialidad. Caracas: Fundación Editorial el pero y la rana, 2007. Disponível em: <<http://www.ceapedi.com.ar/imagenes/biblioteca/libros/218.pdf>>. Acesso em: 13 dez. 2013.

_____. **Territories of difference: place, movements, life, redes**. Durham: Duke University Press, 2008. 435 p.

_____. Worlds and knowledges otherwise: the latin american modernity/coloniality research program. In: MIGNOLO, Walter D.; _____ (Ed.). **Globalization and the decolonial option**. London: Routledge, 2010. p. 33-64.

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. **Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural**, La Laguna, Espanha, v. 2, n. 2, p. 193-213, 2004.

FAVRET-SAADA, Jeanne. Ser afetado. Tradução Paula Siqueira. Revisão Tânia Stolze Lima. **Cadernos de Campo**. n. 13, p. 155-161, 2005.

FEATHERSTONE, Mike. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. Tradução Julio Assis Simões. São Paulo: Studio Nobel, 1995. 223 p. (Coleção cidade aberta. Série megalópolis).

FERNANDES, G. A. M. **Turismo gastronômico como fator de desenvolvimento local na comunidade quilombola de São Miguel, município de Maracaju, MS.** 2013. 78 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) – Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2013. Disponível em: <<http://site.ucdb.br/public/md-dissertacoes/12550-dissertacao-entregue-geziane.pdf>>. Acesso em: 20 mar. 2014.

FISCHER, Michael. El etnicismo y las artes posmodernas de la memoria. In: CLIFFORD, James; MARCUS, George (Ed.). **Retóricas de la antropología.** Barcelona: Júcar, 1991. p. 269-319.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil.** ilustrações Guilherme Vianna. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____. **Região e tradição.** 2 ed. Rio de Janeiro: Gráfica Record, 1968.

FRY, Peter. Feijoada e soul food: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. In: _____. **Para inglês ver: identidade e política na cultura brasileira.** Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1982. p. 47-53.

GABACCIA, Donna. What do we eat? In: COUNIHAN, Carole (Ed.). **Food in the USA: a reader.** Nova York: Routledge, 2002. p. 35-40.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: LTC, 2005.

_____. “Do ponto de vista dos nativos”: a natureza do entendimento antropológico. In: _____. **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa.** Tradução Vera Mello Joscelyne. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997. p. 85-107.

_____. **Nova luz sobre a Antropologia.** Tradução Vera Ribeiro; Revisão Técnica Maria Cláudia Pereira Coelho. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

_____. Os usos da diversidade. **Horizontes antropológicos,** Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, v. 5. n. 10. mai. 1999.

GELL, Alfred. Recém-chegados ao mundo dos bens: o consumo entre os Gonde Muria. In: APPADURAI, Arjun. (Org.) **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural.** Tradução Agatha Bacelar. Revisão técnica Letícia Veloso. Niterói: Editora Universitária Fluminense, 2008. p. 143-179.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** São Paulo: UNESP, 1991, 177 p.

GIMENES, M. H. S. G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. **Congresso latino-americano de investigação turística.** 5., 2012, São Paulo. Disponível em: <<http://gtci.com.br/congressos/congresso/2012/pdf/eixo5/Gimenes.pdf>>. Acesso em: 12 out. 2013.

_____. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Turismo & Sociedade.** Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24. Disponível em: <<https://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCYQFjAA&url=http%3A%2F%2Ffojs.c3sl.ufpr.br%2Ffojs%2>>

Findex.php%2Fturismo%2Farticle%2Fdownload%2F14301%2F9605&ei=oeFiUr2PGoaE9QTCwYcQAQ&usg=AFQjCNFG74FOkdbOLK8JekDOr-No_730WQ&bvm=bv.55139894,d.eWU>. Acesso em: 12 out. 2013.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Seminário de pesquisa em turismo do Mercosul**, 4., 2006, Caxias do Sul. Disponível em: <https://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CDAQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.ucs.br%2Fucs%2FtplPadrao%2FtplSemMenus%2Fposgraduacao%2Fstrictosensu%2Fteste%2Fturismo%2Fseminarios%2Fseminario_4%2Fgt03%2Farquivos_4_seminario%2FGT03-1.pdf&ei=__JiUrrMIeSQiAKA74GQBw&usg=AFQjCNH7kEEOGA0Jr5ID1jJ7PryT9rbqRQ&bvm=bv.54934254,d.cGE>. Acesso em: 12 out. 2013.

GOFFMAN, Erving. **The presentation of self in everyday life**. New York: Doubleday, c1959.

GOIÁS. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2013. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Goi%C3%A1s&oldid=37031373>>. Acesso em: 19 out. 2013.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar. In: _____. *et al.* **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 7-16.

_____. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 40-55, jan.-jun. 2014.

_____. As transformações do patrimônio: da retórica da perda à reconstrução permanente. In: TAMASO, Izabela Maria; LIMA FILHO, Manuel Ferreira. (Orgs.) **Antropologia e patrimônio cultural: trajetórias e conceitos**. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia, 2012. p. 59-74.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GRAMSCI, Antonio. **Os intelectuais e a organização da cultura**. Tradução de Carlos Nelson Coutinho. 8 ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1991. 244p.

GRUZINSKI, Serge. **A colonização do imaginário: sociedades indígenas e ocidentalização no México espanhol (séculos XVI-XVIII)**. Tradução Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Companhia das Letras, 2003. 463p.

_____. O renascimento ameríndio. In: NOVAES, Adauto (Org.) **A outra margem do ocidente**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999. p. 283-298.

_____. **The mestizo mind: the intellectual dynamics of colonization and globalization**. Tradução do francês para o inglês de Deke Dusinberre. New York: Routledge, 2002.

GUIMARÃES, Alexandre; GUIMARÃES, Leda; GOYA, Flávia. **Objetos populares na Cidade de Goiás: cerâmica**. Goiânia: FAV/UFG e SEBRAE, 2001.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guacira Lopes Louro. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2011.

_____. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Tradução Adelaine La Guardia Resende et al. Belo Horizonte: UFMG, 2003. 434p.

HASTRUP, Kirsten. Writing ethnography: state of the art. In: OKELY, Judith; CALLAWAY, Helen (Ed.). **Anthropology and autobiography**. New York: Routledge, 1992. p. 116-133.

HAUG, Wolfgang Fritz. **Crítica da estética da mercadoria**. Tradução de Erlon José Paschoal. São Paulo: Editora da UNESP, 1997. 210 p.

HOLTZMAN, Jon D. Food and memory. **Annual review of anthropology**. Palo Alto, CA, n. 35, p. 361-378, jun. 2006.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Colaboração Ângelo Augusto dos Santos e Ronaldo Menegaz. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Cidade de Goiás**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=17244&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>>. Acesso em: 01 ago. 2013.

_____. **Inventário Nacional de Referências Culturais vai ser apresentado para comunidade de Goiás**. 2014a. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=18467&sigla=Noticia&retorno=detalheNoticia>>. Acesso em: 02 ago. 2014.

_____. **Largo do Chafariz: conjunto arquitetônico e urbanístico (Goiás-GO)**. 2014b. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br/ans.net/tema_consulta.asp?Linha=tc_arque.gif&Cod=1227>. Acesso em: 02 ago. 2014.

_____. **Ofício das baianas do acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, jan./jun., 2009. Disponível em: <<http://seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/8319>>. Acesso em: 15 abr. 2013.

KOPYTOFF, Igor. A biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo. In: APPADURAI, Arjun. (Org.) **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural**. Tradução Agatha Bacelar. Revisão técnica Letícia Veloso. Niterói: Editora Universitária Fluminense, 2008. p. 89-123.

KUWAE, C. A.; MONEGO, E. T.; FERNANDES, J. A. (Trans)Formações de hábitos alimentares dos goianos. **Ceres: nutrição & saúde**. Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição – UERJ. ano 4, v. 4, n. 1, p. 33-41, 2009. Disponível em <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/article/view/1864/1459>>. Acesso em 08 jun. 2013.

LABRIOLA, Rodrigo. **A fome dos outros: literatura, comida e alteridade no século XVI**. Niterói: EdUFF, 2007.

LAGO, M. L. L. **Comer na roça**. Brasília, DF: Universidade de Brasília, 2006. Originalmente apresentada como monografia, Curso de Especialização em Segurança Alimentar, Universidade de Brasília, 2006. Disponível em: <http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/508/1/2006_MariaLucilaLinsLago.pdf>. Acesso em: 03 out. 2013.

LEBOŠ, Sonja. City as a (touristic) product. **PASOS**: revista de cultura y patrimonio cultural, Santa Cruz de Tenerife, Espanha, v. 3, n. 1, p. 23-39, 2005. Disponível em: <<http://www.pasonline.org/Publicados/3105/PS020105.pdf>>. Acesso em: 18 set. 2014.

LEFF, Enrique. **Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder**. Tradução Lúcia Mathilde Endlich Orth. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. 494 p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Eds.). **Food and culture**. New York: Routledge, 1997. p. 28-35.

LIMA, Elder Rocha. **Guia afetivo da Cidade de Goiás**. Brasília: IPHAN, 2008.

LIMA, Rossini Tavares de. **A ciência do folclore**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003. (Coleção Raíces)

LINDHOLM, Charles. Authentic cuisine and national identity. In: _____. **Culture and authenticity**. Oxford: Blackwell Pub., 2008. p. 77-87.

LOIOLA, Maria Lemke. **Trajetórias para a liberdade: escravos e libertos na capitania de Goiás**. Goiânia: Editora UFG, 2009.

MACIEL, Maria Eunice. A culinária e a tradição. In: GONÇALVES, José Reginaldo Santos *et al.* **Seminário alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 27-35.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **Alimentação, saúde e doença em Goiás no século XIX**. Franca, SP: UNESP, 2004. Originalmente apresentada como tese, Curso de Doutorado em História, Universidade Estadual Paulista, 2004. Disponível em: <http://www1.capes.gov.br/teses/pt/2004_dout_unesp_Sonia_Maria_de_Magalhaes.pdf>. Acesso em: 07 jun. 2013.

MALDONADO-TORRES, Nelson. On the coloniality of being: contributions to the development of a concept. In: MIGNOLO, Walter D.; ESCOBAR, Arturo (Ed.). **Globalization and the decolonial option**. London: Routledge, 2010. p. 94-124.

MANZINI, Eduardo José. Considerações sobre a elaboração de roteiro para entrevista semi-estruturada. In: MARQUEZINE, Maria Cristina; ALMEIDA, Maria Amélia; OMOTE, Sadao (Orgs.). **Colóquios sobre pesquisa em educação especial**. Londrina: Eduel, 2003. p. 11-25.

MARTINS, L. N.; SOUZA, A. P. F. L. de.; GUIMARÃES, G. A afirmação do trabalho feminino na trajetória histórico-cultural de Vila Boa de Goiás: uma perspectiva para o planejamento turístico. **Boletim Goiano de Geografia**, Goiânia, v. 30, n. 1, p. 123-139, jan/jun. 2010. Disponível em: <<http://www.revistas.ufg.br/index.php/bgg/article/view/11200/8004>>. Acesso em: 17 jan. 2014.

MARX, Karl. A mercadoria. In: _____. **O capital**: crítica da economia política. Tradução Reginaldo Sant'Anna. 18 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. p. 55-106. (Livro I)

MATTOS, Izabel Missagia. O litígio dos Kayapó no Sertão da Farinha Podre (1847-1880). **Dimensões**. Revista do Departamento de História da UFES. n. 18, p. 139-148, 2006.

MAUSS, Marcel. Uma categoria do espírito humano: a noção de pessoa, a de "Eu". In: _____. **Sociologia e antropologia**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 367-397. 536 p.

MENASCHE, Renata. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não? **Campos**: revista de antropologia. Curitiba: UFPR/PPGAS, ano 2004, v. 5, n. 1, p. 111-129, 2001.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine H. L. **Dimensões socioculturais da alimentação**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MENNELL, Stephen. **All manners of food**. Illinois: University of Illinois Press, 1996.

_____; MURCOTT, Anne; VAN OTTERLOO, Anneke H. **The sociology of food**. London: Sage, 1992.

MENESES, José Newton Coelho. O gosto e a necessidade: em torno da cozinha mineira do século XVIII. **Caderno de Filosofia e Ciências Humanas**. Belo Horizonte: Unicentro Newton Paiva, ano 1998, v. 6, n. 10, abr, p. 18-34, 1993.

METZ, Christian. Lo percibido y lo nombrado. Tradução para o espanhol Domin Choi. In: **Otrocampo**, n. 4, 1975.

MILLER, Daniel. Materiality: an introduction. In: _____ (Ed.). **Materiality**. Durham: Duke University Press, 2005. p. 1-50.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, out. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf>>. Acesso em: 04 abr. 2013.

_____. **Sabor a comida, sabor a libertad**. México: Ediciones la Reina Roja, 2003.

_____. **Sweetness and power**: the place of sugar in modern history. New York: Penguin Books, 1985.

MIGNOLO, Walter. Delinking: the rhetoric of modernity, the logic of coloniality and the grammar of de-coloniality. In: _____.; ESCOBAR, Arturo (Ed.). **Globalization and the decolonial option**. London: Routledge, 2010. p. 303-368.

_____. Introducción. In: _____. (Comp.) et al. **Capitalismo y geopolítica del conocimiento**: el eurocentrismo y la filosofía de la liberación en el debate intelectual contemporáneo. Buenos Aires: Ediciones del Signo, 2001. p. 9-54.

_____. **Local histories/global designs**: coloniality, subaltern knowledges, and border thinking. Princeton: Princeton University Press, c2000. 371 p.

_____. **The idea of Latin America**. Malden: Blackwell Publishing, 2005.

MONCUSÍ, Albert; SANTAMARINA, Beatriz. Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio imaterial de la humanidad. In: ÁLVAREZ, Marcelo; MEDINA, Xavier. (Ed.). **Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América**. Barcelona: Icaria editorial, 2008. p. 127-142.

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

MORIN, Edgar. **Cultura de massas no século XX: neurose**. Tradução de Maura Ribeiro Sardinha. 9. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009a. 208 p. (O espírito do tempo, v. 1)

_____. **Cultura de massas no século XX: necrose**. Colaboração de Irene Nahoum. Tradução de Agenor Soares Santos. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009b. 208 p. (O espírito do tempo, v. 2)

NÜTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank . Introduction: mapping food and globalization. In: NÜTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank (Ed.). **Food and globalization: consumption, markets and politics in the modern world**. King's Lynn, Inglaterra: Berg, 2008.

OKELY, J.; CALLAWAY, H. (Ed.). **Anthropology and autobiography**. New York: Routledge, 1992.

OLIVEIRA, Jorge Eremites de; VIANA, Sibeli Aparecida. O centro-oeste antes de Cabral. **Revista USP**, São Paulo, n. 44, p. 142-189, dezembro/fevereiro, 1999-2000.

ORTÊNCIO, Bariani. **Cozinha goiana: histórico e receituário**. 4. ed. Goiânia: Kelps, 2000.

PAIVA, Jamile. Restaurante Mangai: a culinária regional como estratégia de *folkmarketing*. **Anais do 1º Congresso Mundial de Comunicação Ibero-americana**. Sessão Temática 6, 2011, São Paulo. São Paulo: CONFIBERCOM, 2011. Disponível em: <<http://www.confibercom.org/anais2011/pdf/165.pdf>>. Acesso em: 13 mar. 2014.

PÉCLAT, Gláucia. Empadão Goiano: expressão de práticas festivas e ecológicas. **Revista da Faculdade Estácio de Sá Goiás - FESGO**. Goiânia, GO, v. 1, n. 1, p. 139-150, dez. 2008 / jun. 2009. Disponível em: <http://www.saps.com.br/sites/estacio/downloads/revista/rev_ciencia_humanas_n_1_ok_red.pdf> Acesso em: Acesso em 07 jun. 2013.

_____; OLIVEIRA, L. F. **Memórias do sabor: modos e saberes culinários em Vila Boa de Goiás**. Disponível em: <http://www.prp.ueg.br/06v1/conteudo/pesquisa/dstq/2008/arquivos/ds_23072008_01.pdf>. Acesso em 07 jun. 2013.

PEREIRA, Juliana dos Santos. **As meninas do pequi fora do sertão: goianas imigrantes em Lisboa**. 2009. 83 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural) – Universidade de Lisboa, Lisboa, 2009. Disponível em: <http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/298/1/20586_ulsd_dep.17913_M_1.pdf>. Acesso em 22 ago. 2014.

PEREIRO, Xerardo; CONDE, S. P. Turismo e oferta gastronómica na comarca de Ulloa (Galiza): análise de uma experiência de desenvolvimento local. **PASOS**: revista de cultura y patrimonio cultural, Santa Cruz de Tenerife, Espanha, v. 3, n. 1, p. 109-123, 2005. Disponível em: <<http://www.pasosonline.org/Publicados/3105/PS080105.pdf>>. Acesso em: 18 set. 2014.

PINHEIRO, Sueli Reis. Biografia, culinária e literatura: a história do cotidiano com o tempero de Cora Coralina. **Revista Gênero**. Niterói, RJ, v. 3, n.2, p. 69-79, 1. sem., p. 69-79, 2003. Disponível em: <<http://www.revistagenero.uff.br/index.php/revistagenero/article/view/271/188>>. Acesso em: 07 jun. 2013.

QUEIROZ, Raquel de. **O não me deixes**: suas histórias e sua cozinha. São Paulo: Siciliano, 2000.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber**: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: CLACSO, 2005a. p. 227-278. 278 p. ISBN: 987-1183-24-0. (Colección Sur Sur). Disponível em: <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/lander/pt/Quijano.rtf>>. Acesso em: 01 mar. 2012.

_____. Coloniality and modernity/rationality. In: MIGNOLO, Walter D.; ESCOBAR, Arturo (Ed.). **Globalization and the decolonial option**. London: Routledge, 2010. p. 22-32.

RADDING, Cynthia. **Paisajes de poder e identidad**: fronteras imperiales en el desierto de Sonora y bosques de la Amazonia. Azcapotzalco: UAM, 2008.

RIBEIRO, Darcy. **As Américas e a civilização**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1970.

_____. **O povo brasileiro**: evolução e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

RICOUER, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Unicamp, 2007.

SAHLINS, Marshall D. **Cultura e razão prática**. Tradução Sérgio Tadeu de Miemayer Lamarão. Revisão técnica Luis Fernando Dias Duarte. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.

_____. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção (parte I). **MANA**. v. 1. n. 3. p. 41-150. abr. 1997.

SAID, Edward. A representação do colonizado: os interlocutores da antropologia. In: _____. **Reflexões sobre o exílio e outros ensaios**. Tradução Pedro Maia Soares. São Paulo: Companhia das Letras, 2003a.

_____. **Cultura e Imperialismo**. Tradução de Denise Bottman. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

_____. **Orientalismo**: “o Oriente como invenção do Ocidente”. Tradução Tomás Rosa Bueno. São Paulo: Companhia das Letras, 2003b.

SANTIAGO, Silvano. Atração do mundo: políticas de globalização e de identidade na moderna cultura brasileira. In: _____. **O cosmopolitismo do pobre: crítica literária e crítica cultural**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004. p. 11-45. 251 p.

_____. Introdução. In: _____. **Intérpretes do Brasil**. (Coord.). 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 2002. p. XIII-XLVIII. (Biblioteca luso-brasileira, Série brasileira).

_____. O entre-lugar do discurso latino-americano. In: _____. **Uma literatura nos trópicos: ensaios sobre dependência cultural**. São Paulo: Editora Perspectiva; Secretaria de Cultura, Ciência e Tecnologia do Estado de São Paulo, 1978. p. 11-28. (Debates, 155).

SANTOS, Miriam Oliveira; ZANINI, Maria Catarina C. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). **Caderno Espaço Feminino**. v. 19, n. 1, 2008. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2111/1732>>. Acesso em: 14 mar 2014.

SCHMIDT, Rosana. “Nossa cultura é pequi, frutinha do mato” [manuscrito]: um estudo sobre as práticas alimentares do povo Akwẽ. 128 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2011. Disponível em: <<http://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/1006/1/Dissertacao%20Rosana%20Schmidt.pdf>>. Acesso em: 09 set. 2014.

SENA, Custódia Selma. A categoria Sertão: um exercício de imaginação antropológica. **Sociedade e Cultura**, n. 1 (1), p. 19-28, jan./jun., 1998. Disponível em: <www.revistas.ufg.br/index.php/fchf/article/download/1776/2137>. Acesso em: 06 mar. 2014.

_____. Regionalismos e sociabilidades. **O olho da história**, n. 14, Salvador, jun., 2010a. Disponível em: <<http://oolhodahistoria.org/n14/artigos/custodia.pdf>>. Acesso em: 06 mar. 2014.

_____. Uma narrativa mítica do sertão. **Avá**, Posadas, n. 17, dez., 2010b. Disponível em: <<http://www.scielo.org.ar/pdf/ava/n17/n17a05.pdf>>. Acesso em: 06 mar. 2014.

SILVA, João Luiz Maximo da Silva. Transformações no espaço doméstico: o fogão a gás e a cozinha paulista, 1870-1930. **Anais do Museu Paulista: história e cultura material**. São Paulo: USP, ano 2007, v. 15, n. 2, p. 197-220, 1922.

SILVA, Sandra Siqueira da. Patrimonialização e desenvolvimento. **Anais do I circuito de debates acadêmicos**. Brasília: Ipea, 2012. 110 p. Disponível em: <<http://www.ipea.gov.br/code2011/chamada2011/pdf/area1/area1-artigo5.pdf>>. Acesso em: 16 mar. 2014.

SILVA, Vanessa Regina Freitas da. O patrimônio arquitetônico como imagem: o simulacro na paisagem de Ouro Preto. In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DA IMAGEM, 3., 2011, Londrina. **Anais...** Londrina, Universidade Estadual de Londrina, 2011. p. 2865-2873. Disponível em: <<http://www.uel.br/eventos/eneimagem/anais2011/trabalhos/pdf/VANESSA%20REGINA%20FREITAS%20DA%20SILVA.pdf>>. Acesso em: 11 jan. 2014.

SIMMEL, Georg. **Filosofia del dinero**. Tradução de Ramon Garcia Cotarelo. Madrid: Instituto de estudios politicos, 1976. Versão em espanhol do original alemão. 665 p.

SOUZA, Nair Barbosa de. **Doçura do estado de Goiás: um vetor de identidade e seu potencial turístico**. Monografia apresentada como pré-requisito para o curso de especialização de Professores e Pesquisadores de Turismo e Hospitalidade, Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

SPENCER, Paul. Automythologies and the reconstruction of ageing. In: OKELY, Judith; CALLAWAY, Helen (Ed.). **Anthropology and autobiography**. New York: Routledge, 1992. p. 50-63.

STAVENHAGEN, Rodolfo. Etnodesenvolvimento: uma dimensão ignorada do pensamento desenvolvimentista. **Anuário Antropológico**, 84. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1985. p. 11-44.

STOLCKE, Verena. Cultura européia: uma nova retórica da exclusão? **Revista brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 8 n. 22, p. 20-31. jun. 1993. Disponível em: <http://portal.anpocs.org/portal/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=148&Itemid=203>. Acesso em: 18 ago. 2014.

STRATHERN, Marilyn. Fuera de contexto. Las ficciones persuasivas de la antropología. In: REYNOSO, Carlos (Org.). **El surgimiento de la antropología posmoderna**. Barcelona: Gedisa Editorial, 2003. p. 214-274.

SUTTON, David E. The ritual and the everyday. In: _____. **Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory**. Oxford: Blackwell Pub., 2001. p. 19-42.

TAMASO, Izabela Maria. A expansão do patrimônio: novos olhares sobre velhos objetos e outros desafios. **Sociedade e Cultura**, v. 8, n. 2, jul./dez., 2005. p. 13-36.

_____. **Em nome do patrimônio: representações e apropriações da cultura na cidade de Goiás**. 2007. 787 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade de Brasília, Brasília, 2007. Disponível em: <<http://repositorio.unb.br/handle/10482/1995>>. Acesso em: 20 set. 2014.

_____. Etnografando os sentidos do lugar: pintando, declamando e cantando a Cidade de Goiás. In: _____. LIMA FILHO, Manuel Ferreira (Org.). **Antropologia e Patrimônio Cultural: trajetórias e conceitos**. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia, 2012b. 532p. p. 219-244.

_____. Por uma distinção dos patrimônios em relação à história, à memória e à identidade. In: PAULA, Zueleide Casagrande de; MENDONÇA, Lúcia Glicério; ROMANELLO, Jorge Luis (Org.). **Polifonia do patrimônio**. Londrina: EDUEL, 2012b. 460p. p. 21-46.

_____. Relíquias e patrimônios que o Rio Vermelho levou... In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; BELTRÃO, Jane Felipe; ECKERT, Cornelia (Org.). **Antropologia e patrimônio cultural: diálogos e desafios contemporâneos**. Blumenau: Nova Letra, 2007. 368p. p. 199-220.

TAUSSIG, Michael. **Xamanismo, colonialismo e o homem selvagem: um estudo sobre o terror e a cura**. Tradução Carlos Eugênio Marcondes de Moura. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1993.

TORELLY, Luiz P. P. Notas sobre a evolução do conceito de patrimônio cultural. **Fórum Patrimônio**. v. 5. n. 2, 2012. Disponível em: <http://www.forumpatrimonio.com.br/seer/index.php/forum_patrimonio/article/view/109/97>. Acesso em: 08 jan. 2014.

VARINE, Hugues de. **As raízes do futuro**: o patrimônio a serviço do desenvolvimento local. Tradução de Maria de Lourdes Parreiras Horta. Porto Alegre: Medianiz, 2012. 256p.

VEIGA, Felipe. B. Os gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás. **Candelária**: revista do Instituto de Humanidades da Universidade Cândido Mendes. Rio de Janeiro, ano 5, p. 135-150. jan.-jun. 2008.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. O mármore e a murta: sobre a inconstância da alma selvagem. In: _____. **A inconstância da alma selvagem**: e outros ensaios de antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

WILK, Richard. “Real Belizean Food”: building local identity in the transnational caribbean. **American Anthropologist**, New Series, v. 101. n. 2. jun. 1999. p. 244-255. Disponível em: <<http://www.artsci.wustl.edu/~anthro/courses/4215/WilkBelizeanfood.pdf>> Acesso em: 08 jun. 2013

WOLF, Eric. **A Europa e os povos sem história**. Tradução Carlos Eugênio Marcondes de Moura. São Paulo: EDUSP, 2005. 595p.

WULF, Christoph. **Homo pictor**: imaginação, ritual e aprendizado mimético no mundo globalizado. Tradução Vinícius Spricigo. São Paulo: Hedra, 2013. 216 p.