



CERÂMICA E GASTRONOMIA: reflexões sobre o uso dos utensílios domésticos de barro na cozinha goiana

*Mariana Savietto Pagotti (IC)¹, Jean Carlos Vieira Santos (PQ)²

Resumo: Este trabalho tem como objetivo trazer algumas reflexões sobre o uso de utensílios domésticos de barro na cozinha goiana, apresentando a manutenção de uma arte popular criativa oleira em cidades do cerrado brasileiro. Mostrando que o saber popular com a argila é um dos mais importantes elementos identitários dessas populações e, mesmo para além de sua salvaguarda, é necessário ressaltá-la como um instrumento a serviço da cozinha e gastronomia dos municípios do cerrado em Goiás, mantendo sua tradição e cultura. O presente estudo teve como caminho metodológico a abordagem qualitativa, por meio de entrevistas, observações e trabalhos de campo. Entre os principais resultados, o artigo traz entrevistas de sujeitos goianos mostrando que a cerâmica oleira é tratada como uma produção artística de caráter popular com tipologias tradicionais que ainda está presente em diferentes cozinhas desse território, especialmente em municípios turísticos como Caldas Novas. Desse modo, apresenta-se a cozinha do cerrado goiano como espaço de acontecimentos coletivos voltados para a reunião de pessoas e turistas em torno da mesa e fogão.

Palavras-chave: Oleiro. Cultura. Cerrado. Atividade Milenar. Caldas Novas. Utensílios.

Introdução

A cozinha goiana sempre foi conhecida como espaço de acontecimentos coletivos voltados para a reunião de pessoas em torno da mesa e fogão, sendo que essa coletividade é expressa quando se observam os horários das principais refeições. Essa cozinha, neste artigo, foi compreendida como um lugar de relações sociais tanto em nível familiar, de laços de amizade quanto comercial.

Nesse contexto, Freixa e Guta (2009, p. 19) sublinham que “desde tempos remotos as pessoas não se alimentam movidas apenas pela necessidade de sobrevivência, mas também por puro prazer”. Portanto, segundo as autoras citadas a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos. O que é, afinal, gastronomia? “[...] a origem da palavra. Vem do grego gaster (ventre, estômago) e nomo (lei). Traduzindo, literalmente, “as leis do estômago”. (FREIXA; GUTA, 2009, p. 20).

É necessário, portanto, assinalar que cada comunidade foi criando sua cozinha, entre elas, os povos oleiros goianos responsáveis pela construção de

¹ Acadêmica do Curso de Tecnologia em Gastronomia da UEG Câmpus Caldas Novas. Bolsista de Iniciação Científica PBIC/UEG. E-mail: marisavietto@hotmail.com

² Professor Doutor dos cursos de graduação e tecnologia do Câmpus de Caldas Novas e do Programa de Mestrado em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado (TECCER/UEG/Anápolis).



utensílios domésticos feitos de barro. Historicamente a possibilidade de estocagem de alimentos levou à necessidade de fabricação de recipientes para armazená-los e conservá-los. Foi assim que o homem desenvolveu a cerâmica, dando-lhes formas, volumes diversos e decorando as peças.

“Parece que a primeira utilidade dos novos vasos de cerâmica foi guardar água, óleo de oliva, fermentar e estocar bebidas como vinho e cerveja”. (FREIXA; GUTA, 2009, p. 30). Com o desenvolvimento da cerâmica, aparecem também as primeiras panelas. E, com elas, o:

[...] cozimento em água fervente, feito nos recipientes de cerâmica sobre o fogo. Este foi um passo muito importante para o aperfeiçoamento da culinária, pois abria caminho para a criatividade, permitindo o uso de condimentos e temperos, como ervas e sementes aromáticas. (FREIXA; GUTA, 2009, p. 30).

Segundo Machado (2007, p.01-02), a arte do barro é uma atividade milenar existente há mais de 3.000 anos antes de Cristo. No Brasil é uma prática muito representativa para a cultura popular, pois é uma herança deixada pelos índios. As índias faziam brinquedos de barro para os filhos e objetos domésticos como “gamelas, tigelas, potes e modelavam de acordo com sua criatividade ou necessidade, pintando os mesmos com tintas fortes e coloridas, inspiradas na natureza”.

Quanto aos objetivos deste trabalho, convém esclarecer que o propósito norteador é trazer algumas reflexões sobre o uso de utensílios domésticos de barro na cozinha goiana, apresentando a manutenção de uma arte popular criativa oleira em cidades do cerrado brasileiro. Mostrando que o saber popular com o barro é um dos mais importantes elementos identitários dessas populações e, mesmo para além de sua salvaguarda, é necessário ressaltá-la como um instrumento a serviço da cozinha e gastronomia dessa região, mantendo sua tradição e cultura.

Material e Métodos

O presente trabalho teve como caminho metodológico a abordagem qualitativa, por meio de entrevistas, observações e trabalhos de campo. Desse modo, a pesquisa qualitativa, aqui proposta, é uma linha de investigação que não





procurou seguir um plano elaborado com rigidez. Tal método é concebido, “[...] principalmente, numa perspectiva compreensiva”. (MATOS; PESSÔA, 2009, p. 280). Portanto, o presente artigo pautou-se numa perspectiva de variadas informações qualitativas: entrevistas, levantamento das referências e observações empíricas.

Resultados e Discussão

Durante os trabalhos de campo em municípios como Caldas Novas, Corumbáiba e Marzagão foi possível compreender que a arte popular oleira do interior de Goiás é, por direito próprio, um símbolo vivo da história e tradição de sujeitos que desenvolvem (e desenvolveram) seus modos de vida contemporâneos na região do Cerrado, ao manter raízes, conteúdos e densidades de um saber fazer popular com o barro que ainda se revela como importante para a identidade cultural e social nas cozinhas dessas populações. Conforme o inquirido:

Eu tinha uma olaria no município de Corumbáiba, havia muito trabalhador [sic], principalmente homens, produzia muito tijolo [sic] por dia. Fazia mais tijolo [sic], mais fazia também pote para colocar água, moringa e até panela pra usar na cozinha de nossas casa [sic]. Naquela época era tudo manual, não existia forma, fazia tudo pela nossa cabeça, ia inventando, era a vida dos trabalhador das olaria de Corumbáiba e de outras cidade de Goiás [sic]. Hoje não tem mais olaria [sic], mas tem os oleiro que trabalha [sic] no torno fazendo artesanato com o barro para vender para os turista [sic] que passa [sic] em Corumbáiba para ir divertir em Caldas Novas. É tudo muito bonito, muito colorido. Tem bicho, panela, enfeite, um monte de coisa, tudo feito de barro. (Entrevistado 01, residente de Corumbáiba/GO. Trabalho de campo, 2018).

Nesse contexto, não se pode esquecer o papel de seus sujeitos oleiros, pois o mérito é, sem dúvida, desses artesãos do barro, cuja aptidão tradicional revela grande maestria técnica e notabilíssimo sentido da forma, mesmo sem cursos de formação. É necessário, portanto, assinalar que com os diferentes usos dos utensílios de barro (especialmente panelas e recipientes de temperos), a cozinha goiana possui ainda um relevante patrimônio cultural oleiro, uma arte popular tradicional que também é contemporânea, reflexo desses usos de que se mantém ao longo do tempo e espaço.

Um proprietário de restaurante da cidade de Caldas Novas entrevistado durante os trabalhos de campo confirma essa informação:

REALIZAÇÃO



Aqui no nosso restaurante, acho que é mantida a tradição da cozinha goiana. Nós ainda tem [sic] o fogão à lenha, as panelas de ferro, o tempeiro é bem goiano, tem as comidas que é de Goiás [sic]. Ainda usa [sic] as vasilhas de barro para colocar temperos, pra colocar farinha e outras comida [sic]. A gente usa para enfeitar o restaurante, pois os turistas gosta [sic]. Essas coisas de barro é comprado aqui [sic] em Caldas Novas mesmo, mas tem em toda região, o povo vendendo artesanato pra cozinha e enfeite. Em todas cidade [sic] perto de Caldas Novas. (Entrevistado 02, proprietário de restaurante e residente de Caldas Novas/GO. Trabalho de campo, 2018).

Produzir este trabalho científico foi reconhecer uma afortunada tarefa de aprofundar na arte de transformar o barro em utensílios domésticos, um conteúdo da cultura oleira dos municípios do cerrado goiano, propondo um olhar voltado a uma nova discussão no campo dos estudos sobre a gastronomia goiana. Hoje, pode-se afirmar que a olaria é um símbolo vivo da região do Vale do Paranaíba, um “[...] território que é um mosaico de encontros e reencontros entre as culturas mineira e goiana no cerrado brasileiro” (SANTANA; SANTOS, 2016, p. 669). Nesse contexto, Machado (1977) salienta que:

Goiás nos encanta com as peças [...]. Não só pela perfeição, como pela qualidade do barro, que é muito fino. As oleiras [...] são, sem dúvida, artistas que amam o barro. Trabalham afagando a massa, dando-lhe amor e resultam daí peças muito caprichadas, muito bonitas. [...] elas apresentam uns trabalhos feitos com uma massa de barro muito fina e peneirado. (MACHADO, 1977, p. 193).

Durante os trabalhos de campo, em municípios como Corumbá e Caldas Novas foi possível compreender que com a vinda de trabalhadores oleiros de Minas Gerais para Goiás, principalmente dos municípios do Triângulo Mineiro, a produção de utensílios domésticos com o barro passou a ser mais intensa, pois tais sujeitos possuíam grande familiaridade com o fabrico desse tipo de produto. Vale ressaltar que este estudo possibilitou compreender que a presença de peças de barro nas cozinhas goianas (residências e restaurantes) traz consigo uma manutenção do domínio da arte com elementos de inspiração das comunidades oleiras, fortalecendo e mantendo um saber fazer com história e tradição na cultural regional.

Considerações Finais

No caso específico, deste trabalho, a cerâmica goiana foi tratada como uma produção artística de caráter popular com tipologias tradicionais que ainda estão em



diferentes cozinhas desse território, especialmente nos municípios turísticos como Caldas Novas e Rio Quente e os não turísticos como Corumbáiba, Marzagão, Pires do Rio e outros.

Esta investigação foi desenvolvida diante da preocupação que o tema abordado ainda não tem suscitado o interesse geral e tem passado despercebido no debate científico. É, de fato, uma questão importante na abordagem da gastronomia regional, pois o público precisa conhecer não apenas as peças artesanais e exclusivas, mas os artistas que as fazem e a sua presença nas cozinhas de cidades interioranas.

Agradecimentos

Agradecemos a Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PrP/UEG) pelas bolsas de Iniciação Científica PBIC e PROBIP. E a Fundação de Amparo à Pesquisa de Goiás (FAPEG) pelo financiamento do projeto de pesquisa “Cerrado da Microrregião de Quirinópolis, uma Terra de Oleiros: história, tradição, memória e arte popular”.

Referências

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

MACHADO, C. de C. **O Barro na Arte Popular Brasileira**. Rio de Janeiro: Lídio Ferreira Júnior Artes Gráficas e Editora, 1977.

MACHADO, R. C. V. Artesanato do Barro. **Pesquisa Escolar On-Line**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife (PE), 2007. Disponível em: <<http://www.fundaj.gov.br>>. Acesso em: 11 de março de 2018.

MATOS, P. F. de; PESSÔA, V. L. S.. Observação e entrevista: construção de dados para pesquisa qualitativa em geografia agrária. In: RAMIRES, J. C. de L.; PESSÔA, V. L. S. **Geografia e pesquisa qualitativa**: nas trilhas da investigação. Uberlândia: Assis, 2009.

SANTANA, E. L.; SANTOS, J. C. V. Lago de São Simão e o desenvolvimento do turismo rural: uma nova atividade econômica sustentada pelo trabalho familiar. **Revista Brasileira de Ecoturismo**, São Paulo, v. 9, n. 6, p. 668-683, nov. 2016/jan. 2017.