

A GASTRONOMIA DA CIDADE DE CALDAS NOVAS COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: UMA PROPOSTA DE RECUPERAÇÃO DAS TRADIÇÕES HISTÓRICAS E CULTURAIS DA CULINÁRIA LOCAL

Adriana Roveri das Neves ¹ (PG)*, André Luiz Caes ² (PQ)
dricarov@gmail.com

¹ ² Universidade Estadual de Goiás – Câmpus Morrinhos – Rua 14, nº 625, Jardim América, Morrinhos-GO

Resumo: O ato de comer, além de suas implicações fisiológicas clássicas, traz em si um aspecto fundamental de humanização e de criação e perpetuação de características e símbolos culturais para qualquer população tomada como objeto de análise. Esse Patrimônio Cultural Intangível inerente às sociedades pode também ser apropriado como um bem econômico e ser utilizado para fins de valorização de um local tido como turístico. A preservação deste patrimônio, portanto, pode e deve contribuir para o desenvolvimento de um atrativo turístico em uma perspectiva sustentável. A globalização tem promovido, por outro lado, uma homogeneização dos hábitos e gostos das pessoas. Neste sentido esta pesquisa busca recuperar a vertente gastronômica da localidade turística de Caldas Novas-GO, para que sejam lançadas as bases para transformar o turismo, através de sua gastronomia e culinária histórica, em um incentivador e agente transformador para a preservação do patrimônio histórico e cultural desta tão rica e próspera região.

Palavras-chave: Culinária. Patrimônio Cultural. Sustentabilidade.

Introdução

A cidade de Caldas Novas, polo turístico encravado no interior do estado de Goiás, com importância econômica crescente, não só regional como nacional, é o ponto de partida para a proposição de um desafio de discussão sobre a importância da história e da cultura gastronômica regional para o incentivo ao turismo. Conforme cita Schlüter (2003), apesar de faltarem dados científicos sobre tal afirmação, sabe-se que os locais onde há recuperação e preservação histórica são os mais visitados em nível internacional, não só em termos de patrimônios visíveis ou materiais (arquitetura, arte, vestuário etc.), mas também outras características inerentes à cultura, como festas, danças e a gastronomia, que constituem o patrimônio intangível de uma sociedade ou destino turístico. Neste sentido, Dias (2006) incita a preservação do patrimônio cultural em um local de atração turística como um fator de contribuição do desenvolvimento local em uma perspectiva sustentável. Para que isto ocorra, é necessário que a população local se envolva com este patrimônio histórico local, criando valor e sentido histórico e até mesmo emocional.

Falar de gastronomia é falar de como nos tornamos humanos e evoluímos ao que somos hoje. De acordo com Franco (2006, pg. 18), “A cocção dos alimentos os tornaria mais fáceis de mastigar”. Biologicamente falando, significa dizer que, como não há mais a necessidade de se desenvolver a musculatura da face e a

arcada dentária para o esforço da mastigação, houve espaço na caixa craniana para o desenvolvimento do cérebro. Ainda conforme Franco (2006, pg. 23), “A tendência humana de compartilhar alimento, ideia básica da hospitalidade, teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas”. Ou seja, o compartilhar das refeições criou no ser humano a vontade de receber, hospedar, convidar a participar de seu local de residência ou convívio social, que são as bases do surgimento do turismo no mundo.

Há no turismo e no seu desenvolvimento, uma necessidade cada vez mais premente de se estudar e caracterizar não só os impactos econômicos envolvidos, mas também as vertentes sociais, psicológicas, geográficas, antropológicas e históricas, apesar da questão financeira ainda ser em grande parte norteadora dos demais estudos. Conforme Oliveira (2001, pg. 19) “[...] preservar o patrimônio histórico também é uma forma de resgatar e preservar a memória e a identidade de uma comunidade ou cidade”.

Nesta perspectiva, este artigo busca a recuperação da identidade histórico-cultural do povo e das receitas que caracterizariam este polo turístico nacional que é Caldas Novas, como maneira de se caracterizar o turismo como mediador da recuperação e preservação do Patrimônio Cultural de uma sociedade, e de sua preservação para as gerações vindouras.

Material e Métodos

A metodologia caracteriza-se por ser um conjugado de métodos, processos ou técnicas que, ao se unificarem, constituem o trabalho científico. O método de abordagem da pesquisa será hipotético-dedutivo, pois inicia-se a partir de um problema, com a finalidade de recomendar uma solução para o mesmo.

Neste trabalho científico será usado o método monográfico, iniciando através do princípio do estudo de alguns indivíduos, condições, grupos ou sociedades com o intuito de alcançar generalizações. Este método incide no estudo da reunião de múltiplas atividades de um grupo social privado.

Serão utilizados na execução deste projeto os tipos de pesquisa classificados pelos critérios propostos por Vergara (1998 p. 44):

a) quanto aos fins:

- descritiva - porque pretende expor características da cultura gastronômica tradicional do município de Caldas Novas;

- explicativa - porque pretende inferir a influência destas características para a criação de uma culinária típica regional, com a recuperação e a valorização de ingredientes;

- metodológica - porque propõe caminhos, formas, maneiras e procedimentos para comprovação da necessidade e/ou importância da documentação desta memória gastronômica local.

b) quanto aos meios:

- Pesquisa de campo - será realizada na cidade de Caldas Novas-GO. Esta pesquisa terá como universo os remanescentes de famílias tradicionais compositoras e fundadoras do município objeto de estudo. Deste universo serão retiradas amostras representativas, sistemáticas e suficientes para validar a pesquisa. Os instrumentos da coleta de dados utilizados serão a observação e a entrevista semiestruturada, com registros de gravação oral e/ou diário de campo, realizada com os membros das famílias tradicionais representantes do universo desta pesquisa, para avaliar e comprovar ou refutar as afirmações contidas nos objetivos anteriormente descritos.

- investigação documental - para fundamentar a investigação de campo realizada com a população amostral;

- pesquisa bibliográfica – serão utilizados referenciais já tornados públicos em relação ao tema, como livros, artigos, dissertações, entre outros.

Resultados e Discussão

Atualmente, dentro do município de Caldas Novas, poucos são os locais que ainda preservam e/ou se utilizam da culinária regional como referência para seus pratos. Pode-se citar como exemplo os “Doces Caseiros da D. Maria”, reconhecido ponto de visitação turística que ainda preserva as tradições do feitiço dos doces artesanais presentes na cultura goiana. Outro local também pertencente ao roteiro turístico é a “Cachaçaria Vale das Águas Quentes”, que produz cachaças em alambiques de cobre, tal qual os fazendeiros da região faziam. Inclusive, esta empresa é pertencente a uma família de fundadores do município e representantes da população objeto de análise do presente trabalho, os Lopes de Moraes.

De um modo geral, os restaurantes, lanchonetes e locais multiuso de alimentação tidos como “típicos” referenciam-se à culinária goiana ou “caseira” de modo generalizado. Não há uma referência específica a pratos, hortifrútis, carnes,

temperos e preparos tipicamente locais. Parte pelas características globalizantes do turismo, parte pela maciça migração ocorrida a partir dos anos 1980, as famílias tradicionais remanescentes do município se “cosmopolizaram”, se misturaram e absorveram estas características culturais e culinárias de outras regiões do país e do mundo, deixando de lado seus costumes culinários, reduzindo-os ao dia a dia das casas e de algumas festas familiares.

Partindo dessas premissas é que se enxerga a possibilidade de execução e aplicabilidade deste projeto, recuperando estas características locais da culinária caldas-novense. As riquezas da fauna e flora locais trazem nuances específicas para a execução dos pratos, mesmo que pautadas em uma tradição maior da culinária típica regional, além das tradições e necessidades que os colonizadores do município enxergaram ao fixarem raízes aqui. ROSSI (2014) afirma que “De qualquer forma, não se nega – e sobre isso quase todos estão de acordo – que a preparação da comida é uma mediação entre natureza e cultura.” É esta mediação entre natureza e cultura local, os diálogos entre a comida e a cultura, que serão recuperados neste projeto, como forma de preservar o Patrimônio e, através desta preservação, catapultar o turismo em Caldas Novas a um novo patamar, não só de lazer encontrado em outras regiões, mas a suas especificidades e belezas únicas.

Considerações Finais

A sustentabilidade, eixo temático central deste trabalho de recuperação, deve ser visualizada enquanto ações com porte para uma reação global. Um projeto, atitude, cidade, empresa, instituição etc. buscam contribuir para a sustentabilidade do planeta. Neste sentido este projeto pretende contribuir com modos e maneiras de se fazer a recuperação da culinária de um determinado local, demonstrando metodologias e criando bases para um conhecimento que possa, em suas sistematizações, ser reproduzido e criar índices e formas de se realizar a manutenção do Patrimônio Cultural Imaterial de um povo, comunidade, sociedade ou nação.

Espera-se que, alcançadas estas premissas e através da publicação não só da dissertação produto final deste projeto, mas de um relato/receituário local em forma de livro, este estudo também sirva como fonte de consulta, conhecimento e inspiração aos estudantes dos diversos níveis de ensino, do fundamental ao superior, que poderão apoderar-se e utilizar dos conhecimentos aqui apresentados

como enriquecedor e criador de valor nas suas carreiras pós-academia.

Para a comunidade local e regional, esta pesquisa também se apresenta como a formalização, para conhecimento atual e futuro, da história do município, através da vertente de sua cultura gastronômica, com o ato de comer e compartilhar da comida representando a socialização suprema do ser humano.

Agradecimentos

Agradecimentos especiais aos diretamente envolvidos nesta pesquisa: orientador André Luiz Caes, professores, técnicos e colegas mestrandos da Pós Graduação *Stricto Sensu* em Ambiente e Sociedade da UEG – Câmpus Morrinhos. Aos meus familiares, especialmente minha mãe Vandersi e minha filha Sophia, por suportarem dividir e melhorar meu tempo disponível para tantas atividades, e por me darem o suporte e o apoio necessários nos momentos de cansaço.

Referências

DIAS, Reinaldo. **Turismo e Patrimônio Cultural** – recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4. ed. rev. São Paulo: Senac, 2006

OLIVEIRA, Hamilton Afonso de. **Uma reflexão histórica do turismo: o caso Caldas Novas (1970-1990)**. Dissertação de mestrado apresentada à Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia da Universidade Federal de Goiás. Goiânia, 2001.

ROSSI, Paolo. **Comer: necessidade, desejo, obsessão**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

VERGARA, Sylvia C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 1998.