
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO, CULTURA
E ASSUNTOS ESTUDANTIS
II SIMPÓSIO DE EXTENSÃO, CULTURA E ASSUNTOS ESTUDANTIS
13 e 14 de junho de 2013

ESTUDOS DAS MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE PIRENÓPOLIS

Profa. Esp. Deborah Mariana Jacob Dias de Pina¹
Coordenador da Ação de extensão da Unidade de Pirenópolis

Resumo: O Estudo das Memórias Gastronomicas de Pirenópolis é um projeto de extensão que visa reconhecer e explorar referências de memória gastronômica dos pirenopolinos. O projeto visa conhecer e identificar os pratos da gastronomia de Pirenópolis, inventariando quinze pratos identificados como marcas de uma identidade pirenopolina, com o objetivo de proposição de oficinas para a comunidade visando a elaboração dos pratos, bem como de compilação das receitas e seu contexto histórico em um caderno de receitas a ser publicado eletronicamente. Adotou-se para o presente projeto, método de estudo composto por pesquisas exploratórias e descritivas.

Palavras-chaves: Memórias; Gastronomia, Pirenópolis, Patrimônio Cultural.

1. APRESENTAÇÃO

1

¹ Coordenadora da Ação de Extensão e Coordenadora Adjunta de Extensão, Cultura e Assuntos estudantis da UnU Pirenópolis.

A proposta do projeto Estudo das Memórias Gastronômicas de Pirenópolis, é de estruturar um campo discursivo acerca dos pressupostos culturais que nortearam a formação histórica e social da cidade de Pirenópolis quanto às referências gastronômicas armazenadas no campo da memória dos pirenopolinos. Os diversos grupos sociais acumulam lembranças vividas entre os seus membros e nas relações que se estabelecem com os demais grupos. Este incrível arsenal de vivências constitui o que se convencionou chamar de memória, incorporando inclusive, os lapsos, os esquecimentos e as lacunas das experiências tornadas realidade a cada momento. Este grande depósito, na verdade, não armazena literalmente as experiências, dado que delas restam somente fragmentos e como tais, reorganizam-se continuamente no território ora seguro, ora turbulento das reminiscências (LE GOFF, 1994).

O projeto visa conhecer e identificar os pratos da gastronomia de Pirenópolis, inventariando quinze pratos identificados como marcas de uma identidade pirenopolina, com o objetivo de proposição de oficinas para a comunidade visando a elaboração dos pratos, bem como de compilação das receitas e seu contexto histórico em um caderno de receitas a ser publicado eletronicamente.

2. GASTRONOMIA E CULTURA

O arroz com pequi, a guariroba, o empadão goiano podem ser caracterizados como elementos típicos e símbolos da culinária goiana (Kuwa, Monego e Fernandes, 2009) como também o são da culinária pirenopolina. No entanto, a culinária pirenopolina guarda suas peculiaridades que são regadas a festejos tradicionais como as verônicas distribuídas durante as celebrações religiosas da Festa do Divino, das comidas servidas nos Pousos de Folia, do delicioso biscoito frito feito nas cozinhas mais simples, dentre outras riquezas culturais da culinária que devem ser estudadas, conhecidas e divulgadas. Segundo Lize e Helio Barroco:

O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações (2008).

De acordo com Scluter (2003, p. 69), “a dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorpora-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural”. Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas.

A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura (BARROCO e BARROCO, 2008).

O ato de lembrar dos antepassados são continuamente repassadas pelos filtros sempre atuantes de quem as recebeu e neste sentido, lembrar dos hábitos alimentares, dos sabores prediletos e dos aromas da cozinha das avós é um ato de reviver uma memória que herda-se e da qual todos são responsáveis por cultivar.

A adoção dos novos hábitos alimentares vem modificando a tradicional rotina da família, acostumada a reunir-se em torno da mesa para comungar o alimento e reverenciar a figura paterna, ritual bastante comum nos lares brasileiros. Para Renato Ortiz (1994), hoje cada um tende a coordenar seu tempo em função de suas próprias atividades. Acontece assim uma deslocalização do ato de comer.

A referida “deslocalização do ato de comer” abre espaço para o surgimento de uma diversidade de restaurantes, com cardápios destinados a vários paladares e condições econômicas definidas pelo peso dos alimentos. Criam-se novos pratos, novos sabores, buscam-se novas receitas das cozinhas internacionais e nacionais, com o intuito de oferecer algo diferente.

Turmo (1999) sinaliza que a gastronomia é um fator de diferenciação cultural e desta forma adquire uma importância cada vez maior para a promoção de um destino turístico. Assim, a gastronomia de um local se apresenta como uma forma de aumentar a oferta turística e como um produto agregado ao turismo cultural vem indicando a gastronomia como muito mais que uma simples arte culinária, mas como importante veículo da cultura popular pela forma como vivem os habitantes de cada região em determinada época (ANTONINI, 2004), e neste sentido a cultura de um país está integrada a alma do povo, como a sua gastronomia, seu patrimônio, seus valores, costumes, agricultura, religião, aspectos históricos e geográficos. Desta forma a cultura de um lugar e sua comida típica estão intimamente ligados (CÓRNER, 2003).

Quando um homem se alimenta de acordo com a sociedade a que ele pertence, valoriza determinados ingredientes porque os hábitos alimentares não respondem somente ao instinto de sobrevivência, mas constituem também uma verdadeira expressão do passado, da história e da geografia, juntamente com todos os seus valores (NEVES; VIVAS, 2003).

3. A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

De acordo com Oliveira (2006), o conceito de patrimônio histórico tem evoluído ao longo do tempo e a busca de identidade do homem urbano em meio à avalanche de informações dos mais variados setores e dos mais variados matizes - decorrentes do processo de mundialização da cultura e "facilitadas" pelo avanço da tecnologia, que proporciona o acesso à informação em tempo

real, pela difusão quase que simultânea à ocorrência dos fatos - tem tirado do homem moderno o sentido de pertencimento.

Neste trabalho, patrimônio é visto como, os bens naturais ou artificiais, materiais ou imateriais, sendo estes caracterizados por experiências espirituais (crenças, costumes, produções artísticas e intelectuais), haveres ou heranças deixadas pelos nossos antepassados (BARRETO, 2000). Basicamente, divide-se em dois tipos: cultural e natural.

Patrimônio cultural diz respeito ao conjunto de bens de valor material ou imaterial, com significado e importância para uma sociedade, criado ao longo de sua história, que de acordo com Toledo (2003), significa: Patrimônio cultural é a riqueza comum que nós herdamos como cidadãos, transmitida de geração em geração. Constitui a soma dos bens culturais de um povo. Ele conserva a memória do que fomos e somos, revela a nossa identidade. Expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o cerca. Apresenta, no seu conjunto, os resultados do processo histórico. Permite conferir a um povo a sua orientação, pressupostos básicos para que se reconheça como comunidade, inspirando valores, estimulando o exercício da cidadania, a partir de um lugar social e da continuidade no tempo.

De acordo com Scluter (2003, p. 69), “a dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorpora-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural”. Barreto e Senra (2001) analisam a realidade gastronômica no Brasil e sua importância para o turismo, observando que algumas iguarias gastronômicas chegam a transcender sua origem geográfica, tornando-se quase que emblemáticas peças de propaganda de seus estados, pode-se citar a gastronomia baiana e mineira como grandes exemplos. Atuam como veículo complementar da propaganda turística, criando no imaginário popular a associação entre os destinos turísticos e a boa mesa.

4. METODOLOGIA

Foram estabelecidas três etapas básicas para o desenvolvimento da metodologia. A primeira constitui-se em levantamentos e análises de dados secundários. O levantamento de dados secundários foi feito, por meio de pesquisas realizadas em instituições, como IPHAN, IBGE, contando também com o apoio da Prefeitura Municipal, entre outros órgãos públicos federais e estaduais.

A bibliografia complementar foi levantada através de pesquisas em bases de dados virtuais e bibliotecas, como as da UEG, UFG, pesquisas em banco de dados virtuais como o Scielo, além de material bibliográfico disponibilizado por outras instituições.

Tais dados foram complementados através de estudos de campo, o que corresponde a segunda etapa, que se deu por meio de métodos de pesquisas participativas (qualitativas e quantitativas).

As campanhas de campo buscaram aferir dados e adensar as informações. Com tais incursões foram coletados dados primários através da observação direta, por meio de aplicação de técnicas de observação participante e de história oral, que complementaram o conhecimento e percepções sobre a realidade local.

A observação participante e história oral, são modos de conhecimento efetivo do cotidiano da comunidade, são consideradas modalidades de pesquisas etnográficas, traduzidas como o conhecimento “de dentro e de perto”, que levantam informações enriquecedoras e proporcionam o convívio com diferentes grupos de atores sociais, de forma a contribuir para a elaboração do diagnóstico dentro de uma perspectiva qualitativa. Buscando documentar esta diversidade optou-se por realizar registro do patrimônio de forma textual e fotográfica. Os levantamentos realizados junto à comunidade foram feitos na forma de entrevistas informais. Como disse Câmara Cascudo, “não há imaterialidade sem materialidade” (2004).

Foram realizadas inúmeras entrevistas com pessoas conhecidas da cidade, na maioria pessoas idosas, que indicaram as pessoas que possuem largo conhecimento e experiência na culinária pirenopolina. Dentre elas, foram indicadas as senhoras responsáveis por produzir as verônicas distribuídas na procissão das virgens, o Senhor José Jacob responsável por fazer a farofa de pilão consumida nos camarotes da Cavalhadas por mais de 60 anos, entre outras figuras fantásticas entrevistadas durante a segunda etapa do projeto.

Durante a realização das pesquisas, foram resgatas receitas que a maioria dos estudantes extensionistas, alunos do terceiro ano de Gastronomia, sequer tinham ouvido falar, mesmo que muitos deles tenham nascido no município de Pirenópolis. Dentre elas o Manjar de fubá de arroz, o Pau a pique, o Biscoito frito e a Mentira ou oreia de veio, são sabores que parecem nos remeter ao passado. As receitas foram inclusive testadas no laboratório de gastronomia da Unidade de Pirenópolis, com a supervisão da gastrônoma e Profa. Sáforah Jacob, e o encantamento dos estudantes extensionistas foi visível.

A última etapa corresponde a denominada fase propositiva, que trata da integração e diagnóstico dos fenômenos decorrentes das etapas anteriores, resultando no Livro de Receitas e elaboração e realização de Oficinas.

Nesta terceira e última etapa, que ainda está em andamento, pretende-se a diagramação do livro de receitas para a publicação. Além disso, nessa segunda edição do projeto foi prevista fase específica para a captação de recursos e participação em editais para uma possível impressão do livro.

A proposição das oficinas, serão realizadas durante a Semana Acadêmica da UnU de Pirenópolis que acontecerá em setembro de 2013. Estão previstas a realização de 4 oficinas, oferecendo 25 vagas cada uma, para acadêmicos e a comunidade em geral.

As oficinas serão ministradas por pessoas da comunidade auxiliadas pela professora Sáforah Jacob, participante do projeto, organizadas pelos alunos extensionistas do projeto.

5. PÚBLICO BENEFICIADO

4.1 - Corpo Docente e Discente da Universidade Estadual de Goiás, Unidade Universitária de Pirenópolis;

4.2 - Corpo Docente e Discente das demais Unidades que constituem a Universidade Estadual de Goiás nas diversas regiões do Estado;

4.3 – Comunidade local que poderão participar das oficinas ministradas na semana acadêmica da UEG – Unidade de Pirenópolis;

4.4 – Público em Geral.

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do projeto 32 alunos do Curso de Gastronomia, a coordenadora e os professores participantes do desenvolvimento da ação, Sáforah Crhistian Jacob Dias de Pina, Nadja Naira de Sousa e Alcântara e Vanderlei Alcântara Ramos Sobrinho. Foram realizadas mais de 50 entrevistas com pessoas da comunidade. Dessas entrevistas foram selecionadas 15 receitas inventariadas para colocação no Livros de receitas, tendo-se o cuidado de comparar as receitas fornecidas por cada entrevistado para verificar modificações. No caso de discrepâncias relevantes, seja no modo de preparo ou na troca de ingredientes, foram realizadas entrevistas adicionais afim de verificar qual o modo e ingredientes mais utilizados.

As receitas selecionadas para o livro foram: 1.Empadão Goiano com guariroba, 2.Galinhada com pequi, 3.Pamonha, 4.Verônica, 5.Caldão de mandioca, 6.Pão pereira, 7.Paçoca de pilão, 8.Manjar de Fubá de Arroz, 9. Pau

a pique, 10.Biscoito frito, 11.Queijo leite, 12.Mané pelado, 13.Galinha caipira com angu, 14.Carne de porco na lata e 15. Mentira ou Oreia de veio.

Foram também objeto de pesquisa os aspectos históricos das receitas, na bibliografia existente sobre o tema. Teve-se o cuidado em se verificar as alterações e adaptações em cada receita, conforme se passaram os anos. A utilização de fogão a lenha era unânime no feitiço, bem como foram identificadas alterações comuns nos ingredientes como na troca da utilização de gordura animal pelo óleo vegetal.

As receitas foram testadas no laboratório da Unu de Pirenópolis, antes de serem colocados no esboço do Livro de Receitas. O livro de receitas encontra-se com a parte textual totalmente redigida, faltando apenas algumas fotos e diagramação para ser finalizado.

7. CONSIDERAÇÕES

O projeto reconhece nas referências da memória gastronômica dos pirenopolinos parte de sua identidade cultural. O inventário dos pratos proporcionou a elaboração de um material rico e o estreitamento da relação da comunidade com a Universidade. Consta-se, que a realização desse projeto de extensão foi importante para os alunos participantes, para os docentes envolvidos e a comunidade atendida. Todos saímos ganhando com a troca de saberes que esta atividade proporcionou. Os projetos que visam a valorização da cultura local, em toda e qualquer forma de expressão, são extremamente necessários em nossa sociedade. Precisa-se que se tenham mais incentivos financeiros, materiais e, mais discentes e docentes envolvidos com essa prática, pois, agrega valor moral aos envolvidos, assim como a Universidade que, assegura novas parcerias e, torna-se divulgada e reconhecida por outras instituições.

REFERÊNCIAS

BARRETO, Margarida. **Turismo e legado cultural**. São Paulo: Papirus, 2000.

BARRETO, Ronaldo Lopes Gomes; SENRA, Asdrúbal Vieira. **A Gastronomia e o Turismo**. In: FURTADO, Fábio Luiz. A Gastronomia como Produto Turístico. Revista Turismo, 2004. Disponível: 10 julho 2006.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. [S/D]. Disponível em:

<<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=12308&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>>. Acessado em 12 de setembro de 2012.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas - SP: Editora da UNICAMP, 1994. NEVES, Daiane e VIVAS, Luciane. Disponível em: 20 janeiro 2004.

OLIVEIRA, Pérciles Antônio Mattar de. Patrimônio Histórico - **Um Bom Negócio Para Todos. Possibilidades de iniciativa privada com interesse público**. Disponível em: 13 outubro de 2006

OLIVEIRA, Silvio Luiz de. **Tratado de metodologia científica**. 1ed. São Paulo: Pioneira, 1997. 311p.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994. 85 p. SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

TOLEDO, S. Francisco. **A questão do patrimônio cultural**. Disponível em: <http://www.valedoparaiba.com.>> Disponível: 10 set. 2003.

KUWAE, C A; MONEGO, E T; FERNANDES, J A. (Trans) **formações de hábitos alimentares dos goianos**. Nutrição e saúde. Ceres. 4 (1); 33-41, 2009.

Fotos:

ESTUDOS DAS MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE PIRENÓPOLIS



Figura - Testes das Receitas

ESTUDOS DAS MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE PIRENÓPOLIS



Figura - Manjar de Fubá de Arroz



Figura - Caldão de Mandioca

ESTUDOS DAS MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE PIRENÓPOLIS



Figura - Oreia de Veio ou Mentira

Figura - Biscoito Frito