

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes*

Fátima de Macedo Martins¹

RESUMO

Este artigo pretende tratar de um importante patrimônio imaterial da cidade de Goiás, a gastronomia. Em tempos de globalização, quando há uma tendência de homogeneização das culturas, é inegável a importância do patrimônio cultural imaterial como fonte de diversidade cultural que, por sua vez, pode favorecer o desenvolvimento sustentável, tão necessário nos dias de hoje. Uma das características de um patrimônio imaterial é sua dinâmica, de modo que, para ser mantida uma tradição, esta deve se adequar ao tempo presente. E assim, as antigas receitas culinárias promovem a comensalidade, reforçam a identidade cultural e, para muitos, é reconhecida como “comida afetiva”.

Palavras-chave: patrimônio imaterial, identidade cultural, tradição, gastronomia

LA MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradición, sabores y saberes

RESUMEN

Este artículo pretende tratar un importante patrimonio inmaterial de la ciudad de Goiás, la gastronomía. En tiempos de globalización, cuando existe una tendencia hacia la homogeneización de las culturas, es innegable la importancia del patrimonio cultural inmaterial como fuente de diversidad cultural que, a su vez, puede favorecer el desarrollo sostenible, tan necesario hoy en día. Una de las características de un patrimonio inmaterial es su dinámica, de modo que, para mantenerse una tradición, debe adaptarla a la actualidad. Y así, las antiguas recetas culinarias promueven la comensalidad, refuerzan la identidad cultural y, para muchos, son reconocidas como “alimentos afectivos”.

Palabras-claves: patrimonio inmaterial, identidad cultural, tradición, gastronomía

THE TABLE IN VILA BOA DE GOIÁS: tradition, flavors and knowledge

ABSTRACT

This article intends to deal with an important intangible heritage of the city of Goiás, the gastronomy. In times of globalization, when there is a trend towards homogenization of cultures, the importance of intangible cultural heritage as a source of cultural diversity is undeniable, which, in turn, can favor sustainable development, which is so necessary today. One of the characteristics of an intangible heritage is its dynamics, so that, in order to maintain a tradition, it must adapt to the present time. And so, ancient culinary recipes promote commensality, reinforce cultural identity and, for many, are recognized as “affective food”.

¹ Doutora em Arquitetura e Urbanismo pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de Brasília.
Vinculação institucional: Universidade de Brasília. **e-mail:** pesquisadorafatimamacedo@gmail.com.

* Observação: Todas as imagens desse artigo, foram realizadas na cidade de Goiás pela autora.

Key-words: intangible heritage, cultural identity, tradition, gastronomy

CORA CORALINA, QUEM É VOCÊ?

*...Sou mais doceira e cozinheira
Do que escritora, sendo a culinária
A mais nobre de todas as Artes:
Objetiva, concreta, jamais abstrata
A que está ligada à vida e à saúde humana*

Cora Coralina

27



Fig. 1.1 – Casa de Cora Coralina

Por mais que a globalização estenda suas amplas asas sobre todos os rincões da terra, há lugares que teimam em permanecer fieis a suas tradições culturais. A cidade de Goiás é um desses sítios e esse seu atributo foi devidamente reconhecido quando, em 2001, a cidade recebeu o título de Patrimônio Mundial declarado pela Unesco². Na ocasião, não só foi reconhecido seu patrimônio cultural material, traduzido por uma arquitetura íntegra e

² Organismo da ONU para a educação, ciência e cultura.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

homogênea, testemunha do ciclo do ouro, mas também seu rico patrimônio imaterial, traduzido em expressões, técnicas e saberes resguardados por uma longa tradição.

Porém, quando falamos em tradição não se deve pensar em algo estático, parado no tempo, mas como um elemento dinâmico, fruto de rituais, de gostos, modas e costumes enraizados no povo em um determinado momento e que se há perpetuado durante gerações, adaptando-se aos valores de cada época como estratégia de sobrevivência.

Em tempos de globalização, quando há uma tendência de homogeneização das culturas, é inegável a importância do patrimônio cultural imaterial como fonte de diversidade cultural que, por sua vez, pode favorecer o desenvolvimento sustentável, tão necessário atualmente.

Um aspecto do patrimônio cultural imaterial que está relacionado com o cotidiano de cada um é a comida. Um assunto complexo e fascinante já que uma refeição é um fenômeno social completo, pois combina natureza, cultura e corpo humano³. Nos dias de hoje, a história e a cultura da culinária são objeto de grande interesse e coleções de receitas locais são um dos temas mais apreciados conforme aponta Paul Freedman⁴.

Sobre o interesse suscitado por esse assunto, Freedman recorda que, durante o processo evolucionário, os seres humanos perderam o instinto relacionado à fome e, a comida, desde então, passou a ser expressão de uma cultura individual, apreendida desde o nascimento e passada de uma geração à outra⁵. A trivialidade em se alimentar, entretanto, é capaz de promover a reunião de indivíduos para compartilhar uma refeição e com isso, o desenvolvimento de “um tipo de socialização que permite a superação do simples naturalismo do ato de comer”⁶. É então gerada a comensalidade – a reunião para comer em horas pré-determinadas. Surge uma hierarquia da refeição, pois não se tira mais da gamela comum ao bel prazer, mas respeita-se uma sequência onde cada um tem sua vez⁷.

O século XVIII marca o advento da culinária como atividade autônoma, desvinculada das práticas médicas da dietética que a caracterizaram nos séculos precedentes⁸. As transformações relacionadas à preparação dos alimentos e às refeições à mesa estão referidas

³ FREEDMAN, Paul, org. **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009, p. 261

⁴ Id. *ib.*, p. 20

⁵ Id., *ib.*, p. 261

⁶ SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, janeiro-junho 2004, p. 165.

⁷ Id. *ib.*, p. 161

⁸ FREEDMAN, Paul, *op. cit.*, p. 230

em livros de receita que, a partir do século XIX, passam a se dedicar a coleções de receitas burguesas, destinadas à dona de casa e não mais aos cozinheiros profissionais da corte⁹.

Nesse sentido, Câmara Cascudo adverte que, os “cadernos de receitas”, assim como os ensinamentos culinários passados de geração a geração, se constituem em parte da memória coletiva, porque permite ao grupo utilizar suas referências para reatualizar sua identidade como grupo¹⁰.

Em Goiás, o bolo de arroz, o pastelinho, o empadão e a flor de coco são iguarias que caracterizam a culinária local e reforçam o sentido de identidade do habitante da cidade.



Fig. 1.2 – Flor de coco

Um traço essencial da culinária vilaboense é sua semelhança com a cozinha dita caipira, na visão de Carlos Alberto Dória e Marcelo Bastos. Esses autores consideram como cozinha caipira aquela produzida no espaço de penetração bandeirante/paulista a partir do século XVII. Em que pesem as diferenças assinaladas pelos fatores bioclimáticos e geomorfológicos, trata-se de uma cozinha que possui traços comuns com Minas Gerais, São Paulo, Paraná, parte do Rio Grande do Sul e parte do Rio de Janeiro e Espírito Santo, notadamente a herança indígena¹¹.

No entanto, queremos tratar da cozinha vilaboense mais no que ela tem de especificidade do que de identidade com as culinárias de outros estados, no sentido de que

⁹ Id. Ib., p 256

¹⁰ CÂMARA CASCUDO. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1983.

¹¹ DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

cada iguaria, ainda que possua origens comuns, apresenta sua trajetória de adaptação no decorrer do processo histórico da localidade.

Isso corrobora com a afirmação de Izabel Signorelli, a qual declara que, em cada cozinha regional, há um “modo peculiar de preparar os alimentos”, sendo que o processo histórico se incumbem de articular um conjunto de elementos referenciados na sua tradição, no sentido de criar algo único – particular e reconhecível, mas sujeitas às constantes transformações e a uma contínua recriação¹².

Paul Freedman aponta para uma redescoberta da cozinha regional como uma tendência que vem se acentuando em contrapartida à globalização, à industrialização de alimentos e à evolução das técnicas de cozimento. Todos esses processos e procedimentos, avalia o autor, levaram a uma degeneração do gosto, uma perda de qualidade no sabor dos alimentos. E isso tudo se torna, antes de mais nada, um desejo de retorno à autenticidade e uma questão de resistência cultural¹³.

Em nossa abordagem da culinária vilaboense, queremos falar daquela cozinha de comadres: ia um prato, de preferência um dos mais bonitos e decorados (talvez o prato azul pombinho do poema de Cora), coberto com um guardanapo de bordas de renda ou crochê, com alguma especialidade da dona da casa, e voltava com outra delícia, decidida a superar em sabor e beleza, aquela recebida. E assim, se incrementava a cozinha vilaboense, determinada a superar em sabor e beleza o prato anteriormente recebido. De modo que “se ia do zelo à perfeição”¹⁴.

Esses procedimentos, ainda que suplantados pelo modo de vida contemporâneo baseado em alimentos industrializados, deixou um legado inestimável de receitas, aprimoradas em cada ida e vinda da troca de gentilezas e sabores que caracterizava a sociedade vilaboense de até pouco tempo atrás.

Não pretendemos elencar todo repertório de receitas presentes no rico acervo culinário de Goiás. Ao contrário, vamos listar aquelas que consideramos mais básicas, definidoras de uma identidade cultural vilaboense e parte importante do patrimônio imaterial de Goiás. Cada receita tem sua história, sua origem, suas variações no decorrer do tempo. Trata-se de um legado cultural que carrega características as quais definem o patrimônio imaterial, sua

¹² SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves. “COZINHA GOIANA”: Identidade e Tradição Culinária em Bariani Ortencio. Dissertação de Mestrado em História pela PUC Goiás. Goiânia 2010, p. 24

¹³ FREEDMAN, Paul, op. cit., p. 331.

¹⁴ Frase dita pelo *chef* Aloísio Godinho em uma conversa em Goiás no ano de 2019.

permanente mutação e adaptação, dependente em parte da disponibilidade de determinados ingredientes e formas de cozimento possíveis.

Desse modo, queremos elencar um conjunto de receitas tradicionais que parte das reminiscências de antigos fogões coloniais e que, na medida em que eram transmitidas de geração em geração, acabavam por sofrer variações devidas, ora à carência de algum ingrediente, ora à inventividade de alguma cozinheira. Assim, as receitas devem ser entendidas como evidências de que as tradições são traduzidas pelos processos sociais através do tempo e o que se conserva são referenciais¹⁵. Pois, determinadas comidas remetem ao local do produto, são fixadores psicológicos no emocional, no entender de Câmara Cascudo¹⁶. É justamente esse traço identitário que subjaz em toda comida tradicional que buscamos revelar aqui.

E de onde vêm as receitas da culinária tradicional de Vila Boa de Goiás? Valemo-nos de um conceito exposto por Bariani Ortêncio de que, primeiramente, elas têm de ser anônimas no sentido de que ninguém mais sabe quem fez. Também tem que ser tradicional, vir lá de trás, sendo repassadas de geração em geração, acrescentamos, e por fim, tem que ser coletivas e ser populares no sentido de que vem do povo¹⁷.

Para discorrer um pouco sobre a “descoberta” e colonização de Vila Boa de Goiás, utilizamos o *Dossiê de inscrição da cidade de Goiás na lista do Patrimônio Mundial*, o qual trabalhamos em sua elaboração

Vila Boa de Goiás: Sítio físico e paisagem¹⁸

Os ecossistemas ditos de savana, de vegetação escassa, espalham-se um pouco por todos os continentes do planeta, com notável concentração na África Central e no interior da América do Sul. No Brasil, revestem cerca de 1/3 da superfície, notadamente no Planalto Central. Tendo por epicentro a capital Brasília, estende-se à sua volta imediata o Estado de Goiás e sua antiga capital, a Cidade de Goiás.

Aqui, as savanas são denominadas cerrados e, a exemplo da *brousse* africana, coincidem com substratos geológicos pré-cambrianos; fragmentos do proto-continente de Gondwana, velhos de mais de 2 bilhões de anos. Em gigantesco abraço, suas falésias

¹⁵ SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves, Op., cit., p. 73.

¹⁶ CÂMARA CASCUDO, op. cit. p.34

¹⁷ ORTÊNCIO *apud* SIGNORELLI, op. cit. p.78

¹⁸ DOSSIÊ de inscrição de Goiás na lista do Patrimônio Mundial. Goiás: Movimento Pró-Cidade de Goiás, 1999. 6 vols., s.p.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

submergem os telhados e casas brancas da Cidade de Goiás, debruçada com suas pontes sobre o Rio Vermelho.

A Cidade de Goiás está construída entre duas séries de colinas (Morros Dom Francisco e Chapéu do Padre ao leste, Cantagalo e Santa Bárbara no nor-noroeste) dos dois lados de um pequeno rio, o Rio Vermelho.

O Rio Vermelho, que nasce a uma dezena de quilômetros de Goiás, desemboca a cerca de 180 kms no Rio Araguaia. Cinco pontes permitem a sua travessia: da Cambaúba, da Lapa, do Carmo, Nova e da Pirraça. Dez quilômetros ao sul, o longo cume da Serra Dourada domina a paisagem.

A cidade foi constituída a partir do Largo do Rosário, na margem direita, e do Largo da Matriz, na margem esquerda. Os bairros do lado direito, margeados de maneira estreita pelos morros Cantagalo e Santa Bárbara, têm um caráter mais popular, indicado pela Igreja do Rosário, tradicionalmente reservada aos escravos. Os bairros do lado esquerdo, margeados pelos morros Dom Francisco e Chapéu do Padre, abrigaram desde a sua origem, a igreja paroquial (hoje catedral) de Santana, o palácio do governador, o quartel e a Casa de Fundação (onde o ouro era fundido e pesado). Eles estendem-se pela ampla Praça do Chafariz (com mais de 200 metros de comprimento), que sobe suavemente em direção ao morro Chapéu do Padre. Ao longo da margem esquerda desenvolveu-se um bairro residencial com um mercado muito original.

O todo compõe um harmonioso conjunto de arquiteturas ao mesmo tempo diferentes, pelo estilo das fachadas, e homogêneas, em razão do tamanho e das proporções das casas, além da semelhança das plantas baixas. A malha urbana, acima de tudo regular, adapta-se às surpresas do relevo, o que confere a cada rua um aspecto particular e oferece, a cada cruzamento, vistas surpreendentes. As três principais praças possuem a forma triangular que reorienta a continuação das ruas.

Vila Boa de Goiás: Histórico e desenvolvimento¹⁹

A construção do território brasileiro foi realizada a partir do espaço delimitado pela costa atlântica e pela linha do Tratado de Tordesilhas e progressivamente estendida até os rios da Prata e Paraguai, culminando com a ocupação do interior. Os primeiros responsáveis

¹⁹ DOSSIÊ...

por essa construção foram os bandeirantes paulistas que, em busca de ouro, ocuparam o que constitui hoje os Estados de Goiás, Tocantins, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul.

As origens da cidade de Goiás estão estreitamente ligadas à história das bandeiras (expedições de aventureiros mais ou menos oficiais) que partiam de São Paulo para explorar o interior do Brasil. A expedição dirigida por Bartolomeu Bueno da Silva (1682) explorou a atual região de Goiás e encontrou um pouco de ouro próximo ao rio Vermelho, afluente do rio Araguaia. Os paulistas voltaram-se para as regiões distantes dos rios Araguaia, Tocantins e Paraguai. Em 1718, foi encontrado ouro em Cuiabá (atual capital do Mato Grosso). Mais tarde, o filho de Bartolomeu Bueno, que havia acompanhado o pai, partiu de São Paulo na esperança de reencontrar o rio Vermelho. Depois de três anos de tentativa, ele o reencontra assim como seus ricos aluviões. Nomeado superintendente das minas de Goiás, Bartolomeu Bueno volta no ano seguinte e funda o arraial de Santana. Em 1729, uma primeira capela, dedicada a Santana, foi edificada.

A fim de melhor controlar as minas de Goiás, as autoridades portuguesas decidem criar uma comarca e dois vilarejos são candidatos: Santana, onde predominam os paulistas, e Meia Ponte, fundada no mesmo ano que Santana e dominada pelos portugueses. Em 1739, o governador da capitania de São Paulo escolhe Santana que toma o nome de Vila Boa de Goiás. O vilarejo de exploradores de ouro transforma-se em vila administrativa.

Mas o território da capitania de São Paulo é excessivamente vasto para ser governado sem dificuldade. Em 1748, são criadas duas novas capitanias: Mato Grosso e Goiás. O primeiro governador (1749-1755) da capitania de Goiás, D. Marcos de Noronha, transforma a vila em pequena capital. Constrói a Casa de Fundição (1750), onde o ouro é controlado, o Palácio (1751) e a Caserna (1751). Seu sucessor ergue a Casa de Câmara e Cadeia (1761).

Os governadores sucedem-se, cada um acrescentando uma melhoria à cidade. As mais importantes são obra de José de Almeida, barão de Mossâmedes (1722-1777), que restaura estradas e pontes, constrói as fontes Carioca e Chafariz de Cauda, e abre o teatro. Seu sucessor, Luís da Cunha Meneses (1778-1783), arboriza a cidade, promulga medidas de alinhamento das ruas, organiza a grande praça do Chafariz e abre um abatedouro público.

Entretanto, desde 1770 começa a inexorável decadência da exploração do ouro, e Goiás entra em um período de estagnação, aos poucos superados pela agropecuária. A cidade conserva sua fisionomia de capital, segue de longe as modas do Rio de Janeiro, e não progride mais.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

Quando, logo após a revolução de 1930, o interventor nomeado por Getúlio Vargas assume o poder, e constata que desde 1890 foi construída em média uma casa por ano, ao mesmo tempo em que três desapareciam. O interventor, Pedro Ludovico Teixeira conclui que era impossível governar o Estado de Goiás a partir de uma cidade tão isolada. Em 1933, ele decreta a mudança da capital e em 1937, Goiânia passa a substituir Goiás. A pequena cidade vegeta, longe de tudo. E, graças a isso, conserva intacta a sua aparência.

Em 1950, o IPHAN tomba²⁰ como monumentos históricos suas principais igrejas e o quartel. Em 1951, é a vez da antiga Casa de Câmara e Cadeia, do palácio e da rua vizinha à Fundação, bem como do Chafariz de Cauda.

Em 1978, o tombamento foi ampliado, abrangendo a área correspondente à primeira formação do núcleo histórico, constituída pelo primitivo Arraial de Santana e pela Vila Boa de Goiás, implantada pela Coroa Portuguesa.

Por fim, em 2000, foi elaborada uma proposta de extensão do perímetro de tombamento, ratificada pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em dezembro de 2003, a qual estendeu este tipo de proteção à área correspondente à consolidação do núcleo urbano no século XIX, inclusive às chácaras urbanas que o envolvem. O ano de 2001 marca a inclusão da cidade de Goiás na seleta lista de Patrimônio Mundial outorgada pela Unesco.

²⁰ “O tombamento como ato administrativo visa à proteção do interesse público genérico, que é a cultura nacional, manifesta e materializada, em coisas móveis e imóveis, existentes no território nacional e identificadas pelo órgão que a lei atribuiu competência para tal” Cf. RABELLO, Sonia. **O Estado na preservação de bens culturais: o tombamento**. Rio de Janeiro: IPHAN, 1991, p. 136
Humana Res, v . 4, n. 6 , 2022 , ISSN: 2675 - 3901 p.26 - 42, set. a dez . 2022.
DOI:10.29327/2151838.6.4-2



Fig. 1.3 – Rua da Cambaúba

Vila Boa de Goiás: a cozinha

Na Europa medieval, a cozinha do nobre ou do homem abastado se localizava em dependências separadas da edificação principal. As salas de fornos, de fermentação, de fervura e área de serviço para lavagem dos utensílios de cozinha localizavam-se em prédio à parte por conta dos riscos de incêndio²¹.

As casas de Vila Boa de Goiás, herdeiras da concepção arquitetônica do paulista que penetrou nos sertões em busca de ouro, apresentam uma característica comum à toda arquitetura residencial do período: a extroversão da zona de serviço. Cozinhas e demais dependências como fogão, tanque, bica, cisterna, paiol, despensa, curral e pomar formavam um só complexo, determinados pelo clima e pelo elemento servil²². A cozinha tanto podia estar em um cômodo separado do corpo da casa ou se constituir um prolongamento desse em um “puxado”. Havia ainda casas com duas cozinhas: a cozinha “suja”, separada da casa e onde se fazia os preparos mais grosseiros como fazer sabão e limpar capado e a cozinha

²¹ FREEDMAN, Paul, op. cit. p. 184.

²² LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc.* São Paulo: Editora Perspectiva, 1976, p. 65

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

“limpa” integrada à edificação, porém ocupando um “puxadinho” contíguo. Carlos Lemos atribui essa dicotomia de cozinha à tradição ibérica que chegou por aqui no século XIX²³.

Os quintais eram agenciados segundo as necessidades de funcionamento da família e estavam, em geral, divididos em duas ou três partes, separadas por muros. Na parte mais próxima à casa, achava-se o poço de água e o jardim de flores e ervas aromáticas. Maria Augusta Calado Rodrigues cita jasmims, bugarins, resedás, angélicas, boninas, baunilhas e manacás²⁴. Na outra parte, havia pomares, criação de animais e pequenos telheiros para abrigar o beneficiamento de alimentos. Carlos Lemos recorda que os quintais eram verdadeiras áreas de circulação e distribuição, lugar de mulheres e serviçais, eram onde se processava o funcionamento da casa. Lugar de preparar a comida, de lavar e quilar a roupa, de beneficiar os cereais, de criar animais pequenos como galinhas e porcos, de ralar a mandioca para fazer a farinha, além da latrina ou “casinha”²⁵.

No quintal, existia ainda o forno de barro que se parece com uma casa de João-de-barro – em formato oval, apresenta uma base inferior com um diâmetro cerca de 1 metro que vai se afunilando até o topo de seu suspiro na parte de trás do forno. O forno era construído em cima de uma base de adobe na qual era depositada a lenha que seria enfiada dentro do mesmo e queimada até se transformar em brasa.²⁶

Pode-se dizer também que a cozinha vilaboense teve sua origem na cozinha indígena: o fogão de três pedras que consistia em um buraco no chão com o fogo dentro, denominado tucuruva e com pedras para apoiarem as vasilhas, o jirau e o fumeiro foram emprestados dos índios. O fogão de três pedras e o de trempe de ferro obrigavam a se cozinhar de cócoras; depois o fogão subiu e passou a utilizar o jirau, com as malhas horizontais tapadas com barro e terra. O fogão tipo mesa também podia ser maciço, de barro e pedra, de taipa de pilão, de tijolos. Fogões a lenha, com fornalha para receber as toras de madeira e com bocas no tampo para receber as panelas²⁷. O fogão de rabo, encostado de topo ou paralelo à parede é encontrado até hoje em algumas casas coloniais da cidade ou então nas casas de roças.

²³ Id. Ib., p. 104.

²⁴ RODRIGUES, Maria Augusta Calado de Saloma. **A modinha em Vila Boa de Goiás**. Goiânia: Ed. da Universidade Federal de Goiás, 1982, p. 20.

²⁵ LEMOS, Carlos A. C. op. cit. p. 67.

²⁶ PECLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. **Empadão Goiano: Expressão de Valores e práticas tradicionais**. Mestrado em Gestão do Patrimônio Cultural. Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia. Universidade Católica de Goiás. Goiânia, 2003, p. 27/28.

²⁷ LEMOS, Carlos A. C., op., cit., p. 71.



Fig. 1.4 – Fogão a lenha em casa na cidade de Goiás

A cerâmica da cozinha também é herança indígena. Tanto podia ser a de criação própria como o índio podia copiar os modelos portugueses. As semelhanças estavam por conta de serem resultantes das mesmas necessidades, das mesmas experiências seculares e ainda devidas às características impostas pelo tipo de material, a argila²⁸.

Iguarias vilaboenses: antecedentes

O que se comia em Goiás nos primeiros séculos da colonização portuguesa? As primeiras roças foram plantadas pelos desbravadores para fornecer alimento para os que viessem a seguir ou então para seu retorno. Já em 1707 foi publicado o Regimento de Castel-Branco que determinava a plantação de roças de milho, feijão, mandioca, banana e outras espécies. Izabel Signorelli nos informa ainda que a alimentação de então consistia em arroz, feijão, carne de sol, palmitos, peixes e farinha de mandioca, quando havia. [...] Este cardápio era complementado com algumas caças, aves, pássaros, camaleões e tatus. Muitas bandeiras invernavam durante meses para fazer roça²⁹.

²⁸ Id. Ib., p. 39

²⁹ SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves, op. cit., p.26

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

Paulo Bertran cita um certo padre Manuel Caetano de Traíras que, em 1736, fez um inventário do que havia para a alimentação, marcada pela carestia resultante da corrida do ouro. Primeiro a farinha, item imprescindível na culinária dita caipira da Paulistânia, não especificando, entretanto se era de milho ou de mandioca. Feijão com toucinho. Aves e ovos. Da vaca se aproveitava tudo, língua, miúdos, ossos, carne seca e verde. Dos vegetais é citada apenas a guariroba, aliás muito apreciada pelo Anhanguera, de acordo com Bertran. De acordo com o Relatório dos Presidentes Provinciais de Goiás de 1875, os principais gêneros alimentícios eram o toucinho, o feijão e o arroz³⁰. E havia as carnes de caça: veado, anta, paca, tatu. Trata-se de uma dieta basicamente carnívora, mas que era complementada pelo milho, pela abóbora e pelo feijão³¹.

Aliás, o milho era um elemento fundamental na vida cotidiana do habitante colonial do interior: servia de alimento aos animais de carga e transporte, alimentava os porcos e as galinhas, fazia-se a farinha de milho, além de uma infinidade de pães e bolos assados. Na dieta do bandeirante, o milho era utilizado, às vezes na primeira refeição, a chamada jacuba, mistura feita com a farinha de milho socada, sobre a qual se derramava água fervendo, adoçado com rapadura³². Encontramos duas versões que explicam o papel central do milho na dieta do colonizador. Carlos Alberto Dória e Marcelo Bastos acreditam que o uso do milho se deveu principalmente à sua disseminação em um território de superposição da penetração paulista com os índios guaranis³³. Já Paulo Bertran explica que, depois de 1500, os portugueses, conhecidos pelo seu extenso comércio de plantas e sementes nos quatro cantos do mundo, levaram sementes de milho para o norte de Portugal, região do Douro e do Minho. Esse cultivo teve amplo sucesso, de onde se originou uma nova culinária, baseada no milho. Então, o milho retornaria, ressignificado, para a América, juntamente com os portugueses atraídos pela febre do ouro nos finais do século XVII³⁴.

Saint-Hilaire, naturalista-viajante que esteve em Goiás em 1819, passados quase cem anos da fundação da cidade, confirma a dieta do habitante de Vila Boa, baseada na farinha de milho ou de mandioca. Ele próprio, em seus acampamentos durante o percurso por Goiás,

³⁰ Relatórios dos presidentes provinciais: Goiás. Disponível em: <http://ddsnext.crl.edu/titles/168#?c=4&m=0&s=0&cv=0&r=0&xywh=-168%2C-115%2C3247%2C2291>. Acesso em abril 2022.

³¹ BERTRAN, Paulo. **Comeres Antigos**. Disponível em: HTTP: //biblioteca. cl.df.gov.br/ dspace/ bitstream/ Comeres%20antigos.pdf. Acesso em 7 de fevereiro de 2019

³² SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves, op. cit., p.26.

³³ DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo, op. cit., p. 70.

³⁴ BERTRAN, Paulo, op. cit., p. 17.

se alimentava de feijão com toucinho e farinha e, às vezes, arroz³⁵. O naturalista-viajante faz menção ainda ao modo como os indígenas cozinhavam a carne, técnica que foi aprendida pelos portugueses. O preparo da carne era tarefa das mulheres. Essas cavavam buracos na terra, forravam o fundo com pedras e acendiam um fogo sobre elas até que ficassem aquecidas. Depois que as pedras estavam quentes, apagavam o fogo, colocavam os pedaços de carne, cobriam com folhas e por fim com terra. Saint-Hilaire ouviu dos portugueses que o sabor era excelente³⁶. O Relatório dos Presidentes Provinciais de Goiás de 1861 informa que os índios cherente (que habitavam o norte de Goiás, atual Estado do Tocantins) comiam assado porque não sabiam fazer panelas³⁷.

Com relação às frutas consumidas na época, havia dois tipos: aquelas nativas que eram colhidas no cerrado como o cajuzinho do mato, a cagaita, a mangaba, a gabirola, o araticum e aquelas que foram trazidas pelo colonizador. Paulo Bertran conta que em 1801, o governador João Manuel de Menezes implantou um horto botânico em Vila Boa para onde levou mudas de canela e sementes de manga trazidas da Índia³⁸. Essas e outras mudas e sementes espalharam-se pela cidade e tomaram conta dos quintais formando extensos pomares como se pode ver ainda hoje.



Fig. 1.5– Cajuzinho do campo

³⁵ SAINT-HILAIRE, Auguste. **Viagem à província de Goiás**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1975, p. 52.

³⁶ Id. *ibid.*, p. 71

³⁷ Relatório dos Presidentes Provinciais: Goiás, 1861, op., cit.

³⁸ BERTRAN, Paulo, op. cit., p. 17.

A MESA EM VILA BOA DE GOIÁS: tradição, sabores e saberes

No entanto, Izabel Signorelli relata que os brancos não consumiam muitas frutas *in natura*, sendo essas destinadas a alimentação dos escravos. Os brancos consumiam as frutas já processadas, seja em geleias, compotas, doces secos e cristalizados³⁹. A extensa produção de cana-de-açúcar por todo o país, nos períodos colonial e imperial, possibilitava a confecção desse tipo de comida.

Não poderíamos falar de doces sem citar a mais famosa doceira da cidade: a poeta Cora Coralina. A profissão de doceira foi para Cora uma questão de sobrevivência quando, em 1956, após 40 anos de ausência, retornou a Goiás viúva e com os filhos já casados e vivendo a própria vida⁴⁰. A cidade que à época já manifestava sua vocação turística, atraía visitantes de todo o país e Cora aproveitava para vender não somente seus doces, mas também seus poemas, conciliando os dois trabalhos ainda que privilegiando o primeiro⁴¹. Um acidente que a obrigou a andar de muletas e a consagração como escritora direcionaram seus últimos anos de vida dedicados a narrar o cotidiano da gente simples e laboriosa de sua terra natal em prosa e em verso.

Voltando à questão da diversidade de alimentos, verificamos que, ainda no século XVIII, as minas de ouro começam a dar sinais de exaurimento e o metal porventura existente exige técnicas sofisticadas para ser extraído, o que não era o caso de Goiás. O que ocorre então é que a província, e no caso, a cidade de Goiás, se volta para si mesma, exercendo uma agricultura de subsistência sem ter como comprar ou ter algo para vender. A oferta de alimentos é pouca e pouco variada o que faz com que haja, de acordo com Carlos Alberto Dória e Marcelo Bastos, um nivelamento de todos na hora de comer que se arrasta até o início do século XIX⁴². De onde se pode concluir que o gosto, antes de ser individual, ele é cultural e economicamente condicionado⁴³. Mais recentemente, Maria Augusta Calado cita que as preferências gastronômicas dos vilaboenses são a carne de porco frita, que pode ser seca ou em bife, o arroz ou o frango com pequi e o “empadão goiano”⁴⁴.

³⁹ SIGNORELLI, Izabel, op. cit. p. 29

⁴⁰ DELGADO, Andréa Ferreira. **Memória, trabalho e identidade**: as doceiras da cidade de Goiás. Campinas: Cadernos Pagu (13), pp.293-325, 1999, p.299.

⁴¹ Idem, ibidem, p. 300.

⁴² DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo, op. cit. p.41.

⁴³ SIGNORELLI, Izabel Cristina Alves, op. cit. p.17.

⁴⁴ RODRIGUES, Maria Augusta Calado de Saloma, op. cit., p.44

Uma das iguarias mais características de Vila Boa de Goiás, o empadão goiano, é assim definido por Bariani Ortêncio: “Grande empada, tradicional na cidade de Goiás, recheada com ovos cozidos, pedaços de guariroba, as melhores peças do frango, pão e demais ingredientes”⁴⁵. Gláucia Peclat, que pesquisou sobre o empadão de Goiás, observa que a palavra *empada* é uma abreviatura de *empanada* que é originária do latim *Panis* ou pão. O pão é um dos primeiros alimentos processados que se tem notícia. O pão fermentado feito de farinha de trigo ou de centeio remonta à tradição egípcia que começou a cozer esse tipo de pão há 4500 anos atrás. Para os povos do antigo Mediterrâneo, o pão era um alimento básico, era sinônimo de alimentação como na oração cristã, símbolo da vida e da prosperidade⁴⁶

A pesquisa de campo realizada por Gláucia Peclat indica que o empadão, uma variação do pão tradicional, porém mais incrementado, foi introduzido em Goiás no início do século XIX dentro do núcleo familiar⁴⁷. Ao que tudo indica, o empadão goiano surgiu como prato elaborado para reuniões familiares. No dizer de uma cozinheira da cidade, era prato inventado “para ter todas as carnes, todas as coisas em um só prato”⁴⁸. De modo que o empadão, em seu formato original, não era comercializado, era feito unicamente para as festas de família. O formato individual foi criado para ser comercial e além do tamanho apresentava outros meios de distinção como, por exemplo, coloca-se uma bolinha da própria massa em cima para sinalizar que tem guariroba e uma cruzinha ou “X” para indicar que tem ovo, criando assim uma linguagem de sinais⁴⁹.

Quanto às diferentes receitas de empadão encontradas, Peclat observa que por ser um elemento demarcador da identidade vilaboense, o empadão goiano apresenta diferentes modos de fazer, cada qual vinculado à memória daquela geração que o faz⁵⁰. Novos ingredientes foram sendo incorporados adaptando-se às tendências do mercado. As azeitonas são quase tão antigas quanto o empadão em Goiás, datam de 1864⁵¹ mas a gordura hidrogenada, a ervilha e o milho em lata são das décadas de 1960 e 1970⁵².

⁴⁵ ORTÊNCIO, Waldomiro Bariani. **Dicionário do Brasil Central**. Goiânia: ICBC, 2009, p. 287

⁴⁶ Scoullou M., Malotidi V. (2007) *Alimentação Mediterrânica, Aspectos Históricos, Ambientais, Culturais e de Saúde*. Material educacional, MIO-ECSDE, Atenas, p. 21.

⁴⁷ PECLAT, Gláucia. Op. cit., p. 68.

⁴⁸ Id., ib., p. 57

⁴⁹ Id., ib., p. 37/38

⁵⁰ Id., ib. p. 47

⁵¹ Id. Ib., p. 80

⁵² Id., ib., p. 92



Fig. 1.6 – Empadão goiano

As mais tradicionais receitas que sobreviveram ao esquecimento e à mudança dos costumes e que são, ainda hoje, replicadas pelas famílias de Vila Boa, foram elencadas pelo *chef* Aloísio Godinho, natural daquela cidade:

Os pratos salgados são: empadão, mentira⁵³, sopa de mulher parida⁵⁴, angu de milho verde, farofa de pernil com guariroba, frango com cambuquira, arroz com pequi, frango com guariroba, bolinho de cascudo, tigelada de umbigo de bananeira⁵⁵, macarrão de folia, biscoito frito, biscoito de queijo, paçoca de carne seca, arroz com suã, pamonha, bolo de arroz de sal no cartucho de folha de bananeira.

Os pratos doces: Mané Pelado, doce de laranja-da-terra, fruta xiringa⁵⁶, flor de coco, bolo de arroz, furrundum⁵⁷, doce de limãozinho com leite, ambrosia, doce de pão, manjar de fubá de arroz e calda de baunilha do Cerrado, pastelinho, suspiro de araruta. Os licores: jenipapo, mutamba, curriola, murici (frutas nativas do Cerrado).

Mas há também aquelas quase esquecidas, não mais usuais, ainda presentes na memória de antigas cozinheiras e fadadas ao esquecimento pela falta de registro que não seja a tradição oral. Se alguém não se der ao trabalho de anotá-las, estarão perdidas para sempre, do mesmo modo que alguns furtos nativos se perderam...

⁵³ Mentira é merenda rápida feita de ovos e polvilho e frita.

⁵⁴ Sopa consistente feita de galinha e servida com farinha de milho.

⁵⁵ Umbigo ou coração de bananeira é uma PANC e deve ser aferventada antes do preparo para tirar o amargor. Na receita acima é feita uma fritada usando o vegetal.

⁵⁶ Fruta xiringa semelhante ao churro é feita de massa cozida com fubá de arroz e depois frita e põe na calda cítrica que pode ser de lima, laranja ou limão.

⁵⁷ Furrundum é um doce de mamão com rapadura, gengibre e cravo.

Isso posto, finalizamos essa abordagem sucinta de um dos mais ricos e subsistentes patrimônios imateriais de um povo, sua gastronomia, enfatizando a importância de resgatar a memória dos saberes e o paladar dos sabores de pratos cuja origem tanto pode ser indígena, africana ou portuguesa, mas que encontraram uma feição própria devido a condicionantes socioambientais presentes em Vila Boa de Goiás. Sem se esquecer, contudo, de que “a descoberta das gramíneas e grãos comestíveis no Crescente Fértil, entre 23 mil e 11 mil anos atrás, selou a mudança de nosso destino”⁵⁸. E também, a propósito, recordar-se da consideração de Da Matta: “Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”.⁵⁹

⁵⁸RIBEIRO, Sidarta. *O oráculo da noite, a história e a ciência do sonho*. São Paulo: Companhia das Letras, 2019, 46.

⁵⁹ Da Matta *apud* PECLAT, p. 100.