



Cenário Revista Interdisciplinar em Turismo e Território, Universidade de Brasília, DF, Brasil

E-ISSN: 2318-8561

DOI: [10.26512/rev.cenario.v10i2.38911](https://doi.org/10.26512/rev.cenario.v10i2.38911)

Recebido em: 09/07//2022 Aprovado em: 30/07/2022

Andrade, T. C

<https://orcid.org/0000-0001-9095-6724>.

[ID Lattes: 5153279640080154](#)

Patrimônio alimentar dos povos tradicionais do cerrado: ensaio sobre instrumentos, insumos, sabores e saberes da cozinha cerratense

Resumo. Este artigo propõe uma discussão sobre o conhecimento tradicional associado à alimentação dos povos do Cerrado, bem como os usos de frutos nativos em seus preparos culinários. As discussões aqui apresentadas são oriundas de pesquisa e vivência (2017-2021) dentro do projeto de pesquisa e extensão GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado - no âmbito da Universidade Federal do Tocantins e decorrentes também de observação enquanto cidadã nativa do bioma Cerrado. A partir da etnografia foi possível pensar e dialogar sobre o conhecimento tradicional desses povos na produção de alimentos, na construção de memórias e na conservação do bioma Cerrado. O resultado deste estudo são elementos que se somam ao diálogo para uma valorização e perpetuação da alimentação dos povos do Cerrado.

Palavras-chave: Cerrado, Povos do Cerrado; Culinária tradicional; Conhecimento tradicional; Etnografia.

Food heritage of the traditional people of the cerrado: testing of instruments, inputs, flavors and knowledge of the cerratense kitchen

Abstract. This scientific paper proposes a discussion on about the traditional knowledge associated with the food of the peoples of the savanna, as well as the uses of native fruits in their culinary preparations. The results come from research and experience (2017-2021) within the GOsTO research and extension project – a handful of cassava and a lot of Cerrado - within the ambit of the Federal University of Tocantins and also results of observation as a native citizen of the savanna biome. From ethnography it was possible to think and dialogue about the traditional knowledge of peoples in food production, in the construction of memories and in the conservation of the savanna biome. The result of this essay are elements that are added to the dialogue for an appreciation and perpetuation of the food of the peoples of the savanna.

Keywords: Brazilian savanna, Brazilian savanna peoples; Traditional cuisine; Traditional knowledge; Ethnography.

Patrimonio alimentar del pueblo tradicional del cerrado: pruebas de instrumentos, insumos, sabores y conocimientos de la cocina cerratense

Resumen. Este ensayo propone una discusión de los conocimientos tradicionales asociados a la alimentación de los pueblos del Cerrado, así como los usos de las frutas nativas en sus preparaciones culinarias. Las discusiones presentadas aquí provienen de la investigación y la experiencia (2017-2021) dentro del proyecto de investigación y extensión GOsTO: un puñado de yuca y un poco de Cerrado dentro del alcance de la Universidad Federal de Tocantins y también como resultado de la observación como ciudadano nativo de el bioma Grueso. Desde la etnografía fue posible pensar y dialogar sobre los conocimientos tradicionales de estos pueblos en la producción de alimentos, en la construcción de memorias y en la conservación del bioma del Cerrado. El resultado de este estudio son elementos que se suman al diálogo para una apreciación y perpetuación de la alimentación de los pueblos del Cerrado.

Palabras clave: Cerrado Pueblo del Cerrado; Cocina tradicional; Conocimiento tradicional; Etnografía.

Como citar: (APA) Andrade, T. C. Patrimônio Alimentar dos Povos Tradicionais do Cerrado: Ensaio sobre Instrumentos, Insumos, Sabores e Saberes da Cozinha Cerratense. **Cenário – Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, Brasília, 10(2), 2022 em fluxo contínuo. Pp. 172-190

Introdução

“As histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação” (MONTANARI, 2013, p. 189). Este ensaio se vale da experiência adquirida entre os anos de 2017 e 2020, a partir da idealização e desenvolvimento do projeto de pesquisa e extensão GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de cerrado, desenvolvido no âmbito da Universidade Federal do Tocantins, que tem por objetivo fomentar a conservação ambiental a partir da valorização da culinária tradicional cerratense¹, em especial, sob a ótica da valorização dos frutos nativos desse bioma. Além do projeto e de todas as descobertas por ele proporcionadas, as discussões aqui postas são, ainda, frutos de uma vivência enquanto cozinheira e aprendiz, nascida em um contexto familiar cerratense.

O projeto de pesquisa e extensão GOsTO nasce da necessidade de mapear as referências culinárias dos povos do Cerrado, especialmente do nordeste goiano e sudeste do Tocantins, com ênfase no conhecimento tradicional quilombola da região. Assim, o nome GOsTO surge e faz menção aos sabores existentes nos estados de Goiás e Tocantins e tem como principal produto o Festival Gastronômico de Arraias, evento idealizado e arquitetado nas ramificações do projeto e que, atualmente, caminha para sua quinta edição (2017-2021).

A alimentação é uma prática intrínseca à sobrevivência humana que pode ser pautada na fartura ou na escassez de recursos alimentares de um povo em determinado território; e, sobretudo durante a escassez é maior a curiosidade em compreender como alguns povos sobrevivem ante as diversidades, como a escravidão, a fome, a seca, entre outras. Para Montanari, “a invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza” (2013, p. 41).

¹ Nome dado aos povos nativos do bioma Cerrado. Essa nomenclatura foi primeiramente abordada pelo historiador e escritor Paulo Bertran (1994).

Nessa perspectiva, pode-se compreender o saber-fazer relacionado à comida como patrimônio alimentar de um povo. Assim, como premissa para este artigo, parte-se da curiosidade de identificar amostras destes elementos [instrumentos, insumos e preparos] que compõem o patrimônio alimentar dos povos do Cerrado, para melhor abordar o quesito conservação.

A história mais disseminada sobre os povos do Cerrado, em pouco mais de 300 anos até o presente, remonta à ocupação portuguesa na região central do país e, junto a ela, também estavam os negros escravizados. Apesar disso, há registros datados de 11 mil anos de que nesse território já existiam numerosos povos indígenas, como no caso dos sítios arqueológicos de Serranópolis – GO (BERTRAN, 2000).

Para além de frutos nativos do bioma, há que se pensar de forma ampla sobre a dieta alimentar desses povos, que já foi pautada até mesmo na coleta de moluscos e de pequenos répteis (BERTRAN, 2000). Outrossim, vale destacar insumos exóticos tão bem adaptados ao Cerrado, como a mandioca, o arroz, a abóbora e a manga, elementares para a alimentação até o tempo atual.

Deste modo, a cozinha cerratense se alicerça nas trocas, construções e desconstruções de povos [colonizadores portugueses, negros escravizados e povos indígenas] que, reunidos neste espaço [ainda que de forma arbitrária e desigual], arquitetaram, de modo inconsciente, o que hoje podemos nomear de cozinha cerratense.

1. Caminhos Metodológicos

Natural do Cerrado, no planalto central da capital do país, de pais baianos com família materna originária do nordeste goiano e, posteriormente, migrada para o oeste baiano [também Cerrado] em busca de melhores condições de vida, entusiasmada com a história da alimentação dos povos do Cerrado, e bastante atenta às memórias culinárias dos meus familiares, construo assim as minhas memórias.

Além disso, em 2016, ao integrar o corpo docente do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins, campus de

Arraias², assumi a disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, quando surgiu o projeto de pesquisa e extensão *GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado*.

O GOsTO, cuja sigla faz menção aos estados de Goiás e Tocantins, tem a proposta de investigar a alimentação dos povos do Cerrado, em especial dos povos do sudeste do Tocantins e nordeste goiano, bem como promover conservação ambiental a partir da valorização dos frutos nativos do bioma Cerrado. Assim, a partir desse cenário, acumulo vivências e observações apoiadas no patrimônio alimentar destes povos.

O projeto GOsTO tem como principal produto o Festival Gastronômico de Arraias, evento que acontece há 4 anos e envolve a comunidade local e regional, na produção e comercialização de alimentos a partir de insumos nativos e regionais, com a intenção final de promover estes insumos, valorizar a cultura local, bem como catalogar elementos e preparos da história alimentar dos que ali habitam.

Além do evento presencial, o projeto dialoga com a comunidade por meio das redes sociais como YouTube (Canal GOsTO Cerrado), Instagram (@gostocerrado), Facebook (GOsTO Cerrado) e o site (www.gostocerrado.com), onde são disseminados conteúdos sobre conservação ambiental por meio da culinária tradicional do Cerrado.

Numa perspectiva descritiva e etnográfica, este artigo visa discutir a cozinha cerratense como patrimônio alimentar e conseqüente instrumento de conservação da cultura destes povos, bem como o seu conhecimento associado à sociobiodiversidade do Cerrado.

Assim, a partir desse cenário e acúmulo de vivências, vali-me dessas origens e da trajetória profissional enquanto professora de gastronomia em um território quilombola e debrucei-me sobre a escrita a fim de traduzir parte desse universo culinário cerratense.

Pautada na crença de que a comida enquanto cultura é tema de pesquisa de muitos estudiosos pelo mundo, destaca-se a obra *Comida como cultura* (2013), de Massimo Montanari, que trata de um esforço interessante sobre as perspectivas da alimentação enquanto cultura de um povo. E no que diz respeito à cultura alimentar

² A cidade de Arraias possui 280 anos e está localizada a sudeste do estado do Tocantins, território que antes da promulgação da Constituição Federal de 1988 era considerado Goiás.

brasileira, é fundamental que mais brasileiros se interessem por pesquisar e mapear tais cozinhas para a construção de uma identidade culinária brasileira escrita e documentada por seus próprios povos.

2. Conhecimento tradicional dos povos do Cerrado

Quais são os elementos que definem um conhecimento como sendo tradicional? Quanto tempo passado é preciso para reconhecer o saber-fazer de determinado povo como algo tradicional? Essas e outras perguntas poderão indagar nossas mentes por muitos anos ainda, no entanto, independente do tempo em que foi construída determinada prática, sabe-se que é preciso pessoas dispostas e comprometidas para perpetuar tais conhecimentos. Seja a partir da escrita, da fotografia ou da oralidade, tem-se a intuição de que o fator humano nessa salvaguarda é indispensável.

A sabedoria adquirida a partir da vivência de determinados povos, e por séculos transmitida de geração para geração, pode ser popularmente traduzida como conhecimento tradicional, conhecimento que se adquire, principalmente, por meio da observação, repetição, anos de vivência, escuta dedicada e até admiração por quem o transmite. “Os conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade foram gerados pela observação atenta da natureza e a experimentação criativa de mulheres e homens, ao longo de gerações” (SARAIVA, 2012, p. 17).

E talvez aí esteja um dos segredos da preservação do conhecimento tradicional de um povo, a admiração que se tem por determinados saberes e por seus mestres. Sendo assim, vale a investigação sobre onde foi que perdemos o orgulho por nossas tradições, e, se nunca as tivemos, como construí-las?

Mesmo na atualidade, a história do Brasil que se tem documentada é ainda pouco expressiva em se tratando da realidade que se imagina ter existido por aqui. Pelo olhar do colonizador muitos detalhes não foram pormenorizados, o que para nós traduz-se em descaso que reverbera ainda hoje no sentimento de pertencimento do povo brasileiro, por exemplo, pessoas envaidecidas ao descobrirem que há três ou quatro gerações existiu uma possível origem estrangeira europeia em sua linhagem, demonstrando assim que, muitas vezes, preferem se orgulhar de suas origens

estrangeiras de trezentos anos atrás a buscar informações sobre a história de sua avó legitimamente brasileira.

Para o fortalecimento desta e de outras problemáticas da construção da identidade do povo brasileiro, obras como *Torto Arado* (2019), do autor Itamar Vieira Junior, são fundamentais por se tratar das reais lidas destes povos com a terra, da escravidão, dos alimentos que lhes eram disponíveis, dentre outros aspectos.

O Cerrado, segundo maior ecossistema brasileiro, abriga em seu território comunidades tradicionais com os mais variados modos de vida e ancestralidade, desenvolvidos ao longo de sua história como forma de resistência às intempéries sofridas inicialmente pela escravidão, garimpo e, atualmente, pelo agronegócio, monocultivos e outras intervenções que afetam direta ou indiretamente a ideia de conservação da natureza. Esses povos, por sua vez, parecem exercer um papel fundamental para a conservação do bioma. Diegues (2008, p. 77) afirma que “quando se fala na importância das populações tradicionais na conservação da natureza, está implícito o papel preponderante da cultura e das relações homem/natureza”.

Nessa perspectiva, Albuquerque (2005) em seus estudos sobre a etnobotânica aponta que nos últimos tempos houve um aumento considerável de pessoas ditas “civilizadas” em busca do conhecimento relacionado à conservação da natureza de pessoas ditas “primitivas”, numa velada valorização do conhecimento tradicional. Assim, pretende-se neste artigo validar parte do conhecimento tradicional dos povos do Cerrado fundamentado nos instrumentos centenários de suas cozinhas, nos insumos por eles utilizados para suas práticas alimentares e nos preparos mais recorrentes na mesa dos comensais cerratenses. Ressalta-se que, neste artigo, não há intenção de esgotar a temática, tampouco o rol de instrumentos, insumos e preparos, mas agregar referências ao debate.

2.1 O batalá da cozinha cerratense: um bocado de instrumentos

Para além de receitas, pensar a magia que envolve o preparo de cada alimento é também uma oportunidade para mergulhar nos simbólicos instrumentos da cozinha tradicional e, então, refletir sobre a dimensão que cada um deles alcança no ritual do preparo. Se entendermos que um dos aspectos que difere o insumo de um produto

alimentício é o caminho de transformação desse alimento [caminho este que perpassa desde o plantio, cultivo, coleta e beneficiamento do insumo até a chegada deste às mãos da cozinheira ou cozinheiro], teremos condições de compreender o protagonismo dos instrumentos de cada cozinha como elemento fundamental de transformação da comida.



Figura 1: Desenho adaptado para o logotipo do IV Festival Gastronômico de Arraias (2020) – Fonte: Natan Carvalho Inspiração: História da Alimentação no Brasil

“Cozinha, que com efeito, designa uma ampla gama de possibilidades, das mais simples às mais complexas, das práticas cotidianas das donas de casa às exhibições de virtuosismo dos grandes especialistas” (MONTANARI, 2013, p. 59), assim, compreende-se a cozinha como um sistema complexo e recheado de mistérios. Longe de ser reducionista com as cozinheiras e cozinheiros e seus preciosos feitos, arrisco afirmar que onde se prepara a comida é tão importante quanto o que se prepara e quem a prepara.

Não é preciso grandes esforços para lembrar-se de alguém falando “eu não gosto de cozinhar na cozinha dos outros” ou “que fogão lento, se fosse na minha cozinha já estaria pronto”. Essas e outras falas são recorrentes e refletem não só o instinto humano territorialista como a crença no poder dos nossos instrumentos. Não são apenas receitas, não é simplesmente a ficha técnica que garante o resultado perfeito e nem mesmo é mérito somente de quem prepara, mas trata-se de um ritual em que os instrumentos são também fundamentais para essa dança.

Na cozinha tradicional, os instrumentos vêm acompanhados de uma nomenclatura própria, um linguajar específico oriundo dos distintos territórios em que se inserem os povos que os utilizam; trata-se da identidade de cada cozinha a partir dos povos que a concebe. Para essa discussão, reuni alguns aspectos da cozinha cerratense tais como seus principais instrumentos, preparos populares e parte do vocabulário que os acompanham.

As cozinhas são passagens de transformação do alimento e seus instrumentos acompanham a seriedade do ritual para a sua transformação. Refletindo assim de forma simbólica pode parecer abstrato, mas pensemos na cozinha clássica francesa, que a título de exemplo tem-se o *fouet*, item indispensável para os tantos preparos a partir da matéria prima do ovo, um dos alimentos base desta culinária. Já na cozinha moderna italiana o rolo para abrir massa compõe o rol de instrumentos essenciais. Na cozinha cerratense não é diferente, existiu e ainda existem instrumentos basilares para a construção dos reais sabores.

Do crepitar das chamas do fogão à lenha ou mesmo do forno de barro ao batuque do pilão, na moagem do café, na pilagem do arroz ou da carne de sol para a paçoca, tudo parece orquestrar e até mesmo arquitetar uma dança, a dança das panelas. Essa imagem poética, sem a intenção de minimizar a dura lida das cozinheiras, na simplicidade dos tradicionais lares cerratenses e distante das facilidades dos tempos modernos, nos convida a pensar como tais povos sobreviveram com admirável destreza e criatividade em meio a uma história de usurpação e escravismos.

A cozinha, cenário dessa imagem, quase sempre pôde se encontrar como construção à parte da casa principal. Para Lima, Neto e Farias (2015) existe uma explicação lógica para esse formato:

As cozinhas do período de colonização no Brasil estavam sempre voltadas para o exterior da casa, em seus fundos, ficando distantes dos cômodos de dormir, mantendo-os livres do cheiro de fumaça e de gordura. Por não haver água encanada na época, a cozinha se localizava muitas vezes na área externa da habitação. Para facilitar o uso desse espaço e para manter a cozinha próxima, a alternativa foi criar uma subdivisão. Assim surgiu, no século XIX, a “cozinha suja” (onde se preparavam carnes, doces e frituras), que permanecia fora da casa, enquanto a “cozinha limpa” se acoplava à residência, e onde se preparavam o café, os bolos, as saladas (LIMA et al, 2015, p. 10).

No terreiro [quintal] onde se cria a galinha caipira³ e outros animais domésticos é também onde se seca a carne de sol, às vezes no varal ou, quando bem arquitetada, numa caixa quadrada com estacas de madeira, coberta por telas para impedir a passagem de mosquitos. Apesar do ar ser o elemento principal para a desidratação, a carne de sol carrega tal nomenclatura devido às elevadas temperaturas que se

³ Animal doméstico que tem o sabor de carne de caça preservado devido à criação livre do animal e com alimentação natural.

alcança durante o dia no Cerrado, a savana brasileira. É como bem detalha Oswaldo Lamartine de Faria em *Conservação de Alimentos nos Sertões do Seridó*:

Diferente das terras frias e geladas, onde a baixa temperatura ajuda o homem a conservar seus recursos alimentares, as zonas áridas e semi-áridas, oferecem uma maior abundância de sol, vento e menor umidade atmosférica, concorrendo assim para um elevado índice de evaporação e conseqüente maior presença do sal (FARIA, 1965, p. 25).

As panelas sujas são lavadas no jirau, estrado de madeira a meia altura do corpo. O jirau compõe o cenário da cozinha denominada como “extrovertida”, descrita na obra *Farinha, Feijão e Carne seca* de Paula Pinto e Silva:

A cozinha dos trópicos se caracteriza por ser “extrovertida”, isto é, voltada para o lado de fora da casa, mais afastada das habitações íntimas por causa do calor. Sob influência dos costumes indígenas, perfeitamente adaptados aos caprichos tropicais e aos alimentos da terra, o fogão é expulso da casa [...] A solução de aliar um “puxado” ao lado externo da cozinha, que servia tanto para abrigar o jirau como para preparar a comida na trempe, também é de inspiração indígena (SILVA, 2014, p. 37).

Existiu também o tempo das lavagens de louças na beira do rio⁴. Para a beira do rio, as mulheres seguiam juntas com suas louças organizadas nas gamelas de madeira, usando as grandes pedras do rio como suporte para a lavagem. Para as panelas mais prejudicadas pelas brasas quentes eram usadas as cinzas provenientes do fogão para que o carvão se soltasse e, então, lavar e arear com sabão. O sabão que se tinha acesso era artesanal, produzido, principalmente, da matéria prima do Tingui (*Magonia pubescens*) [também conhecido como timbó], árvore nativa do bioma Cerrado, “o fruto do Tingui é usado na fabricação de sabão caseiro, nas várias localidades onde o tinguizeiro é encontrado” (SARAIVA, 2012, p. 11).

De volta à cozinha, é preciso mencionar os deliciosos e variados doces preparados nos tachos [normalmente de cobre, a depender das posses das famílias]. Com o auxílio das compridas colheres de pau, os doces eram mexidos à distância para evitar que as pessoas se queimassem. Era necessário dedicar várias horas no preparo!

⁴ Não que não exista mais, mas hoje em dia, com a chegada de água encanada em várias comunidades tradicionais, por exemplo, fez nascer uma nova dinâmica para essa prática.

Para os bolos, a unidade de medida por muito tempo utilizada foi o prato. Ainda hoje é possível receber uma receita contendo o prato como medida “Misture um prato de arroz, um prato de açúcar...”. Do mesmo modo, eram comuns receitas a serem executadas por duas ou mais pessoas, como menciona Ana Rita Suassuna no documentário sobre a obra de Câmara Cascudo *A História da Alimentação Brasileira* (2011) “as çulas criavam também cantos específicos pra se distrair, e trabalhavam muito em duplas” e em *Antologia da Alimentação Brasileira* (1977), no capítulo *Cantiga para fazer paçoca*:

*Dois, dois
O pilão batucando
Dois, dois
A pancada a soar
Dois, dois
Duas mãos arremessam
Dois, dois
Outra mão para o ar
Dois, dois
Na madeira furada
Dois, dois
A farinha a pisar
Dois, dois
Carne-seca moída
Dois, dois
No pilão a socar
(NAVARRO, Newton, 1977, p. 128
- *Antologia da Alimentação no Brasil*)*

O socar do pilão, o machucar dos temperos reflete a vivência de um povo a partir da produção de seus alimentos. Envolta de mistérios e encantos, a história da alimentação dos povos do Cerrado aponta inúmeros elementos ainda a serem desvendados e documentados. Assim, o próximo tópico elenca e discute alguns dos principais preparos produzidos nesse território e, paralelo a isso, afina o debate sobre como essa história vem sendo construída por pessoas que nem sequer a conhecem.

2.2 Um punhado de frutos nativos e insumos exóticos

Nos últimos anos houve um avanço na oferta de alimentos ditos cerratenses. A busca pelos frutos nativos do Cerrado cresceu, principalmente, em prol da construção e manutenção de novos cardápios assinados por famigerados *chef's* de cozinha em seus renomados restaurantes. Insumos nativos do bioma Cerrado,

iguarias exóticas⁵ [como costumam chamar] dão vida nova aos clássicos preparos de origem estrangeira.

Não se pode negar que o crescente interesse pelos insumos nativos do bioma movimenta e, de certa forma, apoia a agricultura familiar e o extrativismo. A intensa procura dos grandes *chef's* por determinados insumos como a baunilha (*Vanilla edwalli*) pode incitar a conservação desses produtos a partir do fortalecimento do correto manejo da terra por parte dos produtores/extrativistas. Sabe-se também que ainda há muito o que se discutir sobre o justo valor a ser pago ao pequeno produtor, temática para um próximo estudo.

Para representar essa indagação, há duas ramificações percebidas a partir desse cenário: a contemporânea cozinha dos novos cozinheiros no Cerrado e a tradicional cozinha dos povos do Cerrado.

A contemporânea cozinha dos novos cozinheiros no Cerrado como o próprio nome sugere tem relação, principalmente, com *chef's* e cozinheiros que vivem em solos cerratenses e dele se valem para incrementar seus preparos; muitos desses profissionais não são oriundos do Cerrado. Alguns deles fomentam a compra direta com os pequenos produtores/extrativistas para garantir a eles preço justo, respeito e protagonismo nos preparos. Os pratos produzidos por muitos desses cozinheiros são recriações a partir de suas experiências com outras cozinhas, assim como resultados de pesquisas sobre os insumos deste território.

Entretanto, há que se observar, encoberta nesse movimento, o que poderíamos batizar de pseudo cozinha cerratense, aquela pautada na pouca criativa substituição de ingredientes clássicos por frutos do Cerrado para a produção de alimentos. Normalmente os cozinheiros se apropriam de três a quatro frutos e os aplicam em diversos pratos que pouco representam a culinária dos povos do Cerrado. Por aqui se percebe, ainda, o apadrinhamento de um ou outro pequeno produtor para justificar a importância de seu preparo e o nome “cerrado” acompanhando todos os feitos. Seria injusto afirmar que fazer creme bruleé substituindo baunilha de Madagascar por baunilha do Cerrado não faz desse preparo um alimento cerratense? Deixo que cada leitor chegue a uma resposta/conclusão. A certeza que se tem, ou

⁵ Nomenclatura essa que precisa ser vencida, afinal, exótico é o que vem de fora. O que se obtém do Cerrado é insumo nativo, natural.

mesmo que se acredita, é que de certa forma e de modo bastante tímido, tal prática fomenta o uso dos frutos do Cerrado nas mais variadas cozinhas.

Numa segunda ramificação está a tradicional cozinha dos povos do Cerrado, onde tem-se à mesa os frutos do cultivo da terra e da luta por sobrevivência. É composta por frutos nativos marcantes e domesticados para essa dieta, tais como pequi (*Caryocar brasiliense*), cajuí (*Anacardium humile*), araticum (*Annona crassiflora*), mangaba (*Hancornia speciosa*), cagaita (*Eugenia dysenterica*) e outros tantos; por animais domésticos como galinha, boi e porco caipira, e, ainda, pelos métodos de conservação que garantem alimentos por longas datas sem o auxílio da energia elétrica, como por exemplo, a carne na lata, a carne de sol e as compotas e conservas. E é sobre essa ramificação que nos debruçamos aqui.

2.3 Dos doces às carnes: GOsTO de Cerrado

Para além dos famosos doces e compotas produzidos no território cerratense, preparados e traduzidos em poesias por Cora Coralina, que por sua vez representa incontáveis outras mulheres, doceiras e cozinheiras silenciadas neste território, apresento alguns dos preparos corriqueiros desta culinária.

Longe de estabelecer um rol taxativo das comidas dos povos do Cerrado, compartilho alguns preparos para reflexão, especialmente, com relação à ancestralidade da cozinha cerratense e a sua maestria de receber e exercer influência sobre as demais cozinhas brasileiras.

Nos relatos de Câmara Cascudo e outros escritores convidados para a *Antologia da Alimentação no Brasil*, há menções sobre o uso dos frutos do Cerrado para a alimentação, rituais e curas.

Sobre o caju: “do suco do caju prepararam a bebida de sabor forte e inebriante [...] preparo equivalente a um ritual nas tribos. Espremiam os cajus à mão ou nas prensas do tipiti. O caldo fervia nas igaçabas e fermentava nas cabaças” (MOTA, O Caju. 1977. In: Cascudo, LC. São Paulo; 2008.)

Sobre o pequi: “o óleo extraído da polpa e da amêndoa, especialmente este último, equipara-se ao de fígado de bacalhau, substituindo-o no tratamento das infecções broncopulmonares e tomando parte em diversos preparos farmacêuticos”

(BRAGA, Pequi, recurso alimentar do sertão. 1977. In: Cascudo, LC. São Paulo; 2008.)

Mesmo na atualidade é fácil perceber a presença dos frutos do Cerrado em boa parte das refeições dos povos cerratenses. Para o café da manhã há quem se alimente de farinha de jatobá (*Hymenaea courbaril*) ou de lascas de buriti (*Mauritia flexuosa*) com leite, misturinhas que trazem cremosidade e sabor ao leite vindo diretamente da vaca⁶; para acompanhar o almoço, sucos como os de mangaba e cajuí são bastante populares e, em tempos de colheita, no prato não falta pequi e gueroba (*Syagrus oleracea*). Para os lanches da tarde há compotas e geleias de cagaita e mangaba. Há que se mencionar ainda a tradicional produção do licor do jenipapo (*Genipa americana*).

Presente na *Antologia da Alimentação Brasileira*, o relato sobre a *Cozinha Goiana* apresenta preparos existentes ainda nos dias de hoje, sendo que boa parte deles permanece identificada com o mesmo nome, apesar de apresentar algumas variedades nos ingredientes.

Do nordeste goiano ao sudeste tocantinense, em todas as cidades que percorri [por numerosas vezes nos últimos cinco anos], vê-se mantas de carnes secando ao sol. Há quem diga que são as mais saborosas e há relatos de ser um dos métodos



Figura 2: Mantas de carne secando ao sol – Fonte: Bruno Dias

de conservação mais utilizados, “a desidratação, feita com o calor do sol (onde o clima permitia)” (MONTANARI, 2013, p. 39). Da carne de sol surgem outros preparos como o quibebe e a paçoca de carne de sol. A junção perfeita entre a carne de sol e a raiz da mandioca, a rainha do Brasil.

O Quibebe de mandioca [também chamado cortado de mandioca], prato que lembro com saudades de minha vó materna preparando e que ainda hoje faz parte da nossa dieta, preparado com mandioca e carne de sol bem picadas, refogadas no

⁶ Fato que experienciei numa das visitas que fiz, em 2020, ao território quilombola Kalunga do Engenho II, em Cavalcante - GO.

alho e na cebola, cozidas com água, um pouco de açafrão da terra e pimenta a gosto. Na *Antologia da Alimentação no Brasil*, o autor do ensaio sobre a cozinha goiana menciona o preparo feito somente com a mandioca, "mandioca bem picadinha e refogada com sal, cebola, alho e pimenta. Água o bastante para cozinhá-la. Há os que preferem com mais ou menos caldo. Serve-se como parte do trivial" (ORTÊNCIO, Cozinha Goiana. 1977. In: Cascudo, LC. São Paulo; 2008.). Curiosamente a palavra quibebe ao ser pronunciada, lembra a palavra xibé, que faz referência a uma bebida indígena feita à base da farinha de mandioca, água e bastante pimenta [sem o processo de cozimento]. Penso que de alguma forma o quibebe se origina do xibé, afinal, todo esse território era povoado pelos povos originários. Vale destacar que ambos os preparos são tidos como alimentos fortes, capazes de curar doenças e dar *sustância* para um dia inteiro de trabalho⁷. "É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz. [...] sem farinha homem não vive" (CASCUDO, 2011, p. 92).

A paçoca de carne de sol, também conhecida como farofa de carne de sol, é preparada a partir da "carne frita no óleo quente, passada na cebola, pilada no pilão, acrescida da farinha de mandioca," (ANDRADE, 2020, p. 19). Em quatros anos do Festival Gastronômico de Arraias, a paçoca apareceu em três dessas edições e teve aceitação [em volume de pratos comercializados] como se tivesse sido feita pela primeira vez. Atualmente, é possível perceber na produção da paçoca o uso do liquidificador para processar a carne com maior agilidade, no entanto, as paçocas mais saborosas e produzidas artesanalmente, são as piladas no pilão de madeira. Dizem que um verdadeiro cerratense perceberá a diferença. Para a viagem, a paçoca está pronta depois de pilada. Mas para o consumo imediato, usa-se passar (refogar) na cebola dourada com manteiga. É o arremate!



Figura 3: Pilão (Sítio Histórico Kalunga do Engenho - 2020) – Fonte: Thamyris Andrade

⁷ Essa é uma das premissas da alimentação dos povos do Cerrado: ser um alimento nutritivo e forte para o trabalho árduo de um dia inteiro, por vezes, debaixo do sol quente.

A galinha caipira, no litoral nordestino conhecida como galinha de capoeira, animal doméstico, criada no quintal e à base de alimentação natural, de carne tenra e sabor marcante é, o que arrisco dizer, uma das principais proteínas da dieta cerratense tradicional.

Como bem notou o italiano André João Antonil, quando de passagem por um engenho na Bahia, a criação dos quintais destinava-se a uma circunstância especial, marcada pela chegada de um viajante ou por uma data comemorativa. As aves, principalmente as galinhas, eram consideradas iguarias para os dias mais importantes, assim como alimento especial para mulheres que haviam acabado de parir e alguns outros enfermos em convalescença (SILVA, 2014, p. 39).

Como bem descrito acima, a galinha caipira é iguaria de celebração. Hospitaleiros, os cerratenses oferecem o que há de melhor em seus quintais para a visita desejada. A galinha é o exemplo de uma despensa viva, pronta para servir quando for necessário. Bem apresentada em *Torto Arado*: “Firmina matou uma galinha para receber os novos donos de Água Negra, fez um pequeno banquete com abóbora e quiabo, picadinho de palma e arroz” (VIEIRA JUNIOR, 2019, p. 210 e 211).

Da galinha caipira se faz o ensopado, a galinha porcionada, dourada no óleo



Figura 4: Galinha Caipira (um almoço de domingo) – Fonte: Thamyris Andrade

ou na própria banha, sob uma cama de cebola; em seguida é cozida na água com pimenta, alho, sal, cominho e açafreão da terra. Para finalizar, o prato é servido com bastante cheiro verde (coentro e cebolinha). É acompanhada de pirão⁸ “sem farinha homem não vive”, quiabo e milho refogados, abóbora cozida e, claro, arroz e feijão.

⁸ Chamado de “comida gosmenta”, no linguajar tupi. O pirão nasceu a partir da mistura de técnica portuguesa com material nativo, resultado de um longo processo de experimentação entre o encontro do líquido quente com a farinha seca, despejada com parcimônia para não empelotar, e uma mão sempre a mexer, atenta ao ponto certo: entre mole e líquido na panela, apumado e firme quando provado com a ponta da faca (SILVA, 2014).

A fama do arroz e do feijão tem raízes na dieta do povo brasileiro. Para o contexto aqui abordado, falemos do arroz, insumo muito bem adaptado aos solos cerratenses, cultivados pelas mãos da agricultura ancestral. Desse insumo destaco o bolo de arroz que é tradicionalmente preparado a partir do arroz; óleo de coco piaçaba



Figura 5: Bolo de arroz (Produzido para coffee break - UFT 2019) – Fonte: Thamyris Andrade

ou banha de porco; mel de cana de açúcar, açúcar de rapadura ou a rapadura; fermento natural (extraído a partir do próprio arroz); leite que pode ser substituído por água, água fervente, água fria (temperatura ambiente) e tempero a gosto (canela, cravo, erva doce, sal). Atualmente é possível perceber algumas famílias utilizando o fermento comercial para a feitura dos bolos, mas é sabido que o modo tradicional de preparo é a partir da extração natural do fermento de arroz.

Para a extração do fermento é preciso pilar e peneirar o arroz, dessa porção, retira-se uma pequena quantidade e reserva-a em uma cuia por alguns dias (de 3 a 5). O ponto do fermento é quando ele já estiver azedo, e para que ele azede mais rápido é só acrescentar um pouco de caldo de cana. Daí, então, faz-se o bolo. Além da extração natural do fermento, o diferencial deste preparo é a finalização do bolo assado na folha da bananeira, agregando ainda mais sabor e ancestralidade à comida.⁹

A partir do arroz apresento dois outros preparos: o mucunzá e o arroz sirigado. O mucunzá é o arroz preparado com feijão e, às vezes, abóbora. Facilmente comparado ao rubacão [arroz e feijão cozidos numa só panela] do sertão nordestino, provavelmente oriundos das mesmas referências. Já o arroz sirigado é o arroz preparado “com tudo que se tem em casa” arroz, carne de



Figura 6: Arroz sirigado por Gabriela Pereira (Festival Gastronômico de Arraiais - 2019) – Fonte: Lara Bocalon

⁹ Ensaio Etnográfico sobre a Culinária Kalunga: o bolo de arroz enquanto comida típica regional. Thamyris Carvalho Andrade, Eudemir Melo da Silva e Regilene Batista de Sena.

sol, abóbora, jiló e até galinha caipira. Preparo semelhante ao do Maria Isabel ou ao do Arroz carreteiro, afinal, os insumos principais desses três pratos são o arroz e a carne de sol, contudo, no tradicional arroz carreteiro a carne utilizada é a carne seca e não a carne de sol¹⁰.

Posto à mesa, após apreciar o prato principal, uma sobremesa faz o perfeito arremate da refeição. No Cerrado, apesar de toda doçaria em sua diversidade de sabores e formatos, ainda é a rapadura o doce que mais se destaca, naturalmente, pela sua longa durabilidade e saciedade que se tem ao comer o doce feito da cana de açúcar.

(...) o tijolo duro de rapadura, embrulhado em papel comum, podia ser carregado por muito tempo, no bolso da calça do vaqueiro, que o cortava com os próprios dentes e mastigava duro no seu caminho rumo ao sertão [...] até mesmo no bolso bordado do avental da sinhá podiam-se encontrar pequenos pedaços, enfiados discretamente na boca e saboreados até derreterem por completo (SILVA, 2014, p. 48).

A rapadura acompanhada da farinha [elementar e presente em vários momentos dessa dieta] são os dois principais alimentos dos trabalhadores nos sertões e gerais adentro. “Levou farinha, rapadura e beiju para matar a fome das crianças” (VIEIRA JUNIOR, 2019, p. 174).

Farinha e rapadura. Duráveis, ricos em nutrientes, fáceis de carregar e, acima de tudo, capazes de saciar por longos períodos de fome e escassez. “A rapadura é comida parelha de feijão, queijo, batata e farinha. Adoça o café dos mais pobres e, diluída n’água, é garapa para menino enganar a fome [...] e como a paçoca, é ração de viagem, lanche, comida alforge para os campos distantes” (FARIA, 1965, p. 56).

É uma cozinha com incontáveis preparos, vocabulário singular e instrumentos valorosos, carregada de mistérios e espantosa maestria por seus personagens. E não se esgota aqui a dieta tradicional cerratense. Isso é apenas um convite, ensaio para um mergulho nas profundas raízes da culinária dos povos do Cerrado, que tem urgência em ser escrita e documentada a partir das vivências dos reais protagonistas desse bioma.

AUTORA

Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade de Brasília (UnB). Mestra em Turismo pelo Centro de Excelência em Turismo (CET) da Universidade de Brasília (2014). Especialista em Sociobiodiversidade e

¹⁰ Diferentes métodos de conservação da carne a partir da salga. A carne de sol é salgada e desidratada com o auxílio do ar ao ser exposta ao sol. A carne de sol é salgada e prensada em camadas de sal e mantas de carne.

Sustentabilidade no Cerrado pelo Centro UnB Cerrado, da Universidade de Brasília (2018), Especialista em Hotelaria pela Universidade On-Line de Viçosa e Bacharel em Turismo com ênfase em Ecoturismo pela Faculdade Integrada da Terra de Brasília (2008). Professora do Magistério Superior na Universidade Federal do Tocantins (UFT)

Considerações Finais

Muito se discute sobre o processo de conservação do bioma Cerrado, seus benefícios e seus impasses encontrados ao longo das inúmeras tentativas no decorrer da história desde a sua ocupação humana. Apesar disso, é preciso refletir sobre a forma como essa conservação pode ocorrer de modo prático e real. Atualmente a legitimação para degradar/desmatar tem sido atraente para todos os atores interessados na monocultura e no agronegócio. Um contraponto e uma alternativa viável seria pensar numa conservação a partir dos principais atores que mantiveram e mantêm o Cerrado de pé até os dias atuais: os povos do Cerrado, as comunidades tradicionais que re-existem neste território.

Escrever, documentar, fotografar, cozinhar e re-contar histórias da culinária dos povos do Cerrado é uma alternativa real de conservação ambiental, de perpetuação de memórias e de valorização da luta destes povos; acima de tudo, garantir voz aos povos nativos e à sabedoria ancestral. Desta forma, o projeto de pesquisa e extensão GOsTO assume há 5 anos essa missão, divulgando e promovendo a cultura culinária cerratense.

Em cinco anos de projeto ocorreram 4 edições do Festival Gastronômico de Arraias, que aliás, em sua última edição (2020) [uma homenagem às doceiras do Cerrado], teve participação de 5 estados num evento virtual com mais de 41 participantes concorrentes; publicamos o livro *GOsTO: um punhado de mandioca e um bocado de cerrado*¹¹ pela editora da Universidade Federal do Tocantins e iniciou-se a construção do laboratório de gastronomia, uma conquista para toda a comunidade que se valerá desse espaço para criação e produção de alimentos. É uma Universidade rompendo os muros, produzindo ciência, alcançando novos espaços e promovendo a conservação do bioma Cerrado.

¹¹ Livro publicado pela Editora UFT em parcerias com as seguintes pesquisadoras: Thamyris Carvalho Andrade (org.), Alessandra Santos dos Santos, Ana Paula Rosa Rodrigues, Geruza Aline Erig, Leciane Moreira da Mata, Mariana Tomazin, Tainá Zaneti e Tatiana Evangelista da Silva Rocha.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Ulisses Paulino de. (2005). (2. Ed.) **Introdução à Etnobotânica**. Rio de Janeiro: Interciência.

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

CASCUDO, Luíz da Câmara. (2011). (4. ed.) **História da Alimentação no Brasil**. – São Paulo: Global, 2011

CASCUDO, Luíz da Câmara (Vários colaboradores). (2008). **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global.

DIEGUES, Antonio Carlos Sant'Ana. (2008). (6. Ed.) **O mito moderna da natureza intocada**. 6ª edição. São Paulo: Hucitec: Nupaub USP/CEC.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. (1965). **Conservação de Alimentos no Sertão do Seridó**. Recife.

LIMA, Romilda de Souza. NETO, José Ambrósio Ferreira. FARIAS, Rita de Cássia Pereira. (2015). **Alimentação, Comida e Cultura: O exercício da comensalidade**. DEMETRA: Alimentação, Nutrição e Saúde.

MONTANARI, Massimo. (2013). (2. ed.) **Comida como Cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo

SARAIVA, Regina Coelly Fernandes. (2012). **Saberes e Fazeres Tradicionais do cerrado: sabão de tingui**. Brasília. Decanato de Extensão/UnB.

SILVA, Paulo Pinto e. (2014). (3. ed.). **Farinha, feijão e carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

VIEIRA JÚNIOR, Itamar.(2019). **Torto Arado**. São Paulo: Todavia.