

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ANÁPOLIS - UNIEVANGÉLICA
PRO-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO E AÇÃO
COMUNITÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIEDADE, TECNOLOGIA E
MEIO AMBIENTE

SABORES E SABERES DO PEQUI - *Caryocar brasiliense*
Cambess.,(CARYOCARACEAE) - E OS VALORES CULTURAIS
DO CERRADO

Estêvão Luiz Santoro dos Santos

ANÁPOLIS – GOIÁS
2015

ESTÊVÃO LUIZ SANTORO DOS SANTOS

**SABORES E SABERES DO PEQUI - *Caryocar brasiliense*
Cambess., (CARYOCARACEAE) - E OS VALORES CULTURAIS
DO CERRADO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação Pesquisa e Extensão e Ação Comunitária da UniEvangélica – Centro Universitário de Anápolis, como requisito para qualificação e exigência para obtenção do título de Mestre em Ciências Ambientais, sob a orientação do Prof. Dr. Sandro Dutra e Silva

ANÁPOLIS – GOIÁS

2015

FOLHA DE APROVAÇÃO

Dissertação de Mestrado intitulada “**SABORES E SABERES DO PEQUI** - *Caryocar brasiliense* Cambess., (CARYOCARACEAE) - **E OS VALORES CULTURAIS DO CERRADO**”, apresentada ao Centro Universitário de Anápolis – UniEVANGÉLICA, como requisito para obtenção do título de Mestre em Ciências Ambientais.

Defendida em: _____

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Sandro Dutra e Silva – UniEVANGÉLICA/UEG
(orientador)

Prof. Dr^a. Samira Peruchi Moretto – Universidade Estadual de Goiás - UEG
(professora convidada)

Prof. Dr^a. Josana de Castro Peixoto – UniEVANGÉLICA/UEG (professora convidada)

Prof. Dr^a. Maria Gonçalves da Silva Barbalho – UniEVANGÉLICA/UEG
(suplente)

S237

Santos, Estêvão Luiz Santoro dos.

Sabores e saberes do pequi - *Caryocar brasiliense* Cambess (caryocaraceae) - e os valores culturais do cerrado / Estêvão Luiz Santoro dos Santos – Anápolis: Centro Universitário de Anápolis – UniEvangélica, 2015.

174 p.; il.

Orientador: Prof. Dr. Sandro Dutra e Silva.

Dissertação (mestrado) – Programa de pós-graduação em Sociedade, Tecnologia e Meio Ambiente – Centro Universitário de Anápolis – UniEvangélica, 2015.

1. Cerrado 2. Pequi (*C. brasiliense*) 3. Gastronomia 4. História ambiental
5. História da Ciência I. Silva, Sandro Dutra II. Título.

CDU 504

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho ao meu pai, Gerd Paiva dos Santos (*in memoriam*), e a minha mãe, Maria Lúcia Santoro dos Santos e minha mãe índia, Francisca Serrão da Cruz, grandes incentivadores da minha carreira.

AGRADECIMENTOS

A Deus, sem o qual nada disto seria possível, que iluminou e protegeu meus caminhos e viagens de ida e volta Brasília - Anápolis. A Ele toda honra, toda glória e todo o louvor.

Ao meu professor orientador, Dr. Sandro Dutra e Silva, amigo e parceiro profissional, pessoa de uma simplicidade ímpar. Obrigado pela paciência e compreensão por conduzir-me com estímulo à construção desta pesquisa nessa área tão nova que é a gastronomia.

À professora, Dr^a. Josana de Castro Peixoto, amiga sempre solícita nas horas de minhas dúvidas e preocupações, disposta a contribuir e auxiliar-me com seu alto conhecimento de botânica e biologia, muito obrigado.

Às professoras, Dr^a. Giovana Galvão Tavares e Maria Gonçalves da Silva Barbalho, amigas sempre solícitas e incentivadoras da confecção do meu trabalho, muito obrigado.

Ao meu professor e amigo, o jurista Dr. Rildo Mourão Ferreira, amigo e parceiro profissional, grande incentivador da minha pesquisa e projetos jurídicos na área ambiental, muito obrigado.

À professora, Dr^a. Samira Peruchi Moretto, por ter participado da minha banca, pelas orientações preciosas, e por incentivar o desenvolvimento das pesquisas sobre o uso dos frutos do Cerrado na gastronomia, muito obrigado.

À Fundação de coordenação de aperfeiçoamento de pessoal de nível superior - CAPES, pelo incentivo financeiro à minha pesquisa e para o fortalecimento do Programa de Pós-Graduação, sem a bolsa não teria concluído essa jornada.

RESUMO

O presente trabalho é resultado de pesquisa realizada no campo das ciências ambientais, acerca dos sabores e saberes do pequi - *Caryocar brasiliense* Cambess. (CARYOCARACEAE) e os valores culturais do Cerrado. Destinou-se a investigar e documentar os sabores e saberes da gastronomia, culinária do Cerrado goiano, a partir da análise botânica e histórica do pequi, analisando, através do recorte temporal, o descobrimento do pequi, o registro dos viajantes pelo interior do Brasil sobre a flora, além de caracterizar a gastronomia brasileira e as principais receitas identitárias da culinária goiana, principal representante da gastronomia do Cerrado. Realizou-se, através da pesquisa, uma ligação, do passado com o presente, do seu povo, com a comida e tradições de sua terra, por meio das receitas com pequi e sua representatividade para o Cerrado e Goiás. O resultado foi alcançado, à medida que se identificou, por intermédio dos estudos botânicos, agrônômicos e históricos dessa espécie, os seus diferentes potenciais econômicos (cosméticos, gastronômicos, medicinais, dentre outras). Além disso, demonstrou-se o reconhecimento e a valorização da cultura brasileira, por intermédio da cultura gastronômica goiana, com o uso do pequi. A abordagem teórica e metodológica utilizada teve como base a análise de documentos, etnografia, mapas e a literatura que discorre sobre o tema. No enfoque do campo da história da ciência, foram citados os diferentes estudos promovidos pela Embrapa (Empresa brasileira de pesquisa agropecuária) Cerrados -DF, assim como os estudos históricos acerca da descoberta do pequi.

Palavras-chave: Cerrado, pequi (*C. brasiliense*), gastronomia, História Ambiental, História da Ciência.

ABSTRACT

This thesis is the result of research conducted in the field of environmental sciences, entitled "Flavours and knowledges pequi - *Caryocar brasiliense* Cambess. (CARYOCARACEAE) and cultural values of the Cerrado ". This paper looks to investigate and document the flavors and knowledge of food, Cerrado cuisine, from the botanical and historical analysis of pequi, analyzed, through the time frame of the discovery of pequi, the records of travelers through the interior of Brazil on flora, as well as the characterization the Brazilian cuisine and the main identity of cooking recipes in Goiás, chief representative of the Cerrado cuisine. Carried out through research, a link from the past to the present, its people, with the food and traditions of their land, through revenues from pequi and their representativeness for the Cerrado and Goiás. The result was achieved, as identified through botanical, agronomic and historical studies of this species and their different economic potentials (cosmetics, culinary, medicinal, among others). In addition, it was demonstrated the recognition and appreciation of the Brazilian culture, through the cultural food of Goiás, using the pequi. The theoretical and methodological approach was based on the qualitative analysis of documents, ethnography, maps and literature that discusses the topic. A focus on the field of history of science, different studies promoted by Embrapa (Empresa brasileira de pesquisa agropecuária) Cerrado DF, as well as historical studies about pequi discovery.

Keywords: Cerrado, pequi (*C. brasiliense*), gastronomy, Environmental History, history of science.

LISTAS DE ILUSTRAÇÕES E MAPAS

- Figura 01 - Representação de seção transversal mostrando as formações vegetacionais e fisionômicas do Cerrado.....p.26
- Figura 02 - *Caryocar brasiliense*.....p.85
- Figura 03 – *Caryocar brasiliense*p.86
- Figura 04 – *Caryocar nuciferum*, *Caryocar amygdaliferum*, *Caryocar glabrum*.....p.87
- Figura 05 - Mapa 1. Locais identificados com a ocorrência de espécies de *Caryocar brasiliense* no Brasil.....p.96

Sumário

| | |
|---|-----|
| INTRODUÇÃO | 10 |
| CAPÍTULO I – CERRADO: BASE TEÓRICA PARA A DISCUSSÃO SOBRE A AGROECOLOGIA DE PRESERVAÇÃO DOS AGROECOSSISTEMAS E DA AGROBIODIVERSIDADE | |
| 1.1 O que é o Cerrado: -Caracterização, delimitação, fitofisionomia..... | 19 |
| 1.2 A ocupação e a presença da agricultura..... | 28 |
| 1.3 A agroecologia, os agroecossistemas e a agrobiodiversidade do Cerrado..... | 36 |
| 1.3.1 A preservação da agrobiodiversidade, da sociobiodiversidade, do extrativismo e da cultura das populações do Cerrado..... | 42 |
| CAPÍTULO II - O PEQUI – (<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.), SUA HISTÓRIA AMBIENTAL E SEUS USOS MÚLTIPLOS | |
| 2.1 Os principais frutos do Cerrado: ocorrência, história, características e usos..... | 51 |
| 2.2 Os viajantes e a circulação de plantas da América Portuguesa - séculos XVI ao XIX - e o primeiro registro do pequiá ou piquiá – (<i>Caryocar villosum</i> Pers)..... | 56 |
| 2.2.1 Os jardins botânicos e a conservação das plantas americanas...68 | |
| 2.2.2 A história natural, os viajantes, botânicos, pesquisadores e seus registros da flora brasileira nos séculos XVIII e XIX..... | 72 |
| 2.3 Descrição histórica e botânica do pequi..... | 84 |
| 2.4 Características botânicas, ocorrência, potencial gastronômico e comércio do pequi (<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.)..... | 91 |
| CAPÍTULO III - A CULINÁRIA GOIANA E A GASTRONOMIA DO CERRADO | |
| 3.1 A gastronomia como patrimônio cultural: caminho para a preservação da identidade, tradições, e representações do Cerrado..... | 100 |
| 3.1.1 Gastronomia: cultura e patrimônio..... | 107 |
| 3.2 Características da gastronomia brasileira e a formação da culinária goiana..... | 113 |
| 3.2.1 A cultura e a culinária goiana..... | 127 |
| 3.3 A gastronomia do Cerrado: pratos que levam pequi..... | 140 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 151 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 155 |
| APÊNDICES | 167 |

INTRODUÇÃO

A pesquisa proposta tem como tema “Sabores e Saberes do pequi (*C. brasiliense*) e os valores culturais do Cerrado”. Inicialmente, a proposta, apresentada ao Programa de Mestrado em Sociedade, Tecnologia e Meio Ambiente, tinha como foco a gastronomia sustentável. Todavia, no decorrer do ano, principalmente no cumprimento das obrigações na disciplina de Metodologia do Trabalho Científico, bem como em contatos com o orientador, entendemos modificar a discussão, para um novo tema a culinária do Cerrado, a partir do legado da escritora Cora Coralina. Mais uma vez, a proposta foi modificada, mas pelo menos continuamos no campo das frutas e plantas do Cerrado, sua utilização sustentável e a ligação com a gastronomia, para podermos chegar ao tema posto em exame, que, de certa forma, acabou por açambarcar os dois primeiros temas apresentados para dissertação.

Com o objetivo de estabelecer recortes teóricos metodológicos o assunto a ser exposto na dissertação, o pequi foi escolhido como objeto privilegiado de análise, por ser a fruta do Cerrado mais característica dos estados que compõe a região Centro-Oeste - que ocupa grande parte do bioma Cerrado. Considerando minha formação na área de gastronomia, e meus dez anos de estudos na área, optou-se por uma análise centrada na literatura científica, com destaque aos trabalhos publicados pela Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) Cerrados, situada em Brasília, Distrito Federal.

A presente pesquisa destinou-se a investigar, documentar os sabores e saberes da gastronomia, culinária do Cerrado goiano, a partir da análise botânica e histórica do pequi – *Caryocar brasiliense* Cambess, CARYOCARACEAE, analisando, através do recorte temporal, as principais receitas identitárias da culinária goiana, principal representante da gastronomia do Cerrado, assim como a ligação, do passado com o presente, do seu povo, com a comida e tradições de sua terra. Por intermédios de análises acerca da história, da cultura, do consumo e gastronomia do Brasil, com enfoque na culinária do Cerrado Goiano, verificaram-se os comportamentos, a tradição, da sociedade goiana relacionados a sua comida e seus pratos que a caracterizam, com receitas com o pequi. Diante disso, foram identificadas as possibilidades gastronômicas do pequi, assim como o conhecimento do goiano acerca destes ingredientes. O objetivo de apresentar estudos acerca do

pequi, ingrediente da gastronomia do Cerrado e com grande potencial econômico, foi alcançado. Por meio do pequi e seus usos múltiplos, foi fortalecida a culinária tradicional goiana, assim como a proposta de valorização da cozinha regional como um dos caminhos para a sustentabilidade.

Ao longo da dissertação, desenvolveu-se vários temas, tais como a caracterização do bioma Cerrado, as características botânicas do pequi, seus aspectos históricos e sua descoberta no território brasileiro, para poder se chegar à gastronomia do Cerrado, à culinária goiana, e sua ligação com o pequi. Entre eles, analisou-se obras sobre o Cerrado, agroecologia, botânica, história, gastronomia (área acadêmica iniciante), culinária, etnografia, para se poder realizar os recortes necessários para o pequi, já que a maioria das teses e dissertações sobre o pequi relacionam-se às Ciências Biológicas e à Agronomia.

Das obras utilizadas, sobressaem os artigos e livros de historiadores e museólogos que versaram acerca dos registros e expansão das plantas alimentícias no Brasil, desde do descobrimento até o século XIX. Tudo com o objetivo de fundamentar um caminho sólido para se entender a importância de pesquisar frutas do Cerrado, no caso o pequi, preservando sua incidência e formas de produção tradicionais, para, então, compreender o papel da gastronomia dentro desse contexto. Os fundamentos e a divisão do presente estudo aconteceram da seguinte forma, a seguir.

O homem colhe, domestica, cultiva, desfruta, transforma, reinterpreta a natureza toda vez que se alimenta. Quando produz, altera os processos naturais, influencia-os para criar a própria comida; a passagem das economias de colheita às economias agrícolas é a história ambiental do homem que se assenta, cultiva, cria gado e manipula a natureza segundo suas necessidades. (PETRINI, 2009)

Abordar a questão alimentar, ponto primordial da gastronomia, exige articular inúmeros elementos e processos do dia a dia dos seres humanos. Isso porque se constitui em uma função básica para a manutenção da vida, tal como respirar e beber, o ato de alimentar-se compõe o cotidiano das sociedades humanas. Seu trato é diário; permeia diálogos, encontros e conflitos, prazeres e carências, coerência e ambiguidade, atitude e passividade, autonomia e submissão, preocupações e satisfações. (ASSIS *et al*, 2013)

De fato, a questão alimentar tem relação direta com os processos de desenvolvimento de uma nação, de um lado, porque os seres humanos precisam ser

bem alimentados para sustentar sua atividade produtiva e seu convívio saudável em sociedade e, de outro lado, conforme afirma Assis *et al*, (2013, p.184) porque “os processos de desenvolvimento econômico ligam-se à questão alimentar por motivos de ordem ética, econômica e política, e esta questão influi de forma decisiva no padrão de equidade social de uma sociedade.”

Esse ato, que envolve situações corriqueiras de desejar, escolher, preparar e partilhar os alimentos, também revela uma estrutura de produção, beneficiamento e distribuição permeada por interesses corporativos e apropriação de capital, que, ao mesmo tempo em que possibilita uma produção em massa de alimentos, impossibilita a milhões o seu acesso.

Esse caráter cotidiano e estrutural talvez possa explicar a forma como, há muitos anos, a comunidade global vem convivendo com diferenças abismais entre seres humanos pelo acesso aos alimentos. Nas últimas décadas, pelo menos uma a cada cinco ou seis pessoas (dependendo do período) vive em situação de carência ou ausência de alimentos no planeta, desde que esses números começaram a ser levantados e divulgados (ASSIS *et al*, 2013). Constatação que é incômoda e difícil de explicar.

Essa realidade não é o resultado de uma ação natural do ser humano ou de sua decisão individual de determinar ou não as condições de acesso aos recursos mínimos para sua sobrevivência alimentar. Por trás dessa realidade, há um intrincado jogo de interesses corporativos e de relações de poder entre nações e entre empresas privadas e o Estado. Não por acaso, os fóruns internacionais de debate em torno das questões da fome têm sido cada vez mais, transferindo para o âmbito dos espaços comerciais as decisões acerca da produção e distribuição dos alimentos, notadamente a OMC – Organização Mundial do Comércio. (ASSIS *et al*, 2013)

Sendo assim, diante da importância socioeconômica do Cerrado e de sua conservação é que se construiu esta pesquisa, com o escopo de descrever o pequi (*Caryocar brasiliense*) como um fruto importante, não só para o bioma Cerrado, mas também como forma de apresentar uma alternativa sustentável para a produção de alimentos, ao mesmo tempo que promove a preservação da memória e cultura desses povos extrativistas, pequenos agricultores que habitam o citado bioma.

Demais disso, será analisado o pequi, por meio da História Ambiental, como ele foi descrito, localizado pelos viajantes, suas características botânicas, sua

importância cultural e uso na gastronomia e culinária do Cerrado, de Goiás. Para isto, foi utilizada a metodologia da História Ambiental, que segundo Moretto (2014), envolve os aspectos orgânicos e inorgânicos do meio ambiente, e principalmente, os diversos modos com que os povos utilizaram os recursos naturais, suas percepções, mitos e valores éticos que estabeleceram com a natureza. Cada um desses níveis de pesquisa exigem formas de análise e relações com outras disciplinas. Ou seja, “não existe um paradigma para fazer História Ambiental, mas deve-se levar em consideração a relação dos seres humanos com o meio natural.” (MORETTO, 2014, p. 24)

O que se verificou durante todo o processo de pesquisa é que o pequi (*C. Brasiliense*) sempre foi estudado dentro da área da botânica, agronomia, biologia, ecologia, mas sem ser levada em consideração uma análise histórica desse fruto. Assim, na nossa pesquisa, consideramos inserir o meio ambiente, representado pelo estudo do pequi - seu fruto mais conhecido, dentro deste contexto, coadunando, dessa modo, com as propostas da História Ambiental.

O recorte temporal deste trabalho ultrapassa as fronteiras geopolíticas, à medida que se analisou onde há ocorrência natural do pequi no Brasil, suas características botânicas, seu primeiro registro pelo viajante Saint-Hilaire, seu potencial econômico, através de seu significado para a cultura goiana, por meio da gastronomia, como produto do Cerrado. Portanto, “a História Ambiental utiliza a transversalidade e busca, em diferentes áreas do conhecimento, subsídios para melhor desenvolver seus trabalhos.” (MORETTO, 2014, p.29)

Portanto, na dissertação, estudou-se o pequi, sua localização tanto no território como no meio ambiente, assim como sua importância para o Cerrado, tema pouco abordada pela historiografia, sobretudo com o foco e interpretação a partir de uma História Ambiental do Brasil, com o objetivo maior de se preservar o Cerrado.

A história ambiental, como campo historiográfico consciente de si mesmo e crescentemente institucionalizado na academia de diferentes países, começou a estruturar-se no início da década de 1970. A primeira sociedade científica volta para esse tipo de investigação, a *American Society for Environmental History*, foi criada em 1977. A publicação de análises substantivamente histórico-ambientais, no entanto, algo bem diferente da simples proposição de influências naturais na história humana, já vinha se delineando desde da primeira metade do século 20 e, em certa medida, desde do século 19. Para refletir sobre a gênese e evolução desse campo de conhecimento, é preciso levar em conta fatores sociológicos e epistemológicos. (PÁDUA, 2012, p.17)

Ou seja, inspirado na tese da professora e historiadora Samira Moretto da Universidade Estadual de Goiás, que entendi que estava trilhando o caminho correto, à medida que o conhecimento da História Ambiental, segundo Moretto (2014), apresenta um intercâmbio de saberes entre as mais diversas identidades culturais, práticas tradicionais, e processos produtivos. Assim, alinhavando-se com esse entendimento, que a dissertação foi realizada, interagindo com outras áreas do conhecimento, tais como, a botânica, a agronomia, a biologia, a geografia, a etnografia, a antropologia, a sociologia, e principalmente, com a culinária e a gastronomia, a qual dediquei um capítulo.

Assim, apresentar os diversos usos do pequi coaduna-se com o objetivo da História Ambiental, qual seja, introduzir novamente o homem na natureza, assim como sua relação com a mesma. Esse tipo de pesquisa ganha espaço na historiografia brasileira. Acredita-se que analisar os estudos botânicos e agrônômicos dessa planta bem como os seus diferentes usos (cosméticos, gastronômicos, medicinais, dentre outras) será uma forma de agregar valor ao fruto do pequi, além do cultural que já possui.

Através da identificação do fruto do pequi por meio dos sabores e saberes da cultura popular, com ênfase na gastronomia, sinalizaremos para a valorização do produto, e conseqüentemente, do Cerrado brasileiro. A abordagem teórica e metodológica utilizada teve como base a análise qualitativa de documentos, mapas e a literatura que discorre sobre o tema. No enfoque do campo da história da ciência, buscará apresentar os diferentes estudos promovidos pela Embrapa Cerrados, Distrito Federal – Brasil, que tem um grupo de pesquisadores especializados no *Caryocar brasiliense*.

As etapas da pesquisa foram: - a primeira consistiu no levantamento bibliográfico, relacionado a história, a botânica, a antropologia, a agronomia, com literatura sobre o tema, dissertações, artigos, teses, sobre o Cerrado e o pequi. A segunda esteve ligada às visitas aos pesquisadores da Embrapa, conversas com chefes de cozinhas, análise de documentos etnográficos, como a figura do pequi disposta na *Flora brasiliensis*, além de fotografias do pequizeiro e do pequi. Pesquisas sobre mapas que tratavam sobre a fitofisionomia do Cerrado, assim como de ocorrência do pequi, tanto no IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, quanto em Organizações não governamentais e bibliotecas.

Desse modo, foram realizados trabalhos experimentais em receitas com pequi, na minha cozinha, assim como em cozinhas profissionais da faculdade de gastronomia, aonde leciono há 7 anos, com o objetivo de testar novos paladares de receitas com o pequi. Acrescenta-se ao estudo apresentado, a observação, aliás, uma técnica bastante usada, em pesquisas voltadas para as ciências humanas e sociais e bastante ligada à pesquisa de campo. Assim, a pesquisa desenvolvida apontou para cenários presentes, futuros que a sociedade vai se deparar e direcionar o caminho que a mesma precisa seguir para poder ter a capacidade de diagnosticar o uso do pequi, reforçando a culinária do Cerrado, de Goiás, como forma de identidade com seu povo, tornando-se, com isso, sustentável.

Diante disso, dividiu-se a presente dissertação em 3 capítulos. O capítulo 1 trata sobre as características, evolução e delimitações do bioma Cerrado. A partir das suas únicas qualidades, foi possível pesquisar dentro do contexto proposto para a dissertação, esse bioma, eleito como *hotspot*¹. Relatar suas peculiaridades é de primordial importância para a preservação dos seus mananciais, vital para a sobrevivência das principais bacias hidrográficas brasileiras, e conservá-lo em detrimento da ocupação desordenada do seu solo, do avanço das monoculturas e do agronegócio.

Ou seja, descrever, através de uma revisão de literatura específica, em grande parte, realizada por obras de pesquisadores da EMBRAPA – Empresa brasileira de pesquisa agropecuária, é alertar ao leitor sobre a urgência de conservação das unicidades presentes nesse bioma. Afinal, será através da *Caryocar brasiliense*, o pequi - apenas um fruto, dentre vários presentes na flora do Cerrado - que se procurará apresentar a potencialidade dos produtos do Cerrado, sua história, seus sabores, seus saberes, e valores culturais, econômicos, históricos e gastronômicos, objeto principal de estudo.

¹ O conceito Hotspot foi criado em 1988 pelo ecólogo inglês Norman Myers. Ao observar que a biodiversidade não está igualmente distribuída no planeta, Myers procurou identificar quais as regiões que concentravam os mais altos níveis de biodiversidade e onde as ações de conservação seriam mais urgentes. Ele chamou essas regiões de Hotspots. Hotspot é, portanto, toda área prioritária para conservação, isto é, de alta biodiversidade e ameaçada no mais alto grau. É considerada Hotspot uma área com pelo menos 1.500 espécies endêmicas de plantas e que tenha perdido mais de 3/4 de sua vegetação original. (Conservação Internacional do Brasil -CIB. Disponível em: <<http://www.www.conservation.org.br/como/index.php?id=8>> Acesso em: 10 de abr. 2015; Conservation on Biological Diversity -CBD. Disponível em: <<http://www.cbd.int.>> Acesso em: 10 de abr. 2015.)

Ainda no capítulo 1, tem-se um recorte, primeiramente, sobre a agroecologia, seus fundamentos, os agroecossistemas, a sociobiodiversidade, todos esses conceitos e ciências, para mostrar ao leitor que existem formas de se obter lucro, com o extrativismo rural e comercialização sustentável dos frutos do Cerrado, sobretudo do pequi, que além de preservar a flora, solidificam suas culturas, seus saberes e conhecimentos dos povos do Cerrado que utilizam os frutos, para fins alimentícios, gastronômicos, farmacêuticos, comercialização, cosméticos, entre outras utilidades. As potencialidades dos frutos do Cerrado devem ser apresentadas para os agricultores como atividades rentáveis.

Já no capítulo 2, além de tratar, de forma breve, dos principais frutos do Cerrado e suas potencialidades gastronômicas, farmacêuticas, medicinais, focando no objeto de pesquisa, o pequi, o qual tem um item próprio. O capítulo 2 versa sobre todas as características botânicas do fruto pequi, e sobretudo sua história ambiental, quem primeiro descreveu, para que o fruto é utilizado, mapa de ocorrência da *C. brasiliense* no Brasil, suas propriedades organolépticas, entre outras qualidades.

Segundo Carvalho (2009), o *Caryocar brasiliense* Cambess, é uma espécie que possui vários nomes populares, dependendo da região de ocorrência, podendo ser chamada de: pequi, piqui, piquiá-bravo, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo, pequiá, pequiá-pedra, pequerim, suari e piquiá.

A etimologia da palavra *Caryocar*, explica o gênero da planta *Caryocar* como advinda do grego *caryon* (núcleo ou noz) + *kara* (cabeça), referente ao fruto globoso; o epíteto específico *brasiliense* acontece porque essa espécie é originária do Brasil. O fruto pequi ou piqui origina-se da língua tupi e significa *py* (pele, casca) + *qui* (espinho), casca espinhenta, decorrente dos espinhos do endocarpo lenhoso ou caroço. Logo, já se denota os significados que traz o pequi, fruto importante para os primeiros habitantes do Cerrado, as etnias indígenas brasileiras. (CARVALHO, 2009). Informa-se que o pequizeiro (*C. brasiliense*), é da família CARYOCARACEAE e do gênero *Caryocar*, sendo uma das espécies ocorrentes no Centro-Oeste brasileiro. Logo, o pequi, *Caryocar brasiliense* Cambess. é o objeto de estudo de nossa pesquisa.(LOPES *et al*, 2006)

Para a construção do capítulo 2, foi contextualizada a circulação de plantas da América Portuguesa - séculos XVI ao XIX, com ênfase na história dos viajantes, história natural e o que buscavam quando chegaram ao Brasil, para fazer a ligação com a história ambiental do pequi. Para isso, utilizou-se de pesquisas em

bibliotecas, e literatura importante de historiadores, como Lorelai Kury, compiladora de vários artigos científicos, utilizados para se versar sobre o caso em exame.

Além disso, foi necessário verificar as características das figuras do gênero *Caryocar*, dispostas nas páginas 68 a 74, da obra *Flora brasiliensis*, produzida entre 1840 e 1906 pelos editores Carl Friedrich Philipp von Martius, August Wilhelm Eichler e Ignatz Urban, com a participação de 65 especialistas de vários países. Isso porque constatei que a figura que trata da *C. Brasiliense*, página 74, não estava muito nítida com relação a característica do pequi em si, qual seja, uma polpa amarelada que encobre a amêndoa que possui espinhos pretos. Assim, como instrumento comparativo, foi utilizado a figura de outras espécies da *Caryocar*, como a *Caryocar glabrum*, que mostram com clareza essa característica primaz do pequi. Para enriquecer a característica do pequizeiro, e da flor do pequi, colacionei outra figura, confeccionada pelo renomado doutor, professor e botânico da Universidade de São Paulo, Mário Guimarães Ferri, que publicou a obra *Plantas do Brasil- espécies do Cerrado*, de 1969.

Por fim, o capítulo 3 que disserta sobre a gastronomia, seu conceito, e sua relação com a cultura de um povo, sua identidade com as pessoas, e o tratamento que ela deve ter como patrimônio cultural. A abordagem desse tema foi levantada, exatamente, para trazer ao debate, uma ciência nova, que precisa ser estudada, pela academia. Estamos tratando do alimento não apenas como fonte de nutrientes, mas como arte, como cultura, como ritual, e isso necessita ser notabilizado.

Após esse recorte, elaborou-se dois itens, um sobre a gastronomia brasileira, suas fontes, suas influências, para podermos chegar, por último, à gastronomia do Cerrado, a culinária goiana, e os usos e receitas do pequi, dentro desse contexto. Para isso, foi utilizado a pesquisa de literatura sobre gastronomia, com livros de antropologia da alimentação, história da alimentação e da gastronomia brasileira e mundial, como também a pesquisa etnográfica, coleta de dados simples sobre o uso do pequi por empresas alimentícias e restaurantes, entrevistas com alguns chefes de cozinha que trabalham com o pequi, assim como foram anexadas receitas tradicionais que levam pequi, e, receitas contemporâneas e testes com o fruto elaboradas pelo autor, eu, que sou chefe de cozinha e gastrólogo.

Portanto, fez-se necessário elucidar estudos e pesquisas já existentes sobre o Cerrado, e tratar o pequi (*C. brasiliense*) como uma alternativa de

permanecer as famílias produtoras em suas localidades, a fim de que se preserve a cultura milenar de consumir ingredientes locais, como forma de manutenção da sua tradicionalidade e memória, e porquanto, ajudar na conservação do bioma Cerrado.

Cabe ressaltar que para Petrini (2009) agricultura e ecologia devem ser uma coisa só, e ambas se combinam na gastronomia, o único modo sustentável de produzir alimentos. Juntas formam uma disciplina ampla, que permite controlar a harmonizar a complexidade que caracteriza o sistema alimentar. A agricultura e a ecologia interligam-se à gastronomia porque nos ajudam a compreender a origem do alimento e a forma como é produzido, ou seja, procurando ao mesmo tempo o sabor e o respeito pelo ambiente e pela biodiversidade.

Nesse sentido, a gastronomia favorece a conservação do Cerrado, uma vez que está criando novas possibilidades de usos dos produtos vindo das comunidades produtoras e extrativistas, além de valorizar e incentivar o consumo de produtos locais e de espécies pouco conhecidas comercialmente, contribuindo para a evolução desses recursos, garantindo variabilidade genética e nutricional na alimentação e a permanência das comunidades no campo, além de contribuir para a continuação da tradição cultural por elas vividas.

Dessa forma, o que se almeja com essa pesquisa, é ampliar a utilização dos ingredientes do Cerrado pela sociedade, gerando sua preservação ambiental. A gastronomia pode ser a mola propulsora desse fato, por tratar da alimentação, dos pratos tradicionais, da identidade e cultura dos povos. E quanto ao pequi, por ser bastante conhecido, poderá ser o principal ingrediente que alavancará a divulgação de uso dos outros produtos do Cerrado. Divulgar a história ambiental do pequi, assim como apresentar uma nova visão do produto, por intermédio de seus saberes e sabores foi a meta atingida.

CAPÍTULO I: CERRADO: BASE TEÓRICA PARA A DISCUSSÃO SOBRE A AGROECOLOGIA DE PRESERVAÇÃO DOS AGROECOSSISTEMAS E DA AGROIODIVERSIDADE

1.1 O que é o Cerrado: -Caracterização, delimitação, fitofisionomia

Antes de adentrarmos na história ambiental do pequi, é preciso que se elucide, primeiramente, sobre o bioma Cerrado, seus conceitos técnicos, características e fitofisionomias, suas delimitações, biodiversidade, agroecologia, o impacto da agricultura nele, etc. Isso se faz necessário porque é no retromencionado bioma que se encontra a flora a qual pertence a *Caryocar brasiliense*, o pequi, que, assim como outras frutas, possuem estórias e significados que serão tratados em itens próprios ao longo da pesquisa.

O bioma Cerrado é representado por “um mosaico de vegetação natural, incluindo formações florestais, savânicas e campestres que ocupava, originalmente, uma área cerca de 2 milhões de km quadrados do território brasileiro. Esse bioma destaca-se pela alta diversidade e endemismo da flora” (DIAS, 1994; SILVA, 1995; CAMARGO, 2001; COLLI et al, 2002; BRANDÃO et al, 2000; MITTERMEIER et al, 1999, MYERS et al, 2000; KLINK; MACHADO, 2005; MENDONÇA et al, 1998 *apud* PARRON et al, 2008, p. 95) e que deve ser preservado.

Segundo Diniz *et al* (2010) o bioma Cerrado está presente como área contínua no Brasil Central e disjunta na Floresta Amazônica, Caatinga, Floresta Atlântica, Pantanal e Floresta de Pinheiros no sul do Brasil (Rizzini 1979; Cole 1986; Furley e Ratter 1988; Prance 1996). O nome, a distribuição e o conceito de bioma Cerrado sofreram várias modificações, desde que essa região foi designada pela primeira vez como uma unidade fitogeográfica como o nome de Oréades por Martius (viajante editor da *Flora brasiliensis*, trataremos dele nos próximos capítulos) *et al*, 1840. Os autores ainda explicam que a complexidade dos diferentes tipos de vegetação na região, variando desde formações de campo aberto até florestas densas, foi organizada em um sistema de classificação por Loefgren² em 1898, o

² Johan Albert Constantin Löfgren, também conhecido como Alberto Loefgren, foi um botânico sueco radicado no Brasil. Formado em filosofia e ciências naturais na Uppsala universitet, Löfgren veio para o Brasil em 1874, integrando a expedição botânica comandada pelo naturalista Hjalmar Monsén, seguindo diretamente para Poços de Caldas onde permaneceu por alguns anos. Löfgren auxiliou Anders Fredrik Regnell na expedição, realizada entre 1874 e 1877, nos estados de São Paulo e de

qual reconheceu os seguintes tipos fisionômicos de vegetação: cerradão, cerrado, campo cerrado e campo limpo. A posição intermediária do campo cerrado, entre o cerrado e o campo limpo, indica que ele é equivalente ao campo sujo, termo usado presentemente.

Além disso, eles asseveram que a primeira hipótese para explicitar a origem e a forma da vegetação do Cerrado foi proposta ainda na primeira metade do século XIX por Peter W. Lund³. Lund considerava que o fogo era o principal fator que poderia explicar a origem da vegetação do bioma Cerrado. Em uma viagem de dois anos de duração (1833 -1835), pelos estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás, ele sugeriu que o cerradão (Catanduva, como era chamado em São Paulo e Minas Gerais no século XIX era a vegetação florestal primária na região do bioma do Cerrado do Planalto Central e que, pela ação do fogo, em muitas áreas teria sido transformado nas fisionomias abertas de campos e de cerrado. (DINIZ *et al*, 2010)

E, ainda, acrescentam que em constatações realizadas em Minas Gerais e Goiás por Auguste Saint-Hilaire, no início do século XIX, chegou a conclusões semelhantes, inclusive descrevendo fitofisionomicamente a *Caryocar brasiliense* Cambess. Em momento posterior, outras observações foram realizadas em São Paulo, por Loefgren (1898-1912), consolidando a hipótese de Lund que se manteve sem questionamento até o final daquele século.

De acordo com Diniz *et al* (2010), Warming em 1892 aceitou apenas parcialmente a hipótese de Lund, pois não achava possível que este processo pudesse comprovar a ocorrência de todos os tipos de vegetação existentes no bioma e os processos adaptativos associados com a caducifólia (perda de folhas) das plantas na estação seca. A ocorrência de fisionomias abertas do cerrado *lato*

Minas Gerais. Em 1888, Löfgren assumiu a direção do Jardim da Luz, propondo a transformação do local em Jardim Botânico. Porém o espaço foi transformado em jardim público e passou para a municipalidade. Em 1896, graças aos esforços de Löfgren, aliados aos de Derby e de Ramos de Azevedo, foi instalado o Horto Botânico da Cantareira, do qual Löfgren foi o primeiro diretor. (DINIZ *et al*, 2010). Disponível em: <<http://www.hortoflorestal.sp.gov.br>>; <<http://www.amigosdohorto.org.br>>. Acesso em: 28 abr. 2015.

³ Peter Wilhelm Lund foi um naturalista dinamarquês, médico, grande estudioso de Botânica e Zoologia, viajou em 1825 para o Brasil, onde percorreu as províncias do Rio de Janeiro e São Paulo. Em 1829 retornou à Europa e visitou as universidades de Berlim, Dresden, Praga, Viena, Roma e o Museu de História Natural de Paris, onde freqüentou cursos de Georges Cuvier, ministrados no Collège de France. Três anos depois, voltou definitivamente ao Brasil. Ao lado do botânico Ludwig Riedel, viajou pelo Rio de Janeiro, São Paulo, Goiás e Minas Gerais. O resultado dos estudos botânicos promovidos nesta expedição foram publicados em Observações a respeito da vegetação dos campos no interior do Brasil, especialmente fito-históricas, de 1835. (DINIZ *et al*, 2010). Disponível em: <<http://www.descubraminas.com.br>> .Acesso em: 28 abr. 2015.

sensu era atribuída à limitação da disponibilidade de água. Para eles, o conteúdo de água existente no solo mantinha as formações florestais e as fisionomias abertas eram consequência da degradação pelo fogo.

Posteriormente, em 1934 denominou-se de Campos a região central do Brasil equivalente à área delimitada por Martius em 1840. Além disso, incluiu áreas disjuntas ocorrendo na Floresta Amazônica, de florística e fisionomia semelhante aos cerrados do Brasil central, reconhecendo pela primeira vez que estes enclaves amazônicos, que acontecem, sobretudo, no Estado de Roraima, apresentavam mais afinidades com a vegetação do Brasil central, do que com a da Floresta Amazônica. (DINIZ *et al*, 2010)

Apenas na década de 1960 a diversidade fisionômica da região foi unificada usando o termo “Cerrado”, para designar flora e a fisionomia da vegetação da região (Rizzini 1963,1979; Hueck 1972; Goodland 1971). Nesses trabalhos a diversidade fisionômica da vegetação de cerrado foi classificada nos seguintes termos: campo limpo, campo sujo, campo cerrado, cerrado e cerradão. A grande complexidade da região do Cerrado incluindo fisionomias de campo, savana e floresta, foi interpretada dentro do conceito de ecótono (áreas de transição ambiental, dispersão no cerrado) por Coutinho em 1978, onde os diferentes tipos de fisionomias são incluídos em um gradiente de vegetação, que varia de formações campestres até formações florestais, como descrito: - Floresta Nacional; - Cerrado *lato sensu*: a) Cerradão; b) Cerrado *stricto sensu*; c) Campo cerrado; d) Campo sujo; e) Campo limpo. (DINIZ *et al.*, 2010)

Nesta classificação, Coutinho em 1978 incluiu a floresta estacional no bioma Cerrado e considera que as matas de galeria e os campos úmidos (com ou sem buritis) seriam formações à parte, distintas dos outros tipos de fisionomias. Assim, conforme relatam Diniz *et al* (2010), baseado em seus estudos florísticos, que indicavam alto grau de endemismo para espécies vegetais, Rizzini (1963,1979) considera toda a região como uma unidade fitogeográfica distinta das outras unidades, biomas, conhecidas para o Brasil, sendo constituída por um complexo de tipos diferentes de fisionomias, incluindo matas de galeria. O trabalho pioneiro de Cole em 1958 estabelece que o que se chama de Cerrado *lato sensu* deveria ser considerado como um tipo de savana neotropical, sendo seguido por outros autores (e.g.Hueck 1972).

Eiten em 1992 introduz o conceito de bioma, adotado por Clemente e Shelford em 1939, para designar a região como bioma Cerrado, considerando não apenas a vegetação predominante, mas também a fauna característica associada a ela, conceito hoje amplamente consolidado e amplamente empregado (MYERS *et al* 2000, HENRIQUES 2005, OLIVEIRA FILHO e RATTER 2002 *apud* DINIZ *et al* 2010).

Vale ressaltar que a separação das principais categorias fisionômicas do cerrado *lato sensu*, utilizou-se do uso das três formas de crescimento de plantas: gramíneas, arbustos e árvores. Usou a proporção de cada uma dessas formas de crescimento para classificar as categorias fisionômicas do cerrado *lato sensu* em Cerradão, formações florestais em estrato herbáceo sem gramíneas e dominado por plântulas e outras ervas e a maior cobertura de árvores do gradiente -; Cerrado *stricto sensu* - apresenta uma baixa cobertura de gramíneas e de arbustos e mediana cobertura de árvores; Campo sujo, fisionomia dominada por gramíneas e arbustos, com baixa cobertura de árvores; Campo limpo, fisionomia dominada por gramíneas, com baixa cobertura de arbustos e ausência de árvores. (DINIZ *et al.*, 2010)

A vegetação predominante do bioma do Cerrado é formada por um mosaico heterogêneo de fisionomias vegetais, com as formações campestres em uma extremidade e as formações florestais na outra, formando um gradiente de altura-densidade, embora, ainda existam diferenças entre os autores no emprego dos termos para classificar os diferentes tipos de estrutura de vegetação. (DINIZ *et al.*, 2010)

Desse modo, vários estudos e pesquisas acerca da grande complexidade que é a vegetação do Cerrado procuram descrever essa diversidade fitofisionômica, do bioma Cerrado:

O bioma Cerrado pode ser considerado uma unidade biológica que apresentou um desenvolvimento e evolução própria, evidenciado pelo grau de endemismo de animais e plantas restritos a sua área. A heterogeneidade e complexidade da distribuição das comunidades vegetais que resultam da interação de diversos fatores, como o fogo, a água, o solo e processos históricos do passado, que atuam em diferentes escalas de tempo e espaço. (DINIZ *et al*, 2010, p.21)

Em adição, Souza (1973), citado pelos mesmos autores, faz a seguinte definição para os Cerrados: São formados por árvores espaçadas retorcidas, baixas,

com ramos tortuosos e cascas grossas, rimosas ou gretadas. Por entre a parte arbórea, formando o fundo, há um povoamento mais ou menos denso de gramíneas e plantas campestres. No Brasil Central a savana possui muitas árvores, ou, mais frequentemente, arbustiva. Povoam tais elementos solos secos, muito arenosos, ou solos duros, tal como 'toá'. A densidade e o porte variam muitíssimo consoante o solo, mas, sobretudo, segundo o grau de devastação a que são sujeitos. A flora dos campos cerrados é heterogênea e exibe forte variação local.

Antes de adentrarmos nas divisões e classificações do bioma Cerrado, informa-se que foram utilizados como referências as obras dos pesquisadores da Embrapa e Universidade de Brasília –UNB, Aguiar *et al* (2004), Sano *et al* (2008), Ribeiro e Walter (2008), Klink e Machado (2004;2005), Diniz *et al* (2010). Uma outra classificação acerca da fitofisionomia do Cerrado considera que este bioma compreende tipos vegetacionais e espécies de fauna e flora endêmicas e caracteriza-se por apresentar três grandes tipos de fitofisionomias (formação): as formações florestais (predominância de espécies arbóreas, com formação de um dossel contínuo ou descontínuo); as formações savânicas (árvores e arbustos espalhados sobre o estrato graminoso, sem a formação de dossel contínuo) e as formações campestres (áreas com predomínio de espécies herbáceas e algumas arbustivas, faltando árvores na paisagem), que apresentam vários subtipos. (DINIZ *et al.*, 2010)

Segundo Ribeiro e Walter (2008), as diferentes formações do que se denomina Bioma Cerrado apresentam-se da seguinte forma: Primeiro o cerrado que tem característica do fitofisionomia característica do bioma Cerrado com árvores baixas e retorcidas, arbustos, subarbustos e ervas. As plantas lenhosas em geral possuem casca corticeira, folhas grossas, coriáceas e pilosas. Podem ocorrer variações fisionômicas devido à distribuição espacial diferenciada das plantas lenhosas e ao tipo de solo. Já o Cerradão é uma formação florestal que apresenta elementos xeromórficos (adaptações a ambientes secos) e caracteriza-se pela composição mista de espécies comuns ao Cerrado sentido estrito, à Mata de Galeria e à Mata Seca.

Apesar de poder apresentar espécies que estão sempre com folhas (perenifólias), muitas espécies comuns ao Cerradão apresentam queda de folhas (caducifólia ou deciduidade) em determinados períodos da estação seca, tais como a *Caryocar brasiliense* (pequi). Conforme os autores, são encontradas poucas espécies epífitas (são as plantas que vivem sobre outras plantas, sem retirar

nutrientes delas). Em geral, os solos são profundos, de média e baixa fertilidade, ligeiramente ácidos, bem drenados (latossolos vermelho-escuro). De acordo com a fertilidade do solo, podem ser classificados como distróficos, quando pobres, e mesotróficos, quando mais ricos em nutrientes. (SANO *et al*, 2008)

Eles ainda explicam que com relação ao Campo sujo é uma fisionomia herbáceo-arbustiva com arbustos e subarbustos espaçados entre si. Estabelece-se sobre solos rasos que podem apresentar pequenos afloramentos rochosos ou solos mais profundos, mas pouco férteis. Da mesma forma que o campo limpo varia com a umidade do solo e a topografia, podendo ser classificado como Campo Sujo Úmido e Campo Sujo Seco. (SANO *et al*, 2008)

No que tange ao Campo limpo é um tipo fitofisionomia herbácea, com poucos arbustos e nenhuma árvore. É comumente encontrada junto às veredas, olhos d'água e em encostas e chapadas. Pode ser classificado em Campo Limpo seco, quando ocorre em áreas onde o lençol freático é profundo e Campo Limpo úmido, quando o lençol freático é superficial. O Campo rupestre é um tipo de vegetação sobre topos de serras e chapadas de altitudes superiores a 900m com afloramentos rochosos onde predominam ervas e arbustos, podendo ter arvoretas pouco desenvolvidas. (SANO *et al*, 2008)

Em geral, ocorre em mosaicos, não ocupando trechos contínuos. Apresenta topografia acidentada e grandes blocos de rochas com pouco solo, geralmente raso, ácido e pobre em nutrientes orgânicos. Em campos rupestres é alta a ocorrência de espécies vegetais restritas geograficamente àquelas condições ambientais (endêmicas), principalmente na camada herbácea-subarbustiva. (SANO *et al*, 2008)

A Mata seca é um tipo de formação florestal que não está associada com cursos d'água e apresenta diferentes índices de deciduidade durante a estação seca. Pode ser de três tipos: Mata Seca Sempre-verde, Mata Seca semidecídua e Mata Seca Decídua. Os dois primeiros ocorrem sobre solos desenvolvidos em rochas básicas de alta fertilidade (terra roxa estruturada) e média fertilidade (latossolo vermelho-escuro). A Mata Seca Decídua em geral ocorre sobre afloramentos de rochas calcárias. O estrato arbóreo apresenta altura que varia entre 15 e 25 metros. Com relação a Mata Ciliar é composta por uma formação florestal densa e alta que acompanha os rios de médio e grande porte, onde a copa das

árvores não forma galerias sobre a água. Apresenta árvores eretas com altura predominante entre 20 e 25 metros. (SANO *et al*, 2008)

As espécies típicas desta fisionomia perdem as folhas na estação seca (deciduidade). Os solos variam de rasos (cambissolos, plintossolos ou litólicos) aprofundos (latossolos e podzólicos) ou aluviais (com acúmulo de material carregado pelas águas). A camada de material orgânico é sempre mais rasa que a encontrada nas Matas de Galeria. São encontradas poucas espécies de orquídeas epífitas. (DINIZ *et al*, 2010; SANO *et al*, 2008)

Já a Mata de Galeria é uma floresta tropical sempre-verde (não perde as folhas durante a estação seca) que acompanha os córregos e riachos da região central do Brasil, com as copas das árvores se encontrando sobre o curso d'água. Apresenta árvores com altura entre 20 e 30 metros. Os solos variam em profundidade, fertilidade e umidade, as Matas de Galeria ocorrem desde sobre solos distróficos (pobres) do tipo latossolo até solos mais rasos e mais ricos em nutrientes, como podzólicos e litossolos (com afloramentos rochosos). Esta fisionomia é comumente associada a solos hidromórficos, com excesso de umidade na maior parte do ano devido ao lençol freático superficial e grande quantidade de material orgânico acumulado, propiciando a decomposição que confere a cor preta característica desses solos. (DINIZ *et al*, 2010; SANO *et al*, 2008)

Os Parque Cerrado como uma formação caracterizada pela presença de ilhas ou elevações arredondadas conhecidas como murunduns, em meio a um campo úmido, com diâmetro em torno de 5,0 a 20,0 m e altura média de 50 cm. Estes montes são drenados e abrigam espécies da flora do Cerrado Senso Restrito, formando mosaicos de vegetação com o campo úmido. (DINIZ *et al*, 2010; SANO *et al*, 2008).

A origem dos murunduns está associado à atividade dos cupins; e as Veredas com uma vegetação caracterizada pela presença do Buriti (*Mauritia flexuosa*), palmeira que ocorre em meio a agrupamentos de espécies arbustivo-herbáceas. As Veredas são encontradas sobre solos hidromórficos e circundadas por Campo Limpo, geralmente úmido. Nas Veredas, em função do solo úmido, são encontradas com frequência espécies ornamentais de gramíneas, ciperáceas, xiridáceas, eriocauláceas e melastomatáceas. (RIBEIRO & WALTER, 2008). A figura 1 apresenta o mosaico de fisionomias distintas que compõem o bioma Cerrado:

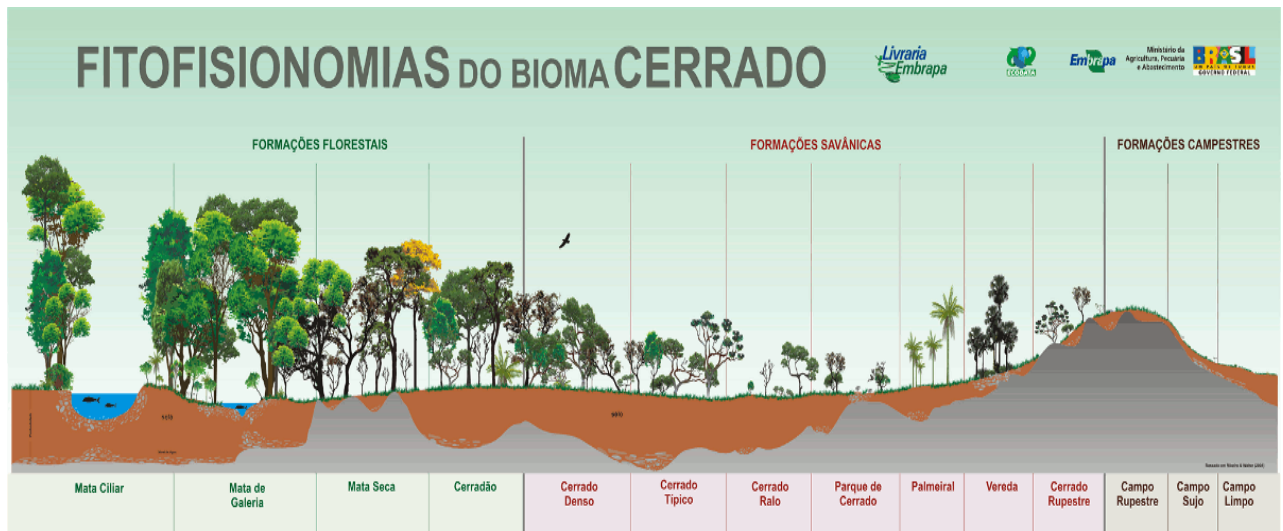


Fig. 1. Representação de seção transversal mostrando as formações vegetacionais e fisionômicas do Cerrado. Fonte: Extraído do site www.wwf.org.br, que ressalta que a figura foi elaborada em conjunto pela Empresa brasileira de pesquisa agropecuária - EMBRAPA e a Agência Brasileira de Meio Ambiente e Tecnologia da Informação - ECODATA, cujos sites são www.infoteca.cnptia.embrapa.br; www.ecodata.org.br. Disponível em: <<http://www.wwf.org.br>>

Portanto, atualmente, o bioma Cerrado consiste num mosaico de chapadas e vales, com várias formações vegetais distintas, que vão desde o campo úmido até o cerradão, passando pelas matas ciliares e as matas secas. Isto faz com que o Cerrado seja considerado hoje a savana de maior biodiversidade do mundo. Já foram catalogadas 774 espécies de árvores e arbustos no Cerrado, das quais 429 endêmicas. Há também um grande número de orquídeas. A região dos cerrados possui alta luminosidade, baixa densidade demográfica e intensa atividade pastoril, ao Sul. (RIBEIRO & WALTER, 2008)

Conforme já referido anteriormente, utilizando-se como referências as obras citadas, informa-se que o Cerrado é considerado um dos biomas mais importantes do mundo, sendo o segundo da América do Sul e ocupa cerca de 22% de área do território brasileiro, distribuídos por mais de dois milhões de quilômetros quadrados. Sua extensão territorial abrange mais de 1.200 km de Leste para Oeste e mais de 1.000 km de Norte a Sul e corresponde a 23,1% do território brasileiro, abrangendo os estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Tocantins, Bahia e Minas Gerais, ocupando aproximadamente, 50% do território. Estende-se ainda em algumas porções do Maranhão, Piauí, Rondônia e São Paulo. (PARRON *et al*, 2008).

Dessa apresentação, depreende-se que o bioma Cerrado tem destaque nos cenários nacional e internacional em virtude de sua dimensão, de sua

expressiva riqueza biológica e botânica, “estimada em 320 mil espécies vegetais, animais e de microorganismos, além da expressiva produção agropecuária.” (PARRON *et al*, 2008, p. 18). Na região predominam os solos classificados como latossolos, com ocorrência estimada em 46% da área, os quais apresentam limitações de fertilidade, condicionadas pelas suas características distrófica e álica. (PARRON *et al*, 2008).

Numa compilação de informações de herbário e da literatura, Walter (2006 *apud* PARRON, 2008) registrou 11.046 espécies pertencentes à flora vascular nativa do Cerrado, enquanto Myers *et al* (2000 *apud* PARRON *et al*, 2008) estimaram que 4.400 espécies de plantas sejam endêmicas deste bioma. Dados indicam que a vegetação nativa do Cerrado cobre 46,74% do bioma, considerando-se o ano-base 2002 e não concebendo nessa estimativa os 28 milhões de hectares de pastagens nativas ou modificadas. No processo de conversão de áreas nativas para áreas antropizadas cerca de 10% das espécies vegetais desse bioma passaram a estar sob algum nível de ameaça de extinção. (PARRON *et al*, 2008).

Outro aspecto essencial que deve ser abordado do bioma Cerrado, diz respeito à sua importância hidrológica. Pádua (2009) consigna que o Cerrado é o grande berço das águas do território brasileiro, abrigando as nascentes de algumas das principais bacias hidrográficas do continente sul-americano, como a amazônica, a platina e a são-franciscana. A geologia e a vegetação favorecem a existência de água abundante abaixo de 2 metros de profundidade, que nunca desseca. A quantidade de nascentes e águas subterrâneas é extraordinária.

Assim, diante do apresentado, é possível perceber que o bioma Cerrado possui características que necessitam ser mais valorizadas, até porque este bioma condiciona a grande diversidade de ambientes inseridos no complexo vegetacional que não constitui uma paisagem espacialmente homogênea e que tem, nos recursos hídricos, outra enorme fonte de riqueza, para ser preservado. (GUIMARÃES, 2000 *apud* PARRON *et al*, 2008)

O pequi, *Caryocar brasiliense* Cambess., consegue se desenvolver muito bem nesse mosaico que é o Cerrado, o pequizeiro ocorre principalmente no Cerradão, que é uma formação florestal que apresenta elementos xeromórficos (adaptações a ambientes secos) e caracteriza-se pela composição mista de espécies comuns ao Cerrado Sentido Restrito, à Mata de Galeria e à Mata Seca. (DINIZ *et al*, 2010; SANO *et al*, 2008; ALMEIDA, 1998a).

Dessa forma, e depois dessas características apresentadas, é preciso observar e exigir a urgência da aprovação da Proposta de Emenda Constitucional n. 504, de 2010, denominada PEC n. 504/2010, propõe a alteração do § 4º do art. 225 da Constituição Federal, para incluir o Cerrado entre os biomas considerados patrimônio nacional. O Cerrado não é considerado Patrimônio Nacional no texto da Constituição Federal Brasileira, o que significa que grande parte do território nacional brasileiro e da biodiversidade associada a ele, foram esquecidos e/ou não incluídos. Realizar uma segurança jurídica e ratificar o bioma Cerrado como cláusula constitucional, é preciso para a preservação ambiental, que gerará a evolução da liberdade, da cultura, da agricultura sustentável, da gastronomia do pequi e produtos do Cerrado, etc, melhorando a qualidade de bem-estar das populações que vivem nesse bioma. (DOS SANTOS *et al*, 2014)

1.2 A ocupação e a presença da agricultura

O povoamento do Cerrado teve início há cerca de 11.000 anos, com caçadores e coletores, ascendentes indígenas, adaptados às condições ambientais. Posteriormente, as populações indígenas passaram a desenvolver uma agricultura diversificada até o século XVIII, quando a região foi ocupada pelo homem branco em busca do ouro, pedras preciosas e índios para escravizarem. Nessa ocasião foram fundadas numerosas cidades, ao tempo em que ocorria uma degradação do meio ambiente, localizada nas áreas de exploração dos recursos minerais. Findo o ciclo da mineração, porém, a região do Cerrado permaneceu economicamente dedicada à criação extensiva do gado e à agricultura de subsistência. (PINTO, 1993)

Até meados da década de 50, a região permaneceu praticamente isolada das áreas mais populosas e economicamente dinâmicas do Brasil. Esse isolamento foi decorrente, principalmente, da inexistência de vias de transporte. Entretanto, a implantação de Brasília, em abril de 1960, para centro administrativo do País, provocou mudanças radicais na paisagem do Cerrado, com consequências marcantes nos aspectos físicos, biológicos, sociais e culturais. As antigas cidades tem se transformado rapidamente em pólos ordenadores do desenvolvimento, onde a agricultura e os serviços têm lugar de destaque. (PINTO, 1993)

Cabe destacar os estudos de Pietrafesa *et al* (2010) sobre a ocupação do Cerrado pela agricultura em Goiás - estado brasileiro, que juntamente com o estado de Tocantins e o Distrito Federal - é totalmente dominado pelo bioma Cerrado - que corroboram o entendimento acerca da ocupação do bioma em comento, ensinando que o Estado de Goiás teve seu ingresso na esfera de produção de alimentos a partir de 1930, o que foi um marco histórico de crescimento econômico. Tornou-se um produtor agropecuário que deveria alicerçar às necessidades alimentares da população do Sudeste do Brasil. A partir desta década, ocorreu um grande surto industrializante nos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, acelerando a urbanização brasileira e o consumo de alimentos.

Goiás transformou-se em pólo de atração para expansão de novas fronteiras da agricultura, principalmente a partir da década de 70. A “abertura de fronteiras agrícolas”, em momentos históricos distintos, é o principal fator de ocupação e desenvolvimento da Região Centro-Oeste do Brasil e, particularmente, deste Estado. Processo que contou com forte ação do Estado como mola propulsora desse movimento. O primeiro deles pode ser identificado com a “Marcha para o Oeste”, que atingiu a região Centro-Oeste do Brasil nos primeiros anos do século XX. A década de 1960 marca forte expansão no crescimento populacional da região Centro-Oeste, motivadas pela conseqüente expansão agropecuária e incentivo através de recursos públicos. (PIETRAFESA *et al*, 2010)

Pietrafesa (2002; 2010) analisa este momento como o inaugural de um segundo ciclo migratório durante a segunda metade do século XX, que, também pode ser denominada a “2ª Marcha para o Oeste”, ou seja, o caminho para o crescimento agrícola da região. Seu objetivo era a modernização das atividades agropecuárias no Centro-Oeste, estruturando-se em algumas atividades básicas, especificamente na dotação de infraestrutura, pesquisas agropecuárias e concessão de linhas de financiamento rural. Os esforços dos recursos públicos concentraram-se no aprimoramento da tecnologia de cultivos: um arsenal de assistência técnica foi espalhado pela região dos cerrados com técnicos de nível superior voltados para crescimento e expansão das atividades agrícolas. Dessa forma, houve um fortalecimento significativo no processo de capitalização do campo, com fortes impactos na biodiversidade do Cerrado.

Assim, essa segunda marcha para o Oeste, gerou a chamada Revolução Verde, movimento no Estado de Goiás que se refere à invenção e disseminação de

novas sementes e práticas agrícolas que permitiram um vasto aumento na produção agrícola em países menos desenvolvidos durante as décadas de 60 e 70. Esse ciclo de inovações se iniciou com os avanços tecnológicos do pós-guerra, embora o termo revolução verde só tenha surgido na década de 70. Desde dessa época, pesquisadores de países industrializados prometiam, através de um conjunto de técnicas, aumentar as produtividades agrícolas e resolver o problema da fome nos países em desenvolvimento. Mas, contraditoriamente, além de não resolver o problema da fome, aumentou a concentração fundiária, a dependência de sementes modificadas e alterou significativamente a cultura dos pequenos proprietários. (BERNARDES *et al*, 2010)

Portanto, as alterações na ordem econômica da região Centro-oeste, sobretudo em Goiás, foram evidentes. Em função dos programas governamentais implementados, as relações técnicas de produção no campo transformaram-se, repercutindo na vida social, econômica e regional. As forças produtivas da agricultura que eram utilizadas foram substituídas por novas forças do tipo industrial; a mecanização da agricultura, nova divisão tecnológica do trabalho e o consequente aumento da produtividade caracterizaram a mudança das atividades produtivas da região. (PIETRAFESA *et al*, 2010)

O estado do Mato Grosso, por exemplo, com uma produção agrícola incipiente no triênio 1968/1970 (no período a produção se concentrava no atual estado do Mato Grosso do Sul), recebeu forte impulso nos anos seguintes. Entre os triênios 1979/1981 e 1995/1997, Mato Grosso do Sul e Goiás dobraram, em termos físicos, sua produção agrícola e pecuária. O estado do Mato Grosso teve seu sistema de produção praticamente multiplicado por mais de cinco vezes, saltando de 1,3 milhões de toneladas, para 7,6 milhões de toneladas nos anos de 2002/2003, aumentando sua participação na produção nacional de 3% para 10% no triênio 1979/1981 e de 20% para 40% da produção no período de 1995/1997 dentro da região Centro-Oeste. O destaque pode ser atribuído à produção de soja, milho e algodão. “Neste período a participação do Mato Grosso na produção brasileira de soja subiu de 1% para mais de 20%, possuindo também a maior produtividade por área, a qual supera os 2.500 kg/ha” (PIRES, 2000 *apud* PIETRAFESA *et al*, 2010, p.128).

Assim, pode-se depreender que a área que hoje o Cerrado apresenta é extremamente reduzida se comparada aos períodos anteriores, como na década de 70, já que a partir do século XX foi iniciada a agricultura intensa, sobretudo na região Centro-Oeste do Brasil e no Estado de Goiás.

Um pouco antes do surgimento do agronegócio no Cerrado, que efetivamente aconteceu nos anos 70, quando o forte crescimento

econômico providenciou um acúmulo de capital que permitiu 1) expandir consideravelmente as fronteiras da agropecuária no Centro- Oeste; 2) desenvolver técnicas de integrar as regiões norte e sul-sudeste do país através de projetos de infra-estrutura como a construção de estradas e consolidação da ocupação ampliação da urbanização no centro-oeste, o que resultou em uma forte pressão ambiental sobre as áreas nativas do bioma e na criação das primeiras unidades de conservação do bioma (...) Em termos de área criada, um esforço de conservação similar só aconteceu 40 anos mais tarde. (DINIZ *et al*, 2010, p.23)

Também, que até o final da década de 1970, a base principal da economia do Centro-Oeste foi a pecuária extensiva e o garimpo. Com a ocupação do Cerrado, no início da década de 1970, com o incentivo governamental e adoção da mecanização, a vegetação nativa começou a ser derrubada. Essa ocupação proporcionou uma gradativa mudança de paisagem, principalmente na cobertura vegetal. Monoculturas, sobretudo de culturas anuais como a soja, o arroz e o milho, ocuparam áreas extensas. (ALMEIDA *et al.*,1998)

A introdução destas técnicas em países menos desenvolvidos provocou um aumento brutal na produção agrícola de países não-industrializados. No Brasil, passaram a desenvolver tecnologia própria, tanto em instituições privadas quanto em agências governamentais, como a Embrapa e universidades. A partir da década de 1990, a disseminação destas tecnologias em todo o território nacional permitiu que o Brasil vivesse um surto de desenvolvimento agrícola, com o aumento da fronteira agrícola, a disseminação de culturas em que o país, é recordista de produtividade (como a soja, o milho e o algodão,o arroz, entre outros). E o Estado de Goiás teve e tem, até hoje, grande participação nessa produtividade. (BERNARDES *et al*, 2010)

Ou seja, entre os biomas brasileiros, o Cerrado, seguramente, é o que tem sido mais rapidamente convertido nas últimas décadas para usos da terra voltados à produção e ao agronegócio. De uma ocupação agrícola praticamente nula até meados do século passado, o Cerrado passou a responder por 47% dos grãos, 40% da carne bovina e 36% do leite produzido no país em cerca de quatro décadas, chegando a ser considerado como a última fronteira agrícola do planeta.(DURIGAN, 2010). De se ressaltar que o Bioma apresenta 8,21% de seu território legalmente protegido por unidades de conservação; desse total, 2,85% são unidades de conservação de proteção integral e 5,36% de unidades de conservação de uso sustentável, incluindo as Reservas Particulares do Patrimônio Natural - RPPNs (0,07%).(KLINK; MACHADO, 2005)

Nesse sentido, o pesquisador Miller Jr (2012) alerta que houve um aumento considerável na produção de alimentos de safras e pastagens desde de 1950 e que os governos deveriam estar melhor preparados para estruturar uma agricultura mais sustentável no planeta. Assim, se do Cerrado brotam as principais nascentes dos rios que abastecem as principais bacias hidrográficas brasileiras e que desse recurso que se produz a carne e os alimentos da terra, sua diversidade biológica e botânica deve ser preservada, e pela Constituição Federal. Miller Jr (2012, p.231) repisa esse entendimento quando expressa que

Dependemos de três sistemas para suprir nossa necessidade de alimentos. As safras produzem principalmente grãos e fornecem perto de 77% dos alimentos do mundo. As pastagens produzem carnes, grande parte bovina, e fornecem cerca de 16% dos alimentos de que os humanos precisam. Os viveiros de peixes no oceano fornecem algo em torno de 7%.

Diante disso, o bioma Cerrado sofre com a degradação provocada pela produção desordenada do agronegócio e da agricultura, pecuária, responsáveis por grande parte da produção de riquezas do Brasil, que tem grande parte de sua economia baseada na exportação de *commodities* de produtos que vem do campo. Drew (2011, p. 146) destaca que

os efeitos da agricultura sobre o ambiente relacionam-se diretamente com a escala em que ela é empreendida. Há dois aspectos a considerar: primeiro, a intensidade e o grau de alteração provocada ao solo e à vegetação preexistentes; segundo, a área em que se deu a alteração.

Ademais, cumpre alertar que o bioma Cerrado é palco de uma exploração extremamente predatória de seu material lenhoso para produção de carvão. Apesar do reconhecimento de sua importância biológica, de todos os *hotspots* mundiais, o Cerrado é o que possui a menor porcentagem de áreas sobre proteção integral. Assim constata-se que o Cerrado está ameaçado pela expansão desordenada da fronteira agrícola, que já ocupa quase 50% da região. A destruição da cobertura vegetal já supera 70% da área original, e até agora menos de 2% do Cerrado está protegido por Parques Nacionais ou Reservas, separados entre si por grandes distâncias. (KLINK; MACHADO, 2005)

As transformações ocorridas no Cerrado ocasionaram grandes danos ambientais – desagregação de habitats, degradação de ecossistemas, extinção da

biodiversidade, alterações nos regimes de queimadas, invasão de espécies exóticas⁴, erosão dos solos, poluição de aquíferos, desequilíbrios no ciclo do carbono e possivelmente modificações climáticas regionais. (KLINK; MACHADO, 2005)

Outrossim, salienta-se que a agricultura e pecuária têm sido apontadas como uma das principais atividades produtivas responsáveis pela degradação do meio ambiente, principalmente, quanto se trata de produção intensiva e se refere à grande extensão de terra utilizada. Com a intensificação desse processo e a utilização de porções de terra cada vez maiores, essas atividades tornaram-se dependente de insumos externos, de sementes de variedades melhoradas, da mecanização e da irrigação com uso de tecnologias e isso tudo tem deixado consequências no Cerrado. (AGRÍCOLA *et al*, 2012)

Com efeito, a conservação do Cerrado e a observância dos fundamentos da agroecologia e da agrobiodiversidade devem conviver em harmonia com o agronegócio, à medida que o segundo não sobreviverá sem o outro. Desmatar para abrir caminho para espécies vegetais, que nem originárias e endêmicas do Cerrado são, como o arroz, milho, soja, etc, não é o melhor caminho, definitivamente. O respeito aos conhecimentos populares de preservação do produto da terra, assim como do extrativismo rural, devem ser considerados e podem conviver com o agronegócio, tudo com o escopo de não destruir o principal bioma que sustenta esses dois setores, o Cerrado.

É sabido que muitas populações: etnias indígenas, geraizeiros, ribeirinhos, babaqueiras, vazanteiros e comunidades quilombolas sobrevivem dos recursos naturais do Cerrado, essas comunidades fazem parte do patrimônio histórico e cultural brasileiro, e detêm um conhecimento tradicional de sua biodiversidade. Ou seja, a presença das etnias ajudaram a conservar as espécies nativas, assim como cultivá-las para o conhecimento humano de suas propriedades farmacológicas, medicinais, nutricionais e alimentícias. Exemplo disso, são as populações dos parecis e dos nambiquaras, as quais englobam características culturais variadas, cujas situação atual e fragmentação demográfica não refletem a importância que esse espaço geográfico teve na sua fixação durante longos períodos, nem a verdadeira história de suas ocupações. (SANO *et al*, 2008)

⁴ Espécie exótica ou introduzida é aquela que se estabelece para além da sua área de distribuição natural, depois de ser transportada e introduzida intencional ou acidentalmente pelo homem. Autóctone: originário do próprio local onde ocorre. (PRIMACK E RODRIGUES, 2001; DREW, 2011).

O uso das espécies⁵ nativas é uma alternativa econômica para o aproveitamento sustentado da região. Várias são as espécies que possuem utilização regional e muitas delas enquadram-se em mais de um tipo. (RIBEIRO *et al.* 1994). Entretanto, o usuário comum ainda é a população regional cuja atividade é essencialmente extrativista. De acordo com Ávidos e Ferreira (2000), existem mais de 58 espécies de frutos nativos do cerrado conhecidos e utilizadas pela população da região e de outros estados, sendo que vem de longa data o interesse das indústrias.

Adicionado a isso, a diversidade de espécies de animais e plantas correm o risco de serem extintos. Estima-se que 20% das espécies nativas e endêmicas já não ocorram em áreas protegidas e que pelo menos 137 espécies de animais que ocorrem no Cerrado estão ameaçadas de extinção. Depois da Mata Atlântica, o Cerrado é o bioma brasileiro que mais sofreu alterações com a ocupação humana. Com a crescente pressão para a abertura de novas áreas, visando incrementar a produção de carne e grãos para exportação, tem havido um progressivo esgotamento dos recursos naturais da região. Nas três últimas décadas, o Cerrado vem sendo degradado pela expansão da fronteira agrícola brasileira. (MMA, 2006)

A savana mais rica em biodiversidade do mundo, o Cerrado brasileiro reúne, em uma grande variedade de paisagens, mais de 15 mil espécies de plantas e de 1.570 espécies de animais, sem contar as espécies ainda desconhecidas que, devido à atividade humana, podem ser extintas antes mesmo de serem catalogadas. Pouco alterado até a década de 1950, o Cerrado vive atualmente forte descaracterização. (CARRAZA & FIGUEIREDO, 2010)

O “jardim de árvores tortas” está se convertendo rapidamente em mares de soja, algodão, cana-de-açúcar e eucalipto e em pastagens para crescentes

⁵ Sobre os conceitos que envolvem espécies, sejam de plantas ou animais, elucida-se: agricultura, no sentido mais amplo, pode ser considerada como uma estratégia de subsistência por intermédio da criação de plantas e animais, silvestres ou domesticadas. Cultivo define as atividades físicas que são relevantes e associados com a agricultura. E domesticação é o processo baseado no deslocamento genético das populações domesticadas, tornando-os mais bem adaptados para o ambiente criado por cultivo, mas ao mesmo tempo, mal adaptado ao seu original habitat original. Isso é geralmente aplicável às culturas de sementes que sob cultivo perderam o mecanismo de dispersão natural, em muitas plantas se deslocam a novos ambientes ou aplicação de propagação vegetativa que os tornam dependentes dos seres humanos, também é considerado como a domesticação. É uma ação antrópica, imbuída de valores culturais, econômicos e sociais. Já a introdução é quando uma espécie é colocada em uma área em que esta própria espécie não ocorre naturalmente, podendo acontecer de forma acidental ou de modo antrópico. (LADIZINSKY, 1998; MORETTO, 2014)

rebanhos de gado. Ameaçado pela exploração desordenada da fronteira agrícola, que já ocupa quase 50% da região, o Cerrado possui até agora menos de 2% de sua área protegida por unidades de conservação. Mais do que sua exuberante biodiversidade, a atual devastação põe em risco uma região que é o berço das principais bacias hidrográficas brasileiras, além da base de sobrevivência cultural e material de um grande número de habitantes, que têm no uso de seus recursos a fonte de sua sobrevivência. (CARRAZA & FIGUEIREDO, 2010)

O Cerrado e seus componentes prestam diferentes serviços ambientais de grande importância para o bem-estar humano, como regulação hídrica, de gases, climática e de distúrbios físicos, abastecimento de água, ciclagem de nutrientes, polinização, controle biológico, manutenção de populações animais, produção de alimentos, matéria-prima e recursos genéticos, recreação, entre outros (KLINK, 1999; MELO; DURIGAN, 2006 *apud* PARRON *et al*, 2008). E tudo isso pode ser utilizado de forma sustentável a favor do homem.

Grandes desafios sempre aparecerão, não obstante o Cerrado ser um bioma altamente diverso em paisagens e espécies da flora e da fauna, ainda há carência de estudos voltados à identificação de espécies com potencial econômico, à elaboração de planos de manejos para espécies exploradas e à caracterização da dinâmica do extrativismo vegetal. Num cenário de desmatamento acelerado e de poucas áreas protegidas em Unidades de Conservação, o desconhecimento do uso, o manejo e a conservação da biodiversidade do bioma Cerrado restringem as chances de investimentos em novos produtos gerados dos recursos vegetais e animais que poderiam ser lançados no mercado nacional e internacional. (PARRON *et al*, 2008).

Pelo fato de as plantas nativas representarem, em algumas áreas, a base do sustento de diversas famílias, o bioma Cerrado deve ser palco de ações efetivas visando ao desenvolvimento de pesquisas relacionadas à conservação da biodiversidade e ao estudo de espécies com potencial econômico. (PARRON *et al*, 2008). Considera-se como um grande começo e coaduna com a hipótese vertente sobre o pequi. Medidas e políticas públicas corretas, outras atividades sustentáveis e de justa distribuição de riqueza podem surgir para as comunidades, como a utilização de produtos do cerrado para o comércio, representado por atividades que envolvem farmácia, cosméticos e gastronomia, foco do nosso estudo.

1.3 A agroecologia, os agroecossistemas e a agrobiodiversidade do Cerrado

Levando-se em consideração as características apresentadas até agora do Cerrado, a estrutura fundiária predominante e os sistemas agrícolas intensivos em capital e tecnologia, nos quais prevalecem os monocultivos dependentes de insumos, como a soja, o milho, a cana-de-açúcar, etc, externos e mecanização, e a impossibilidade de prescindir dessas áreas já incorporadas à agricultura, e essenciais para a economia dos estados da região Centro-Oeste, o desafio que aparece é compatibilizar as atividades produtivas com a manutenção e o aproveitamento sustentado dos recursos desse bioma. (PARRON *et al*, 2008)

A busca pelo desenvolvimento rural sustentável parte de uma insatisfação com os padrões atuais de produção, a agricultura convencional ou moderna busca um modelo produtivo que garanta a produtividade atual e futura, não somente a conservação ecológica pelo fato das gerações futuras e sim pelo ponto de vista econômico de continuidade de produção. O que se prevê é que a consolidação da agricultura sustentável dependerá das pressões sociais em busca de alimentos mais saudáveis dependerá e pela preservação dos recursos naturais, o que pode ser identificado em algumas áreas de comércio e produção, como as experiências de “comércio justo” existentes entre algumas empresas e governos europeus e produtores de países em desenvolvimento. (AGRÍCOLA *et al*, 2012)

Ademais, o bioma Cerrado é considerado o celeiro do mundo. A agricultura brasileira costuma ser exaltada em razão do seu avanço em pesquisa e técnicas que resultam em alta produtividade (PARRON *et al*, 2008). É importante incorporar a esse processo o maior desafio atual, o de evitar o desmatamento de áreas de Cerrado, manejando corretamente áreas já abertas, de modo a alcançar a sustentabilidade com a preservação ambiental.

Bons exemplos de empreendedores do Cerrado em lidar com o capitalismo e o lucro tem surgido no Brasil, apesar dos resultados impactantes da biodiversidade do Cerrado, prejudicando sobremaneira a fauna e flora desse bioma, com consequências danosas para a sociedade. Entrementes, Diniz *et al* (2010) apresenta estudos e resultados de pesquisas, baseado no Índice de Desenvolvimento Humano (IDH-M) e distribuição de renda per capita, e conclui que muitos municípios, situados no bioma Cerrado, que respeitaram a legislação sobre a conservação da cobertura vegetal nativa têm maior distribuição de renda e fontes

diferentes da agricultura em larga escala, atraindo recursos econômicos por meio do turismo.

Portanto, uma agricultura sustentável deve ter as seguintes características, em resumo:- ter efeitos mínimos no ambiente, preservar e recompor a fertilidade, usar a água de maneira a permitir a recarga dos depósitos aquíferos; e valorizar e conservar a diversidade ecológica e garantir igualdade de acesso a práticas, conhecimentos e tecnologias agrícolas, possibilitando o controle local dos recursos agrícolas. (FEIDEN, 2005)

A partir dessas características da sustentabilidade na agricultura que se traz à discussão a importância de se saber a forma de como será produzido e cultivado os frutos do Cerrado. A agroecologia, o extrativismo desses produtos entram em cena com esse objetivo, com a preservação dos agroecossistemas, e conseqüentemente, da biodiversidade dos frutos nativos do bioma Cerrado. Assim sendo, é preciso conceituar esses vocábulos, tarefa que se versará nos parágrafos seguintes de forma resumida, por se tratar de tema com vários vieses que não cabe aprofundamentos.

A agroecologia é um termo utilizado para descrever o zoneamento agroecológico, que é a demarcação territorial da área de exploração possível de uma determinada cultura, em função das características necessárias ao seu desenvolvimento. A partir de 1980, esse conceito passou a ter outra conotação, conforme Feiden (2005, p. 53): é “a aplicação dos princípios e conceitos da ecologia ao desenho e manejo de agroecossistemas sustentáveis”. Ele ainda dá sua própria definição de agroecologia, asseverando que

é uma ciência em construção com características transdisciplinares integrando conhecimentos de diversas outras ciências e incorporando inclusive, o conhecimento tradicional, porém este é validado por meio de metodologias científicas, às vezes, não convencionais. (FEIDEN, 2005, p. 54)

Para Miguel A. Altieri⁶ (1989 *apud* Aquino *et al*, 2005, p. 53), “a agroecologia é uma ciência emergente que estuda os agroecossistemas integrando

⁶ Professor de agroecologia da Universidade da Califórnia, Miguel A. Altieri colaborou, em várias obras, para a formação do conceito da palavra agroecologia, como um novo marco conceitual científico e de desenvolvimento, incorporando a noção de conhecimento indígena, aspectos culturais, manejo ecológico de pragas, manejo de biodiversidade, aspectos socioeconômicos, etc., apresentando uma decisiva contribuição na evolução conceitual, com relação às formas de agriculturas não-convencionais. (AQUINO *et al*, 2005)

conhecimentos de agronomia, ecologia, economia e sociologia”. Para o renomado professor, a agroecologia é a disciplina científica que apresenta uma série de princípios, conceitos e metodologias para estudar, analisar, dirigir, desenhar e avaliar agroecossistemas, com o propósito de permitir a implantação e o desenvolvimento de estilos de agricultura com maiores níveis de sustentabilidade. A Agroecologia proporciona, então, as bases científicas para apoiar o processo de transição para uma agricultura sustentável nas suas diversas manifestações e/ou denominações.

A Agroecologia emerge como uma disciplina que disponibiliza os princípios ecológicos básicos sobre como estudar, projetar e manejar agroecossistemas que seja produtivos e ao mesmo tempo conservem os recursos naturais, assim como sejam culturalmente adaptados e social e economicamente viáveis. (ALTIERI, 2012, p.105)

Ou seja, segundo Altieri (2004) ensina que a agroecologia fornece uma estrutura metodológica de trabalho para a compreensão mais profunda tanto da natureza dos agroecossistemas como dos princípios segundo os quais eles funcionam. Trata-se de uma nova abordagem que integra os princípios agrônômicos, ecológicos e socioeconômicos à compreensão e avaliação do efeito das tecnologias sobre os sistemas agrícolas e a sociedade como um todo.

Alguns princípios têm norteado uma efetiva abordagem agroecológica, em especial no caso brasileiro, como: - A crise sem precedentes do atual modelo de desenvolvimento urbano-industrial e seus efeitos deletérios aos espaços agrários e, em especial, ao rico patrimônio biocultural dos povos tradicionais, nos mais diversos biomas; - O compromisso imediato de dispor de alternativas mais sustentáveis para um contingente populacional que incorporou o modelo de agricultura industrial e sofre suas atuais consequências negativas, como: redução dos rendimentos e das áreas agricultáveis; catástrofes ambientais; relações extremas de dependência do mercado e de suas redes monopolistas; esvaziamento do campo; inchaço das periferias urbanas, etc; - A necessidade de valorização das lógicas familiares e comunais de produção de alimentos (racionalidades camponesas), pois nelas permanecem latentes alternativas mais sustentáveis de antropização da natureza; - A construção de uma concepção de Ciência capaz de proporcionar um diálogo mais próximo das realidades específicas e, conseqüentemente, menos

artificializadoras e universalistas, valorizando efetivamente os saberes e as demandas locais.(ASSIS *et al*, 2013)

Já entre os diversos conceitos sobre agroecossistemas, Feiden, (2005, p. 61), ensina, para fins práticos e que mais se aproxima com o nosso entendimento, que “o agroecossistema pode ser considerado equivalente ao sistema de produção, sistema agrícola ou unidade de produção, ou seja, como o conjunto de explorações e de atividades realizadas por um agricultor, com um sistema de gestão próprio.” Acrescenta-se que, a esse conceito, leva-se em consideração a cultura local e a definição de ecossistema:

O ecossistema é um sistema funcional, delimitado arbitrariamente, onde se dão relações complementares entre os organismos vivos e seu ambiente. É constituído de organismos vivos, que interagem no ambiente, de fatores bióticos, e de componentes físicos e químicos não-vivos do ambiente, como solo, luz, umidade, temperatura, etc., que constituem os fatores abióticos. As relações entre ambos formam a estrutura do sistema, e os processos dinâmicos de que participam constituem a função do sistema. (FEIDEN, 2005, p. 55)

A agroecologia surge como uma disciplina que fornece princípios ecológicos básicos sobre como estudar, planejar e manejar agroecossistemas - áreas de paisagem natural transformadas pelo homem com o fim de produzir alimentos, fibras e outras matérias-primas – que sejam produtivos e conservadores dos recursos naturais e que, além disso, sejam culturalmente sensíveis, social, economicamente viáveis (AQUINO *et al*,2005).

Insta informar que os rendimentos dos agroecossistemas são proporcionais à capacidade produtiva do ecossistema original, pois este não sofre alterações drásticas. Os agricultores locais priorizam a produção para satisfazer as necessidades locais. Dependem da diversidade genética, dos conhecimentos e da cultura local e por isso a preservam, já que dali retiram sua sobrevivência econômica. (FEIDEN, 2005).

O grande desafio dos sistemas tradicionais será lidar com os agricultores capitalizados, as grandes tecnologias do agronegócio, a escassez de terras, o processo de desnaturalização dos sistemas tradicionais, entre outros motivos. Por isto, cultivar as frutas do Cerrado dentro de um contexto socioambiental, e econômico surge como uma alternativa de amenizar esses fatores negativos que podem macular os agroecossistemas tradicionais.

A agrobiodiversidade, por sua vez, pode ser definida como um processo de relações e interações do manejo da diversidade dentre espécies e entre elas, com conhecimentos tradicionais e com manejo de múltiplos agroecossistemas, sendo um recorte da biodiversidade. (NASS *et al*, 2011, p. 22-23)

A agrobiodiversidade é um contexto disciplinar que envolve várias áreas do conhecimento e reflete as dinâmicas e complexas relações entre as sociedades humanas, as plantas cultivadas e os ambientes em que convivem, repercutindo sobre as políticas de conservação dos ecossistemas cultivados, de promoção da segurança alimentar e nutricional das populações humanas, de inclusão social e de desenvolvimento local sustentável. (SANTILLI, 2009)

Cabe reforçar, ainda, que de acordo com o texto dos documentos da Convenção sobre a diversidade biológica - CDB, a agrobiodiversidade é definida como “um termo amplo que inclui todos os componentes da biodiversidade relevantes para a agricultura e alimentação e todos os componentes da biodiversidade que constituem os agroecossistemas.” (AQUINO *et al*,2005)

Salienta-se que a agrobiodiversidade é essencial à segurança alimentar e nutricional, que consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (SANTILLI, 2009)

Em suma, a agrobiodiversidade relaciona os valores de uso dos cultivos em agricultura com os valores de conhecimento associados à diversidade desses cultivos. Especialmente em agricultura tradicional, o uso está intimamente ligado aos sistemas de conhecimento locais, relacionando diversidade cultural, costumes e práticas. A revalidação desses conhecimentos mostra que a biodiversidade não é somente fundamental para a produção de alimentos, mas também desempenha um importante papel no estabelecimento da sustentabilidade dos sistemas de produção agrícola.

O escopo de preservar a agrobiodiversidade do Cerrado, por intermédio do cultivo sustentável dos seus frutos - a partir do pequi, seus sabores, suas histórias, seus saberes - coaduna com a proposta da dissertação, qual seja, de fazer com que os frutos do Cerrado sejam produzidos de forma sustentável, conhecidos pela gastronomia, cada vez mais consumidos e divulgados pela

população, e, em consequência, valorizados pela sociedade, ajudando na conservação do bioma Cerrado.

Bem por isto, a produção agroecológica de alimentos é uma demanda urgente no planeta, evidenciada por indicadores socioambientais e econômicos. Faz parte das políticas de fomento à agricultura familiar no Brasil, mediante o incentivo à transição agroecológica. Sua importância torna necessário o entendimento de suas dinâmicas de desenvolvimento. Grande parte dos produtores só absorve e adota princípios agroecológicos se houver um retorno econômico que garanta a subsistência e o lucro. Logo, a identificação e análise dos mecanismos de consolidação dos empreendimentos e sua efetiva auto-sustentação econômica contribuem para o aumento dessa modalidade de produção, necessária por ser fonte de trabalho e renda e ecologicamente correta. (SARAIVA, 2009)

A partir de uma visão holística e sistêmica, a possibilidade de planejamento de agroecossistemas sustentáveis, onde se considera a disponibilidade de recursos naturais e as limitações ambientais a partir da agroecologia que, como ciência, fornece as orientações metodológicas e incorpora nestas, por princípio básico, a percepção e as experiências dos agricultores. As estratégias agroecológicas que tem como premissa a promoção da agrobiodiversidade, permitem repensar o modelo agrícola, na busca de compatibilizar a produção agrícola com a manutenção, conservação e aproveitamento sustentável da biodiversidade do Cerrado, dos demais recursos naturais e dos conhecimentos locais, que pode se perfazer por intermédio da divulgação da história ambiental e usos gastronômicos dos frutos nativos, como o pequi, propósito do estudo em comento. (PARRON *et al*, 2008)

A relação entre a agroecologia e a sustentabilidade é mostrada pela associação de seus fundamentos, a partir dos quais os agroecossistemas locais podem ser melhorados. Ou seja, pode-se promover a auto-suficiência e a soberania alimentar com dependência mínima de insumos externos e máxima adaptação às limitações e às variações ambientais, bem como maior aproveitamento dos recursos locais, garantindo não só a sobrevivência dos agricultores como também a geração de renda, filosofia essa defendida pela pesquisadora da Embrapa, Semiramis Almeida, referenciada no estudo em comento. (PARRON *et al*, 2008)

A agroecologia aparece, então, como uma disciplina que fornece os princípios ecológicos básicos sobre como estudar, planejar e manejar

agroecossistemas que sejam produtivos e conservadores dos recursos naturais e que, além disso, sejam culturalmente sensíveis, social, economicamente viáveis (ALTIERI; NICHOLLS, 2005 *apud* PARRON *et al*, 2008), o que parece se alinhar com a pesquisa sobre o pequi. Portanto, um dos princípios da agroecologia é que o conhecimento local e o saber dos agricultores sejam o ponto inicial de qualquer movimento em direção à sustentabilidade do Cerrado, e a permanência do pequi não só como sendo do goiano, mas de todos os brasileiros. A agrobiodiversidade também aparece nesse contexto, posto que sua interdisciplinariedade, característica também da agroecologia, gerará políticas públicas de conservação do Cerrado, promovendo a segurança alimentar e nutricional das populações humanas – através do uso do pequi, por exemplo- com a inclusão social e de desenvolvimento local sustentável.

1.3.1 A preservação da agrobiodiversidade, da sociobiodiversidade, do extrativismo e da cultura das populações do bioma Cerrado

O Brasil está entre os seis centros de diversidade de espécies mundial, no que se refere a sua flora nativa, pois reúne quase 12% de toda a vida natural do planeta. Ele integra o grupo de países mega-diversos que possui mais de 70% da biodiversidade do planeta em apenas 10% da superfície. Além de apresentar uma natureza exuberante com espécies e paisagens peculiares a cada Bioma, possui uma grande diversidade sociocultural, representada por cerca de 235 povos indígenas e por inúmeras comunidades tradicionais e agricultores familiares, detentores do conhecimento associado a esses agroecossistemas. (SANTOS, 2009).

Muitos já ouviram falar em biodiversidade e tantos outros sabem o que significa, porém sociobiodiversidade o que é? De acordo com os organizadores do Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade, este é um conceito que indica a inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais. Ou seja, acrescenta as pessoas (povos, comunidades tradicionais, agricultores familiares) ao conceito já conhecido, quando menciona o seu papel no manejo da biodiversidade. (GRUPO DE COORDENAÇÃO MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário, MMA- Ministério do Meio Ambiente e MDS – Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2009). Quanto aos

produtos oriundos dessa inter-relação, ou “produtos da sociobiodiversidade”, qual seja, o pequi, o Plano Nacional conceitua:

São bens e serviços (produtos finais, matérias primas ou benefícios) gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse dos povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares (PCTAFs), que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem. (GRUPO DE COORDENAÇÃO MDA, MMA e MDS, 2009).

Adiciona, também, a variável econômica à medida que salienta a geração de renda e a melhoria da qualidade de vida. É uma definição que possui elementos ambientais, econômicos e sociais e suas interações. No Brasil, existem centenas de produtos da sociobiodiversidade, uns são do bioma Cerrado, outros do bioma Amazônico, outros da Caatinga ou da Mata Atlântica. No nosso caso, está se estudando os produtos nativos (frutas – pequi) do bioma Cerrado.

A diversidade encontrada no Cerrado, manifesta-se também na grande quantidade de espécies potencialmente econômicas, cujos usos têm sido registrados na literatura sobre o citado bioma, tais como as plantas corticosas (MACEDO, 1991; ALMEIDA *et al.*, 1998), ornamentais (FARIAS *et al.*, 2002), aromáticas (ALMEIDA *et al.* 1998; SILVA, 1998), tintoriais (GARCIA, 1981; MIRANDOLA FILHO E MIRANDOLA, 1991; ALMEIDA *et al.*,1998; SILVA, 1998), oleaginosas (MACEDO, 1992), alimentícias (SILVA, 1994; ALMEIDA *et al.* 1998; SILVA, 1998), medicinais (ALMEIDA *et al.*1998; AMOROSO, 2002; GUARIM NETO E MORAIS 2003; SOUZA E FELFILI, 2006; BOTREL *et al.*, 2006; MARONI *et al.*,2006; PILLA *et al.*,2006), além das forrageiras, apícolas, produtoras de madeira, fibras, tanino, material para artesanato e outros bens, evidenciando sua importância no desenvolvimento regional (ALMEIDA *et al.*, 1998; FELFILI *et al.*, 2004; DOS SANTOS *et al.*, 2010).

Segundo estudo realizado por Kuhlmann (2012), que catalogou 157 espécies nativas atrativas para a fauna, o resultado da pesquisa mostra que deste percentual, 58% são consumidas *in natura* pelo homem, possuindo sabor e suculência apreciados. Por conseguinte, esse bioma possui diversidade única, que vem gerando riquezas em diferentes regiões do Brasil, representada por espécies vegetais frutíferas- que é o nosso foco, o pequi – medicinais, artesanais, madeiras, melíferas, oleaginosas e outras (ALMEIDA *et al.*, 1998). Além disso, a

flora do Cerrado guarda variedades silvestres de plantas cultivadas comercialmente, como o maracujá, caju, mandioca, abacaxi, goiaba, amendoim, pequi, etc. (PARRON *et al*, 2008)

Apesar de pouco valorizadas pela maioria da população brasileira, várias espécies já são utilizadas e comercializadas, gerando alimentos alternativos e renda adicional para as comunidades, principalmente, em caráter estacional. Salienta-se que muitas dessas espécies encontram-se amplamente distribuídas no bioma e apresentam densidade e produção suficientes para justificar um ganho econômico para o pequeno agricultor, como é o caso dos frutos do Cerrado, mormente o pequi. (FELFILI *et al.*,2004)

Logo, o uso econômico das espécies nativas do Cerrado pelas populações locais, normalmente, se dá pelo extrativismo. O conceito de extrativismo, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística –IBGE, é o processo de exploração dos recursos vegetais nativos que compreende a coleta de produtos como madeiras, látex, sementes, frutas, raízes, entre outros, de forma racional, permitindo a obtenção de produção sustentadas ao longo do tempo, ou de modo primitivo e itinerante, possibilitando, geralmente, apenas uma única produção. No entanto, a forma de obtenção destas espécies é quase sempre o extrativismo, o que pode gerar distúrbios no ciclo reprodutivo das espécies ou até mesmo promover sua extinção (ALMEIDA *et al.*, 1998).

Salienta-se - apenas como menção, até porque não cabe aprofundamentos sobre o tema na presente pesquisa - que a diversidade genética das espécies é crucial para manter a capacidade natural de responder às mudanças climáticas e a todos os tipos de estresses bióticos e abióticos. Entretanto, o que se observa é uma perda contínua e acentuada da diversidade genética. Portanto, os processos agrícolas devem examinar com cuidado a perda das variedades locais, devendo-se ter sempre em mente que qualquer variedade moderna é oriunda de uma variedade local. (NASS *et al*, 2011)

A perda irreversível de genes é, sem dúvida, o maior problema. Variedades de plantas podem desaparecer sem uma correspondente perda da diversidade genética, pois os genes da variedade perdida podem continuar em outras variedades cultivadas. Com a perda de variedades locais, combinações únicas de genes de um valor particular ou de utilidade imediata podem desaparecer. Em adição à perda de genes, deve-se considerar a perda de conhecimentos indígenas e de comunidades agrícolas, provocando o que chamamos de erosão do conhecimento. (NASS *et al*, 2011,p.23)

Vale realçar que a conservação de recursos genéticos tem sido abordada com duas estratégias que parecem se complementar: a conservação *ex situ*, que significa conservação dos componentes da diversidade biológica fora do seu *habitat* natural; e a conservação *in situ*, que significa a conservação de ecossistemas e *habitats* naturais, mantendo e recuperando populações viáveis de espécies nos seus próprios ambientes. (SANTILLI, 2009)

Destaca-se, ainda, que entre os fatores que fundamentam a biologia da conservação está a diversidade biológica, que tem valor em si. Consoante Primack *et al* (2001, p.10) “as espécies têm seu próprio valor, independentemente de seu valor material para a sociedade humana. Este valor é conferido pela sua história evolucionária e funções ecológicas únicas e também pela sua própria existência.”

Embora a proteção da diversidade biológica seja o ponto central da biologia da conservação, o termo “diversidade biológica” tem significados diferentes para diferentes pessoas. Lewinsohn *et al* (2010, p. 18) cita o artigo 2, da Convenção de Diversidade Biológica, o qual define a diversidade biológica como “a variabilidade entre organismos vivos de qualquer origem incluindo, entre outros, ecossistemas terrestres, marinhos, e outros ecossistemas aquáticos, e os complexos ecológicos de que fazem parte; isto inclui diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas.”

Infere-se, com essa definição, que a diversidade dentro de espécies abrange toda a variação entre indivíduos de uma população, bem como entre populações espacialmente distintas da mesma espécie (LEWINSOHN *et al*, 2010). Daí a primazia de se conservar o Cerrado, que como já expresso anteriormente, possui uma diversidade biológica e genética, com muito potencial, sobretudo, o que se escreve nesse trabalho, qual seja, o alimentício de suas frutas.

Em que pese as considerações acima, é importante esclarecer que a degradação do Cerrado acontece através do plantio de monoculturas e queimadas propositais, com o fito de aumentar sua produtividade, e porquanto vender e lucrar mais. Ademais, os extrativistas precisam preservar o meio ambiente para tirar do mesmo a matéria-prima necessária para conseguir o seu sustento. (ALMEIDA *et al*, 1998)

O problema central da ocupação territorial e econômica do Cerrado é o caráter predatório do modelo agropecuário predominante, que ameaça a própria

existência do bioma. E, ainda, segundo o Ministério do Meio Ambiente, além de todos os aspectos ambientais, o Cerrado distingue-se pela sua importância social, representado em cerca de 1.500 municípios brasileiros. São inúmeras as populações humanas que dele sobrevivem e conhecem parte de sua inestimada variedade. (MMA, 2006)

O conhecimento tradicional reflete-se nas práticas, conhecimentos empíricos e costumes passados de pais para filhos e crenças das comunidades tradicionais que vivem em contato direto com a natureza; ou seja, é o resultado de um processo cumulativo, informal e de longo tempo de formação. Constitui-se, assim, patrimônio comum do grupo social e tem caráter difuso, pois não pertence a este ou aquele indivíduo, mas toda a comunidade, de maneira que toda a comunidade envolvida deve receber os benefícios de sua exploração, que se dá por intermédio do extrativismo. (MOTIBELLER FILHO, 2001). Em outros termos, a não valorização dos saberes e práticas dos povos tradicionais se consolida como indicador negativo nesse processo de ressignificação do papel da natureza na construção de um efetivo processo sustentável de desenvolvimento. (ASSIS *et al*, 2013)

Outrossim, o Cerrado constitui um enorme bioma, apresentando grande diversidade de recursos naturais, riqueza de conhecimentos de suas populações tradicionais, ao mesmo tempo, uma área onde predominam os monocultivos em grandes extensões de terra, uso intensivo de insumos químicos, máquina e irrigação. (PARRON *et al*, 2008).

O dilema conservação em contraponto ao desenvolvimento agrícola tem dominado as mesas de debate políticos e ambientais, e tudo isso tem sido alardeado pela imprensa. A cogitação de o extrativismo gerar distúrbios no ciclo reprodutivo das espécies e promover sua extinção prejudica o debate e desfoca a importância de ensinar e aprimorar o uso dessa técnica extrativista das populações locais, em busca para a preservação da biodiversidade.

Essas populações tem conhecimentos que precisam ser valorizados para o processo de preservação Cerrado. É nesse contexto que o resgate e a valorização do conhecimento popular sobre a utilização das espécies vegetais nativas pode contribuir para a conservação do bioma, no que diz respeito à adoção de práticas de manejo (DOS SANTOS *et al*, 2010). Conforme Dos Santos *et al* (2010), a retomada de antigos saberes de culturas passadas e a incorporação de novas práticas no uso

das plantas têm possibilitado a revalorização da etnobotânica⁷ em muitas regiões do Brasil, abrindo caminhos para um melhor aproveitamento e conservação dos ecossistemas e da biodiversidade.

Os estudos etnobotânicos têm grande relevância, considerando que a exploração de espécies com potencial utilização pelo homem tem levado a redução drástica de suas populações naturais, sendo que algumas espécies correm mesmo o risco de desaparecerem (Guarim Neto e Morais, 2003). A etnobotânica, segundo Beck & Ortiz(1997) compreende “o estudo das sociedades humanas, passadas e presentes, e suas interações ecológicas, genéticas, evolutivas, simbólicas e culturais com as plantas. (DOS SANTOS *et al*, 2010, p.222)

Diversos trabalhos têm levantado e apontado espécies vegetais com potencial para o uso sustentável. Logo, a premissa do “conhecer para preservar” pode garantir, a partir da disseminação do conhecimento científico e popular, atividades com reduzido impacto ambiental e que também promovam a agregação de valor aos produtos, diversificação dos usos comerciais e inclusão social, deve prevalecer. (MMA, 2006)

Entre essas iniciativas, está o projeto indicação das espécies da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial - “Plantas para o Futuro”. O projeto Plantas do Futuro 1, teve como um de seus objetivos selecionar as espécies de frutas nativas da região Centro-Oeste que apresentam maior potencial para a exploração sustentada, com base em seu potencial econômico, nutricional, social e ambiental, com perspectiva de fomentar seu uso pelo pequeno agricultor e por comunidades rurais. O projeto Plantas do Futuro foi realizado com apoio do PROBIO/MMA - Ministério do Meio Ambiente, e coordenado pela Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. (AGOSTINI-COSTA *et al*, 2006)

O projeto promoveu um seminário regional, em 2005, com especialistas nos grupos de espécies medicinais, aromáticas, fruteiras, ornamentais e forrageiras,

⁷ O termo “etnobotânica” foi utilizado pela primeira vez em 1896 pelo botânico americano William Harshberger para designar o estudo da relação entre os humanos e as plantas utilizadas por eles. Balick & Cox (1999), definem como sendo o campo de estudo que analisa o resultado da manipulação de plantas ou partes vegetais por culturas tradicionais, assim como, o contexto cultural em que cada planta é utilizada. Heinrich *et al*. (2004) definem etnobotânica como a “ciência que estuda a relação entre humanos e plantas em toda sua complexidade, e é baseada geralmente na observação detalhada e estudo do uso que uma sociedade faz das plantas, incluindo as crenças e práticas culturais associadas com este uso. Foca não somente as plantas medicinais, mas também outros produtos derivados da natureza, como: alimentos, plantas utilizadas em rituais, corantes, fibras, venenos, fertilizantes, materiais de construção para casas, barcos, ornamentos, óleos, etc.” (Centro de estudos Etnobotânicos e Etnofarmacológicos do Departamento de Ciências Biológicas da Universidade Federal de São Paulo- UNIFESP -CEE. Disponível em: <<http://www.cee.unifesp.br/etnofarmacologia.htm>>. Acesso em: 28 abr. 2015.)

de maior relevância para a região Centro-Oeste. Interessante observar que em pesquisas realizadas em 2015, na página da internet do MMA, não se menciona mais este projeto com as frutas do Centro-Oeste (Cerrado), somente faz referência ao projeto Plantas do Futuro da Região Sul.

Sendo assim, a identificação das espécies de maior prioridade para pesquisa e desenvolvimento, do projeto plantas do futuro, foi feita através de consulta participativa a profissionais de diferentes áreas técnicas e de diferentes instituições (privadas, governamentais e não governamentais). A consulta visou avaliar o grau de impacto exercido pelas frutas nativas conhecidas por cada um dos consultores, com notas variando entre 0 e 10, para os seguintes impactos: - Impacto agrônomo: viabilidade de sementes e/ou mudas, produtividade, no campo, resistência a pragas e doenças, etc; Impacto nutricional: potencial alimentar e valor nutricional da fruta (teor e biodisponibilidade de vitaminas, minerais, antioxidantes, etc.); Impacto tecnológico: disponibilidade atual de técnicas, protocolos e equipamentos para processamento pós-colheita; Impacto ambiental: potencial para exploração sustentada, favorecendo a preservação da espécie nativa considerada; Impacto econômico: capacidade atual ou potencial para geração de renda, tanto no campo quanto na indústria; Impacto social: potencial para enriquecimento da alimentação regional e/ou geração de emprego e renda na agricultura familiar. (AGOSTINI-COSTA *et al*, 2006)

O resultado da avaliação foi discutido pelos participantes e as espécies de frutas nativas pré-selecionadas foram classificadas em dois grupos, de acordo com a perspectiva de fomentar seu uso pelo pequeno agricultor e por comunidades rurais. Dentro desses dois grupos, o pequi teve grande destaque, compondo o primeiro grupo, já que foi constatado que o fruto possui a característica de elevado potencial de exploração sustentada a curto prazo. As frutas que estiveram ao lado do pequi no primeiro grupo foram a mangaba, a cagaita, o baru, o araticum, o maracujá do cerrado, buriti, gabioba e o caju. No segundo grupo ficou apenas o jatobá. (AGOSTINI-COSTA *et al*, 2006)

Estas iniciativas são muito importantes, visto que definem as espécies nativas da flora brasileira comercialmente sub-utilizadas, de uso local e regional, para utilização direta pelo agricultor e para ampliar as oportunidades de investimento pelo setor empresarial no desenvolvimento de novos produtos, o uso sustentável dos mesmos.

Destaca-se que a diversidade de plantas cultivadas e animais domésticos, e sua capacidade de se adaptar a condições ambientais adversas (clima, solo, vegetação etc) e a necessidades humanas específicas, que assegura aos agricultores a possibilidade de sobrevivência em muitas áreas sujeitas a estresses ambientais. É o cultivo de espécies diversas que protege os agricultores, em muitas circunstâncias, de uma perda total da lavoura, em casos de peste, doenças, seca prolongada etc. Com as monoculturas, de estreitíssima base genética, ocorre o contrário: as pestes, doenças atingem a única espécie cultivada e destroem completamente a lavoura. (SANTILLI, 2009)

Diante dos argumentos descritos até agora, constata-se que o atual modelo de produção agrícola que abastece a sociedade de alimentos é predominantemente baseado na monocultura e no uso descontrolado de defensivos químicos, sobretudo no Brasil. Isso tem causado uma série de danos ambientais e sociais, ao passo que esse modelo tem afastado o homem da sua soberania alimentar, assim como dificulta o uso da terra para cultivar suas sementes tradicionais. Ou seja, o modelo de desenvolvimento agrícola adotado no país, além de socialmente injusto vem acarretando problemas ambientais gravíssimos, que podem inviabilizar a região de maior potencial agrícola. (OLIVEIRA *et al*, 2008).

Assim, uma das formas de promover o desenvolvimento sustentável se dá pela valorização destes produtos do Cerrado, com manejo sustentável, por meio do extrativismo, visando à geração de renda para as comunidades que os manejam bem como a preservação ambiental. Uma maneira é associá-los à alimentação por meio da gastronomia, que será desenvolvida em capítulo a parte. O papel dos *chefs* como formadores de opinião tem se mostrado cada vez maior na sociedade, a qual tem demonstrado preocupações crescentes nas suas escolhas alimentares, ou seja, que estas escolhas venham a contribuir com a saúde de sua família, com a preservação ambiental e com o desenvolvimento socioeconômico.

É de fundamental importância a realização de estudos que evidenciem a relação homem com as espécies vegetais, para que se possa conhecer melhor essa relação, e assim promover a valorização do Cerrado com o fortalecimento de uma cultura regional voltada para a conservação de suas riquezas ambientais e sociais. (DOS SANTOS *et al*, 2010). A crescente preocupação de autoridades públicas e de cidadãos conscientes da sociedade civil perante o atual “estado de risco” dos territórios regionais, cresce no presente e numa visão de futuro, uma nova

consciência ecológico-ambiental em defesa da utilização racional dos recursos naturais com ética e responsabilidade social, e da manutenção de um meio ambiente saudável para todos (OLIVEIRA *et al*, 2008).

Por conseguinte, em termos de planejamento, gerenciamento e manejo geoambiental direcionados ao desenvolvimento sustentável buscam imprimir políticas públicas, gestões privadas e ações concretas para que se possa formar, regionalizar, nacionalizar e universalizar uma consciência ecológica cidadã, à altura de impedir e reverter à atual prática predatória de ocupação territorial e de uso não sustentável dos recursos naturais (SILVA, 1999). A ONU- Organização das Nações Unidas- define desenvolvimento sustentável, como sendo o desenvolvimento social, econômico e cultural que atende às buscas do presente sem comprometer as necessidades das gerações futuras, nem tampouco os ecossistemas e os recursos naturais disponíveis (MOTIBELLER FILHO, 2001; OLIVEIRA *et al*, 2008).

Frente ao exposto, os princípios da agroecologia de preservação dos agroecossistemas e da agrobiodiversidade do bioma Cerrado, assinalados acima, se bem planejadas e ensinadas aos extrativistas e agricultores familiares, através de políticas públicas voltadas para essas populações, acredita-se que o alerta da pesquisadora da Embrapa Almeida (1998) será amenizado, com maior preservação do Cerrado. A meta a ser conquistada pelo poder público e pela sociedade civil organizada é de adotar um novo modelo de desenvolvimento econômico calcado na sustentabilidade, em toda sua abrangência. O pequi pode ser de grande valia, posto que os extrativistas já o conhecem e podem otimizar sua produção, fomentando o comércio local e atraindo a sociedade, também, para o consumo de outros frutos do Cerrado.

CAPÍTULO II: O PEQUI (*Caryocar brasiliense* Cambess.), SUA HISTÓRIA AMBIENTAL E SEUS USOS MÚLTIPLOS

2.1 Os principais frutos do Cerrado – ocorrência, história, características e usos

Até meados do século XX, a região Centro-Oeste possuía baixa densidade demográfica, uma pequena atividade agrícola de subsistência com predominância da criação extensiva de gado. A partir dos anos 1960, com a adoção de uma política de interiorização e de integração nacional, essa região foi inserida no contexto de produção de alimentos e energia do País. (PIETRAFESA *et al*, 2010). O estado de Goiás também sofreu com essas mudanças:

No decorrer das últimas décadas, o território goiano foi alvo de diversas políticas cujo objetivo maior era, principalmente, sua integração econômica com o restante do país. Tais políticas resultaram num intenso processo de modernização territorial, especialmente, a partir da década de 1970. As conseqüências maiores desse processo foram o êxodo rural e a crescente urbanização do Estado, caracterizados por uma inversão dos índices populacionais entre o rural e o urbano e por uma significativa modificação no modo de viver do sujeito goiano. Pode-se afirmar que houve uma expressiva mudança em relação ao espaço e também à cultura, em Goiás. (SOUZA e ALMEIDA, 2008, p. 108)

Portanto, as transformações na existência rural e na existência urbana tiveram implicações no território goiano, a partir da década de 60 e 70, com o início da segunda marcha para o Oeste, e repercutiram também nas questões culturais, e, conseqüentemente, na alimentação. Se a cultura, conforme Laraia (2004) envolve comportamentos, saberes, técnicas, conhecimento e valores, entende-se que as mudanças espaciais no território goiano implicaram também em mudanças na cultura alimentar.

Assim, a modernização dos meios de comunicação e transporte ocorrida no território goiano, devido as questões anteriormente relatadas, proporcionou ao goiano, principalmente o goianiense, a incorporação de hábitos e costumes característicos de outras culturas. No que se refere às práticas alimentares, isso pode ser evidenciado de diversas maneiras: pelo consumo de alimentos importados; pelo uso de bebidas durante as refeições; pelas novas formas de preparar e consumir os alimentos, etc. Ou seja, a migração do goiano do campo para a cidade provocou diversas mudanças no que se refere à visão de mundo e às práticas

alimentares do sujeito goiano. Dentre elas, destacam-se aquelas associadas às representações sociais sobre a alimentação decorrentes da vida na metrópole. (SOUZA e ALMEIDA, 2008)

Não obstante, com a ocupação do Cerrado por agricultores, surgiu a necessidade de desenvolver pesquisas científicas para buscar soluções para os principais problemas que limitavam as atividades agrícolas na região, considerada como uma das fronteiras agrícolas do mundo, como já debatido em item anterior. Concomitantemente à construção da capital federal, Brasília, foram feitos relatos sobre utilização de plantas do Cerrado, que já naquele período destacavam a riqueza de espécies frutíferas do Cerrado, como o pequi (HERINGER, 1970), o baru (FILGUEIRAS; SILVA, 1975) e de várias outras espécies comestíveis (FERREIRA, 1972, 1973). Diversos relatos sobre utilização de plantas do cerrado foram realizados pelo Professor Ezequias Heringer e pela Dra. Mitzi Brandão, entre outros, que já naquele período destacavam a riqueza de espécies frutíferas do Cerrado, baru e várias outras espécies comestíveis. (VIEIRA *et al*, 2010)

Com a criação do Centro de Pesquisa Agropecuária dos Cerrados, Embrapa Cerrados, o qual fez várias visitas em Planaltina –DF e Brasília, verificou-se que foi implementado um programa de pesquisa na área de recursos naturais, no qual foi contemplado um levantamento botânico e de uso das plantas mais importantes já utilizadas pela população local. A partir de então, foram iniciadas pesquisas para avaliar o potencial de produção e as possibilidades de cultivo destas espécies nativas, visando sua possível inserção no sistema de produção agrícola da região. Publicações como “Aproveitamento alimentar de espécies nativas dos cerrados: araticum, baru, cagaita e jatobá” (ALMEIDA *et al.*, 1987), “Cozinha goiana” (ORTENCIO, 2000), cuja primeira edição foi publicada em 1967, e “Cerrado: aproveitamento alimentar” (ALMEIDA, 1988) destacam a importância das espécies nativas e descrevem receitas sobre o aproveitamento de frutas nativas da região Centro-Oeste, com grande ênfase para o pequi, o buriti, o baru e o araticum. Todas obras utilizadas na presente pesquisa. (AGOSTINI-COSTA *et al*, 2006)

Destaca-se que a descrição botânica de várias espécies foi publicada em “Cerrado: espécies vegetais úteis” (ALMEIDA *et al.*, 1998). O destaque para o potencial latente destas frutas foi observado após a convenção da biodiversidade realizada no Brasil em 1992, quando foi dada ênfase aos recursos genéticos autóctones e ao seu uso, conferindo um valor agregado maior a espécies até então

relegadas ao segundo plano pelos melhoristas genéticos e agricultores. Até então, as informações sobre as frutas nativas na região Centro-Oeste foram publicadas de forma dispersa. Em 1994, informações botânicas, agronômicas e nutricionais sobre 35 espécies das frutas mais importantes para esta região foram reunidas em um livro (SILVA *et al.*, 1994), posteriormente ampliado e re-editado com 57 espécies (SILVA *et al.*, 2001). (AGOSTINI-COSTA *et al.*, 2006)

As frutas nativas brasileiras e, especialmente, as de ocorrência na região Centro-Oeste, onde o Cerrado tem grande domínio, já eram usadas pelos povos indígenas desde épocas remotas. Verifica-se com isso que as espécies vegetais, mormente as frutas, desempenharam um papel fundamental na dieta dos desbravadores e dos colonizadores da região, principalmente no que se refere ao fornecimento de vitaminas e de alguns minerais essenciais à saúde. (AGOSTINI-COSTA *et al.*, 2006).

Portanto, mesmo antes de toda essa ocupação, as populações humanas que, habitualmente, vivem da riqueza natural do Cerrado, como os povos indígenas, os quilombolas, os “geraizeiros”, os vazanteiros, os ribeirinhos, entre outros, sempre retiraram recursos importantes para a sua sobrevivência diretamente da natureza, assim como a cultivá-los. (PARRON *et al.*, 2008).

Diversas pesquisas tem sugerido o uso de espécies nativas do bioma Cerrado visando minimizar os impactos ambientais causados pelo uso intensivo e desordenado do solo. A flora nativa, como as frutíferas, apresenta importância econômica reconhecida tanto pelas populações rurais quanto pelo meio acadêmico, e muitas delas se enquadram em mais de um tipo de utilização, por isso são conhecidas como espécies de uso múltiplo. Daí a importância do registro dessas espécies vegetais.

As frutas nativas do Cerrado, pequi, mamacadela, cagaita, araticum, mutamba, castanha de baru, cajá, mangaba, cajuzinho do Cerrado, jatobá podem se transformar em soluções para a sustentabilidade local e cultural das regiões, à medida que são utilizadas para o consumo *in natura* ou para a produção de doces, geleias, sucos e licores, e são, assim, potencial para famílias que se favorecem com o ecoturismo regional, prática crescente ascensão na região Centro-Oeste. (ALMEIDA, 1998)

Além de serem usadas na formação de pomares domésticos e comerciais, as frutas nativas do Cerrado podem ser utilizadas com sucesso na

recuperação de áreas desmatadas ou degradadas; no plano intercalado com reflorestas; no enriquecimento da flora; no plantio em parques e jardins; no plantio em áreas acidentadas, para controle de erosão, e no plantio de áreas de proteção ambiental.

As frutas do Cerrado tem recebido atenção por parte de ONGS – Organizações Não-Governamentais, poder público, associações, universidades, entre outros setores da sociedade, valorizando o potencial comercial. O setor de gastronomia tem valorizado os frutos como ingredientes privilegiados na área da culinária local.

Destaca-se uma das principais divulgadoras da cultura e dos costumes goianos, a poetisa Cora Coralina, é reconhecida por ter produzido os mais variados doces de frutas da região. Recentemente, podemos citar algumas iniciativas de processamentos, como as sorveteiras de polpas de frutas nativas estabelecidas em Goiânia, GO, em Uberlândia, MG, e em Brasília, DF, as polpas congeladas de frutas nativas, produzidas em Montes Claros, MG, e as barras de cereais, produzidas em Pirenópolis, GO. (VIEIRA *et al*, 2010)

O Ministério do Desenvolvimento Agrário, através da Feira da Pequena Agricultura Familiar, que acontece em Brasília, DF, desde 2004, tem trazido oportunidade para a comercialização e a divulgação de produtos regionais brasileiros, onde se verifica o grande potencial existente quanto aos sabores, cores e aromas de frutas nacionais, com seu valor nutritivo desconhecido. (AGOSTINI-COSTA *et al*, 2006)

O crescente aumento no consumo de frutas constitui uma importante tendência dos últimos 20 anos. Fibras, vitaminas, minerais e antioxidantes caracterizam a função diferenciada que as frutas exercem sobre o adequado desenvolvimento e funcionamento do organismo e nas características das principais frutas. Além dessas características, muitas espécies fazem parte da flora apícola do Cerrado e suas folhas e cascas são empregadas na medicina popular. (SILVA, 2001).

Dessa forma, mesmo com o êxodo rural e o crescimento das cidades em Goiás, os hábitos alimentares de consumir frutas do Cerrado somente aumentou, e o fluxo de informações disponíveis nos meios de comunicação aliado ao crescimento das influências multiculturais e valorização das receitas da memória – as quais relatam esse sentimento de pertencimento-, à busca por uma dieta mais saudável e

às grandes variedades de sabores e cores que as frutas tropicais conferem às refeições, contribuíram para provocar uma mudança nos hábitos alimentares da população de Goiás. Ademais, diversas espécies de plantas nativas do Cerrado apresentam importância econômica reconhecida tanto pelas populações rurais quanto pela pesquisa, e muitas delas se enquadram em mais de um tipo de utilização, por isso são conhecidas como espécies de uso múltiplo. (ALMEIDA, 1998)

A utilização de espécies de uso múltiplo no Cerrado é muito vantajosa, isso porque uma mesma planta pode colaborar de diversas maneiras na renda da propriedade rural, ou pequena propriedade, como é o caso do pequi e das principais frutas nativas. Várias plantas de uso múltiplo são conhecidas e utilizadas pela população regional e vêm, a cada dia, sendo valorizadas comercialmente no Cerrado, como parte de sua gastronomia única. A exemplo, pode-se citar, o pequi (*C. brasiliense*). (ALMEIDA, 1998)

Muitos produtos, como os frutos nativos do Cerrado, tradicionalmente utilizadas pela população local, tais como o próprio pequi, baru, cagaita, araticum, maracujá, cajuzinho do Cerrado, cajá, mangaba, mutamba, mamacadela, jatobá, jenipapo -, ainda não foram inseridas no contexto comercial de vendas ao brasileiro. Dentre os fatores, destacamos os aspectos socioculturais, mantendo-se como forma de exploração extrativista, falta de tecnologia para a produção em escala ou mesmo pelo desconhecimento do seu potencial de aproveitamento. Para Vieira *et al.* (2010, p. 17) “O grande desafio das espécies autóctones envolve a produção e a comercialização, onde esforços pontuais aprimoram o conhecimento e possibilitam o avanço desse novo mercado.”

Desse modo, percebe-se que a utilização dessas espécies é muito vantajosa, à proporção que a produção de frutas nativas do Cerrado contribui com o aumento da renda familiar dos agricultores que investirem nesse setor. O perfil da pequena propriedade rural, do pequeno agricultor, identifica-se com as frutas do Cerrado, podendo ser utilizadas em maiores escalas, em função daquela demanda crescente apresentada pelo mercado, sobretudo o mercado gastronômico, sempre ávido por novidades e produtos com sabores e características organolépticas diferenciados. Nesse contexto, a gastronomia cumpre um papel relevante.

A gastronomia bem informada sobre a agricultura e a ecologia é uma ciência que sabe quais são suas próprias limitações e encontra os recursos

naturais que garantem um desenvolvimento nas zonas mais ameaçadas do planeta, sem danificar o ambiente. Ao mesmo tempo, ela poderá encontrar os meios de corrigir a implosão atual do sistema agroindustrial. (PETRINI, 2009, pag.73)

Assim, a gastronomia contribui de maneira decisiva para que as várias plantas de uso múltiplo, já utilizadas pela população regional, passem a adquirir valor, à medida que para realizar um prato, os chefes de cozinha sempre realizarão um estudo amplo da utilização das plantas nativas, fazendo com que as mesmas sejam conhecidas e preservadas, impedimento que outras espécies não nativas do bioma Cerrado, tais como o arroz, a cana-de-açúcar, o tomate, a manga, a soja, entre outras, ocupem as lavouras, prejudicando, com isso, a biodiversidade do local.

2.2 Os viajantes e a circulação de plantas da América Portuguesa - séculos XVI ao XIX - e o primeiro registro do pequiá ou piquiá (*Caryocar villosum* Pers.)

As viagens ao redor do planeta de comércio de produtos e plantas começaram efetivamente a partir do século XVI, quando as monarquias europeias, com destaque para a Coroa portuguesa - para escapar dos altos impostos fixados pelos turcos no comércio de especiarias e produtos que vinham do Oriente - fomentaram uma rota alternativa, via oceano Atlântico, para chegar às Índias. Para isso, investiram muito capital para que os grandes aventureiros e navegadores conseguissem esse audacioso objetivo. (KURY, 2014)

Salienta-se que os europeus nessas grandes navegações precisavam de embarcações grandes, rápidas e manobráveis para transportar uma carga valiosa de coisas e pessoas ao longo de milhares de quilômetros de oceano. Precisavam de equipamentos e técnicas capazes de achar caminhos através dos oceanos, em viagens longas e exaustivas, de armamentos portáteis para ser levado a bordo e ainda assim eficaz o bastante para intimidar os nativos das novas terras. Ou seja, as grandes navegações, e no nosso interesse a expansão ultramarina portuguesa foram verdadeiras aventuras, sempre com muita dificuldade. (CROSBY, 2011)

Alcançaram seu desiderato e foram além, acabaram descobrindo outras terras, o chamado Novo Mundo, ou seja, as Américas. Nessas aventuras e périplos de viagens entre os vários continentes, merecem destaque, Bartolomeu Dias, Vasco da Gama, Américo Vespúcio, Cristóvão Colombo, e Pedro Álvares Cabral, entre outros, que deixaram suas importantes descobertas registradas na historiografia

mundial e brasileira. Salienta-se o papel de primazia dos portugueses nos estudos e desenvolvimento das grandes navegações, assim como no transporte e apresentação de produtos e plantas entre os continentes que compõem o globo.(BRAGA, 2010)

O grande impulso que conduziu a frota de Pedro Álvares Cabral de Lisboa a Calicute, na Índia, e nesse caminho descobriu o Brasil, foi um movimento que configura o processo de expansão ultramarina dos portugueses ao redor do planeta. Essa abertura do mundo desencadeada pelos navegadores lusitanos estabeleceu, uma arquitetura política imperial adequada a um centro que dominava um conjunto vasto e dispersos de territórios, interligados por longas e perigosas viagens. O resultado disso foi a adoção de soluções políticas heterogêneas e plurais, na qual predominou uma estratégia de experimentação: administra-se de acordo com as necessidades. (CONSENTINO, 2014)

Apesar do pioneirismo em transportar, fazer circular e divulgar para outros territórios os produtos e especiarias do Oriente, os portugueses esqueceram do Brasil. Eles privilegiaram a proteção do comércio com o Oriente. “No século XVI, chegaram a destruir, no Brasil, várias espécies exóticas transplantadas anteriormente da Ásia.” (KURY, 2014, p.250)

A Coroa portuguesa, naquela época, estava mais preocupada com as expedições à Índia, onde pretendia estabelecer um vasto império colonial. Por isso, deu importância secundária ao Brasil. Tanto é assim que, em 1502, D. Manuel, rei de Portugal, arrendou parte do que hoje é o Brasil a um consórcio de judeus convertidos ao catolicismo, os cristãos novos. (REIFSCHNEIDER, *et al*, 2010)

Assim, depreende-se que a América Portuguesa privilegiou o comércio com as Índias, tornando-se o Brasil um espaço efetivamente a ser conquistado, constantemente atacados por franceses e holandeses, já que o investimento era maior em preservar o território, ou seja, em defesa. De acordo com Gesteira (2014) havia decretos régios, desde o reinado de Dom Manuel I, que proibiam o cultivo de especiarias orientais com o objetivo de proteger os comerciantes portugueses que haviam investido suas expectativas no levante.

Apesar disso, já existia à disposição dos povos nativos uma natureza rica e, assim, eles podiam coletar grande variedade de produtos naturais. Algumas plantas, tais como o pequi, açaí, castanhas, e buriti produziam sementes e frutos ricos em proteínas, vitaminas e gorduras. Os indígenas coletavam, ainda, espécies

nativas que serviam como matéria-prima para o preparo de medicamentos, utensílios domésticos e de caça. Além disso, plantavam hortas ao redor das aldeias, aproveitando os detritos caseiros, e por meio de práticas agrícolas simples, cultivavam feijão, milho, mandioca, abóboras, batata-doce e outras espécies vegetais nativas do Brasil. (REIFSCHNEIDER *et al*, 2010)

Com toda essa riqueza de produtos, não poderia deixar de ser mencionado o viajante português Gabriel Soares de Sousa⁸, considerado o primeiro brasilianista⁹, que em 1587, em sua obra, *Tratado Descritivo do Brazil*¹⁰, já mencionava nominalmente “mais de cinquenta espécies de plantas nativas do Brasil pelos nomes comuns usados pelo gentio, pela população local, e pelas denominações indígenas, como na língua tupi, predominante na Bahia àquela época.” (REIFSCHNEIDER, *et al*, 2010, p. 21). Ao lado dos relatos de Ulrich Schmidel e Hans Staden, ambos alemães, a obra de Gabriel Soares de Sousa, , conforme autor referenciado acima, mesmo que simplória, enriqueceu o conhecimento europeu sobre o Brasil, transformando-se em fontes primárias para os estudos da historiografia do descobrimento do Brasil.

Não obstante à publicação dessas obras, salienta-se que, até o século XVIII, não havia muitas descrições importantes sobre o Brasil, a visão passada para o continente europeu, estava atrelada a concepções de uma colônia sem tanta importância, com concepções muito simples sobre sua natureza. Somente a partir do final do século XVIII, que se deu importância aos recursos naturais próprios do Brasil. (KURY, 2014)

⁸ Gabriel Soares de Sousa era português e veio para a Bahia com vinte e poucos anos, entre 1565 e 1569. Como outros imigrantes, iniciou a vida como colono, mas teve muito sucesso porque terminou como dono de engenho e considerado como um dos “homens da boa terra”, sendo também vereador em Salvador. Com o objetivo de continuar com as explorações de seu irmão no sertão do rio São Francisco foi à Europa, em 1584, pedir autorização e ajuda à Corte de Madri. Para justificar seu pedido, em seu retorno ao Brasil, escreveu um longo memorial descritivo, entre 1584 e 1587, sobre a natureza brasileira e suas particularidades. (REIFSCHNEIDER, *et al*, 2010, p. 27)

⁹ “Brazilianist” ou brasilianista é um estudioso estrangeiro especialista em assuntos brasileiros. O termo aparentemente surgiu em 1958, para designar pesquisadores norte-americanos que recebiam recursos financeiros governamentais dos Estados Unidos da América para estudar história, geografia, cultura, política, economia e sociologia do Brasil à época em que os americanos tinham interesse político especial por nosso país. (REIFSCHNEIDER, *et al*, 2010, p. 27)

¹⁰ O livro “Tratado Descritivo do Brazil” foi escrito em 1587, em capítulos curtos, de 3-4 páginas, o qual descreve com objetividade a natureza brasileira, geografia, história, topografia, hidrografia, mineralogia, agricultura e até aspectos da horticultura. O livro ficou desconhecido por 300 anos depois de escrito, quando Francisco Adolfo de Varnhagem, diplomata, historiador e militar brasileiro, redescobriu o valor da obra no século XIX, atribuindo a verdadeira autoria a Gabriel Soares de Sousa, e reforçando seu valor como documento histórico, considerando-o “a verdadeira enciclopédia brasileira do século XVI. Por esta razão, pode-se considerar que Gabriel foi o primeiro estudioso sistemático do Brasil. (REIFSCHNEIDER, *et al*, 2010, p. 27)

Salienta-se que conforme Braga (2010) foram anos de clausura para o Brasil, posto que as autoridades portuguesas só permitiam que ancorassem no Brasil expedições de circum-navegação – e apenas para reequiparem seus navios com a maior brevidade possível. Essa atitude do império português fez com o Brasil tivesse um grande atraso no que tange as pesquisas de sua diversidade de fauna e flora. Essa situação só começou a modificar a partir de 1808, com a chegada da família real portuguesa ao Rio de Janeiro e a abertura dos portos as nações amigas.

O Brasil só passou a ser mais valorizado, com o cultivo de outros produtos oriundos de continentes diversos, como a Ásia e a África, principalmente o açúcar. Isso acontecia porque havia muitos entraves da Coroa portuguesa no início dos cultivos de várias plantas em território brasileiro. Não era do interesse português, na primeira metade do século XVI, plantar outras espécies no Brasil que não fossem produzidas em larga escala, como a cana-de-açúcar, visto que o foco deles, como já dito anteriormente, era a Índia. (KURY, 2014)

Sérgio Buarque de Holanda explica que nos séculos seguintes, os portugueses incentivaram as plantações de milho e feijão, que serviriam para sua subsistência, assim como sua sobrevivência nas longas viagens, entradas e bandeiras pelo interior do Brasil. Ou se adaptavam aos produtos da terra, ou passariam fome:

A acomodação à dieta alimentar dos primitivos moradores do país, que constitui certamente resultado de um longo esforço de adaptação ao seu clima e às suas condições materiais, terá favorecido qualidades de energia e resistência, as mesmas qualidades que assinalariam os antigos bandeirantes, por exemplo, em todos os recantos do Brasil. Muito alimento que pareceria repugnante a paladares europeus, teve de ser acolhido desde cedo por aquela gente, principalmente durante as correrias no sertão, pois a fome é companheira constante da aventura. Quando sujeito a condições semelhantes, o próprio europeu, para sobreviver, devia colher esses recursos e aceitar, em muitos casos, as mesmas técnicas e ardis inventados pelo gentio. Não só de cobras e outros bichos que rastejam, mas ainda de sapos, ratos, raízes de guaribá ou guareá, grelos de samambaia, sustentava-se o viandante perdido em sertões de escasso mantimento, os “sertões famintos”, de que falam alguns roteiros. (HOLANDA, 1957, p. 63-64)

O Brasil só teve contato com vários produtos de outros continentes, através da biopirataria, o que prejudicou a variedade de cultivo da produção colonial brasileira, à medida que poderiam ter sido plantadas em nosso território, espécies com alto valor comercial na época, como a pimenta do reino, a canela, o cravo, entre outros. O Brasil ficou restrito à produção do açúcar, proveniente da monocultura da

cana-de-açúcar da Ásia, o qual se destacou, gerando grande lucro para a Coroa Portuguesa. (KURY, 2014)

Não surpreende, de fato, segundo Crosby (2011), que os europeus não tenham conseguido europeizar a Ásia e a África tropical. Para o autor, eles tiveram melhores resultados na região do Novo Mundo, mas ficaram longe de criar conglomerados de sociedades neoeuropeias sob o sol forte das Américas. A verdade é que muitos lugares eles nem tentaram, já que se concentravam na criação da colônia de plantação, equipadas por não europeus, no caso, peões, escravos e trabalhadores contratados.

As áreas dos trópicos que atraíram os imperialistas europeus em primeiro lugar e que eles jamais deixaram de cobiçar foram as regiões quentes e bem servidas de água. As zonas tórridas da África e da América produziam ou podiam produzir tinturas, pimentas, açúcar, escravos e outras colheitas de pronto pagamento. Os europeus foram bem-sucedidos na tentativa de enriquecer enormemente nos trópicos – tanto no Velho quanto no Novo Mundo. Mas raramente conseguiram estabelecer comunidades europeias permanentes nesses lugares. A longo prazo, os trópicos úmidos revelaram-se um bocado para o qual a Europa tinha dentes, mas não estômago. (CROSBY, 2011, p.145)

Gesteira (2014) informa que embora o trânsito das espécies fosse verificado em vários sentidos, a direção Oriente-Occidente foi mais intensa, e a biopirataria influenciou na flora brasileira que foi conquistada por frutas e árvores da Índias que hoje compõem a paisagem florestal, como as jaqueiras, pés de fruta-pão, as mangueiras e as caramboleiras, cujos frutos fazem parte do consumo cotidiano de vários brasileiros. Todavia, alguns frutos passaram a ser associados às Américas e sobretudo ao Brasil, tais como pitanga, araçá, caju, goiaba e abacaxi em várias regiões do Império.

O movimento, a mudança, o passar do tempo e a mobilidade espacial são tratados aqui como ações que transformam de algum modo os objetos. Em seus deslocamentos, as plantas não permaneceram as mesmas. Sua relação com o ambiente natural e humano aprimora ou inibe suas virtudes, aumenta ou diminui sua importância, faz com que sejam usadas de maneira habitual ou inesperada, que cresçam em florestas, jardins botânicos ou estufas, que sejam ingeridas, cultivadas, colhidas, desprezadas ou admiradas. (KURY, 2014, p. 8)

No que tange às relações e trocas de conhecimentos, culturas entre o Velho Mundo e o Novo Mundo, Alfred W. Crosby (2011), em seu livro *Imperialismo Ecológico*, discorre sobre a importância desse intercâmbio, com atenção especial para as plantas. Versa sobre questões como a domesticação e cultivo das plantas

em territórios diversos, e como os europeus interpretavam e lidavam com essas novas espécies de plantas. No Brasil, ele dá o exemplo desse fato na Região Sul do Brasil.

Os povos que herdaram as plantas cultivadas e os animais domesticados das culturas avançadas do Sudoeste da Ásia (europeus, indianos, chineses, e outros) prosperaram e multiplicaram-se, mas se assim o fizeram foi tanto apesar quanto por causa de organismos, instituições e modos de civilização. Agricultores e criadores descobriram que seu novo modo de explorar a natureza era uma espada de dois gumes. Embora não fosse necessariamente os primeiros na terra a cultivar plantas, eles foram os primeiros a praticar a agricultura extensiva. Extraindo a energia do animal por meio de instrumentos como o arado, eles provavelmente produziram mais alimento por trabalhador humano (e não por área de terra) que outros agricultores primitivos. Eles cultivavam os pequenos grãos, que se desenvolvem melhor em conjuntos exclusivos e não entremeados de outras plantas, como eram e continuam sendo cultivados tão frequentemente na América ameríndia o milho, o feijão e a abóbora. (CROSBY, 2011, p.40)

A introdução de espécies pode acontecer de forma acidental. Crosby aborda como o processo de colonialismo europeu estabeleceu seus alicerces a partir da introdução de espécies nos ambientes que colonizaram. Crosby faz uma análise da expansão geográfica dos europeus, denominando as terras colonizadas de “Neo-Europas”, que se destacaram e foram objetos de cobiça devido ao seu excedente de matéria prima. Ao mesmo tempo em que essas terras apresentavam matérias primas que despertavam o interesse europeu, estes introduziram diferentes espécies. Portanto, Crosby assevera que a colonização foi um fenômeno ecológico, por essência, no qual os colonizadores dispersaram para a sua sobrevivência plantas e animais. Esses animais, plantas, doenças e pragas auxiliaram no processo de destruição da floresta de forma direta ou indireta. (MORETTO, 2014)

Quando Crosby aborda o processo de introdução de vegetais, utiliza a palavra erva para se referir a qualquer planta que é introduzida. Crosby (2011) afirma que qualquer sistema de cultivo produz sem querer plantas domesticadas, as quais ele se refere como ervas daninhas, as quais tanto quanto suas culturas, são criações do agricultor. “Erva daninha” não é uma expressão científica. Não se refere a qualquer planta de qualquer espécie ou gênero ou categoria específicos e reconhecidos pela taxonomia científica, mas qualquer planta que cresça onde os humanos não a querem.” (CROSBY, 2011, p.41)

A inserção de patógenos e gêneros alimentícios foram os dois fatores elencados por Crosby como essenciais para a expansão geográfica dos europeus.

Foram raros os locais onde a domesticação e aclimação de plantas não obteve sucesso nas “Neo-Europas”. O conhecimento europeu sobre as qualidades das plantas auxiliou na domesticação e sistematizou conhecimentos locais. Foram poucos os fracassos e a maioria deles ocorreram quando os esforços para introdução das espécies eram particulares. Por este motivo, Crosby afirma que o processo de colonização foi realizado com tamanho êxito em função da biota portátil que os europeus levaram às terras colonizadas. (MORETTO, 2014)

Destarte, a introdução de espécies nativas de outros continentes justificase, também, pela necessidade de ocupação e domínio territorial do “novo” Brasil. A presença portuguesa tanto na África quanto na Ásia dava-se mais em enclaves litorâneos, visto que os colonos estavam mais envolvidos e interessados no comércio. De acordo com Gesteira (2014, p.42):

A “cultura dos descobrimentos” do império português, segundo Luis Filipe Barreto, surgiu por uma série de atitudes práticas e teóricas diante do exótico. As notícias e novidades sobre as terras distantes eram controladas pelos agentes colonizadores e, quando eram consideradas estratégicas, eram mantidas sob sigilo, formando um enorme banco de dados sobre as terras distantes ou desconhecidas controladas pelo Estado.

Assim, a ideia de cultura dos descobrimentos aponta para um controle absoluto por parte do Estado sobre as informações, e ao mesmo tempo, tinha como objetivo de acumular informações sobre uma determinada região colonial não apenas por parte dos agentes metropolitanos, mas, sobretudo, levado a cabo por aqueles interessados na construção de uma sociedade, comprometida com os interesses locais, como, por exemplo, os missionários da Companhia de Jesus, os quais tiveram um grande destaque no processo de cultivo e circulação dos produtos naturais brasileiros, sobretudo para uso medicinal ou alimentar. (FRAGOSO *et al*, 2014)

Os portugueses optaram em tratar o Brasil como um território estratégico, para paradas, reabastecimento de cargas, com vistas a chegar à África, território que funcionava como entreposto comercial. A colônia brasileira era o ponto de contato, geograficamente explicitando, mais próximo das Américas com África. Com exceção do comércio do pau-brasil, em um primeiro momento, e depois, da monocultura da cana-de-açúcar, o escopo dos portugueses com Brasil, era estabelecer uma colônia de exploração a qualquer preço, sem, a princípio (Tratado de Tordesilhas), dividir a *Terra Brasilis* com nenhum outro governo da Europa. Para isso, começou a passar

para o mundo a imagem de um Brasil desconhecido, impenetrável, com uma natureza exuberante e muito difícil de administrar (GESTEIRA, 2014)

Com efeito, pode-se asseverar que, apesar da soberania lusa dos mares do sul e seu controle estratégico do oceano Atlântico - assegurado, de certa forma, pelo Tratado de Tordesilhas, assinado em 1494, os primeiros anos expansionistas da América portuguesa, Brasil, conforme a citada historiadora, não consistiam nos primazes pontos a serem esmiuçados pela política imperial lusa. Situação que mudou completamente a partir de 1640, quando o Brasil tornou-se o centro da política ultramarina portuguesa conectada com os entrepostos africanos, justamente após as baixas que o império teve no Índico em função da presença beligerante da Companhia Holandesa das Índias Orientais desde 1609, ano de sua criação. (FRAGOSO *et al*, 2014; BRAGA, 2010)

No que se refere à América Portuguesa, o Brasil, França (2014) explica que o lusitano, ciumento e cuidadoso, não abriu seu rico território nos trópicos à exploração de sábios estrangeiros, nem cuidou de alimentar o insaciável apetite do público europeu por novidades sobre tão cobiçadas terras. Não foi, pois, sem motivo que, em 1787, o tenente inglês Watkin Tench, de passagem pelo Rio de Janeiro, quando se encaminhava para Nova Gales (Austrália), iniciou a sua descrição da cidade com a seguinte advertência: O Brasil é um território muito mal conhecido na Europa, os portugueses, por razões políticas, não divulgam quase nenhuma informação sobre essa sua colônia. Daí, as descrições vinculadas nas publicações geográficas inglesas serem, estou certo, terrivelmente errôneas e imperfeitas.

Conforme Gesteira (2014) somente com o comércio e as trocas culturais proporcionados pelo monocultivo do açúcar, que atraíram o interesse dos concorrentes europeus pelo Brasil, seja estabelecendo política de alianças com Portugal, como no caso da Inglaterra e dos Países Baixos ao longo do século XVI, seja por meio da guerra, como no caso da França e dos próprios Países Baixos, que de aliados tornaram-se uma das principais ameaças ao mundo colonial português durante o período da União Ibérica, entre 1580 e 1640.

Assim, com a descoberta do Novo Mundo, iniciou-se a primeira grande globalização de culturas, costumes, produtos, animais, especiarias, plantas entre as várias regiões do planeta. É claro que esse intercâmbio de conhecimentos, culturas, e sobretudo produtos alimentícios, foi excelente para o desenvolvimento das sociedades globais. No entanto, os governos privilegiaram o comércio de produtos

que poderiam gerar um retorno econômico-financeiro para os governos europeus. (FRAGOSO *et al*, 2014; BRAGA, 2010)

Importante salientar que o surgimento de novas sociedades decorrentes da expansão europeia implicou a feitura de formas criativas de dominação. Uma delas foi coletar e controlar as informações acerca das características e potencialidades dos vegetais, entre outros produtos, para serem remetidos para Europa, onde eram incorporados ao comércio, às coleções particulares de nobres e comerciantes e às coleções pertencentes a universidades. (FRAGOSO *et al*, 2014; BRAGA, 2010)

Os livros de história natural, tratados sobre plantas somados à literatura de viagens redigidas por cosmógrafos, soldados, missionários, comerciantes também contribuíram para a difusão de novos hábitos de consumo, por sua vez, estimularam a circulação de plantas pelos quatro continentes. (GESTEIRA, 2014). Disso se deduz que foi por meio da comercialização desses novos produtos, muitos alimentos, frutas, plantas, especiarias chegaram ao conhecimento daqueles povos, e conseqüentemente, suas finalidades farmacêuticas, alimentícias, nutricionais começaram a ser reconhecidas, valorizadas e, principalmente, utilizadas, gerando benefício e prazer para todos as pessoas que os consumiam.

Escritos por estudiosos e viajantes que circulavam pelos vários enclaves ultramarinos europeus que se formaram a partir do século XVI, os conhecimentos sobre os produtos e ingredientes dos vários pontos do planeta inseriam-se, de alguma forma, nos quadros das disputas europeias pelo aproveitamento mercantil. Muitas frutas, especiarias e plantas, por exemplo, eram consideradas artigos de luxo e circulavam de forma mais restrita. Sempre o interesse econômico prevalecia. Muitas narrativas também registravam as formas de uso, suas propriedades terapêuticas e alimentares das plantas pela população local, porém sempre muito incipientes. Cabe assinalar que a expansão das fronteiras fez com que se ampliasse o conhecimento da flora de vários lugares, tal prática era também fruto das transformações nos estudos da natureza que ocorreram durante o Renascimento Europeu, que valorizava a descoberta de novos produtos e a volta do classicismo grego. (FRAGOSO *et al*, 2014; BRAGA, 2010)

Conforme Gesteira (2014), em relação ao Novo mundo, os portugueses, embora tenham contribuído para a disseminação de espécies, muito dos seus materiais, seja textual ou iconográfico, permaneceu em forma manuscrita, portanto

com circulação limitada e pobres. Além da obra supracitada de Gabriel Soares de Sousa, reforça-se que muitas informações relativas à história natural da América portuguesa foram veiculadas na Europa pelos livros escritos por Willem Piso e George Marcgrave, homens de ciências, médico e astrônomo respectivamente, que estiveram em Recife entre 1637 e 1645 a serviço da Companhia Holandesa das Índias Ocidentais, e do Conde João Maurício de Nassau-Siegen. Dentre as obras desses estudiosos, destaca-se a *Historia Naturalis Brasiliae*, publicada em Amsterdam no ano de 1648.

O padre Jesuíta Simão de Vasconcelos, autor da Crônica da Companhia de Jesus no Brasil e reitor do Colégio da Bahia, que viajou pela América portuguesa em finais do século XVII, fez em seu texto inúmeras referências e indicou a leitura da História Natural do Brasil, no caso do leitor ter interesse em conhecer melhor algumas plantas citadas por ele. Centenas de manuscritos em latim inundaram a Europa com descobertas no Novo mundo, publicadas principalmente por homens que tinham enriquecido com as viagens e comércio ultramarinos. A exemplo, podemos citar o livro do cosmógrafo real na França, André de Thevet, que viveu na região da baía de Guanabara na colônia fundada pelos franceses em meados do século XVI, em *Singularitez de la France Antartique*, o escritor descreve costumes dos nativos e como usavam os vegetais. Além dessa obra, o soldado do exército da Companhia Holandesa das Índias Ocidentais, Johan Nieuhoff, que serviu no Brasil, também registrou informações sobre plantas das regiões onde passou e guerreou. (GESTEIRA, 2014).

Centenas desses manuscritos, conforme a escritora citada, permaneceram depositados em arquivos também registraram informações preciosas, inclusive aquelas sobre o trânsito de frutas, objeto da nossa pesquisa, como o belo manuscrito do cosmógrafo luso-maio Manuel Godinho de Erédia, *Suma de árvores e plantas da Índia intra Gangez*. Em seu trabalho, composto principalmente por desenhos de vegetais, encontram-se informações preciosas sobre o caju, ananás, e a goiaba, originárias do continente americano, além de muitas plantas do Oriente que há muito estão aclimatadas no Brasil: a carambola, a romãzeira e a jaca. Interessante notar que, nesses escritos, muitas vezes, eram reunidas espécies utilizadas no lugar mas não era mencionada, obrigatoriamente, sua procedência geográfica, o que nos permite considerar esses registros como representações eloquentes do espaço imperial.

Os escritos do padre Jesuíta João Daniel que redigiu um texto, durante o período em que esteve recluso nas prisões de Portugal, onde traz informações importantes sobre os costumes, os povos, as riquezas naturais e a história dos descobrimentos e a conquista do Rio Amazonas. Em sua obra, Tesouro descoberto no máximo rio Amazonas, em dois volumes preciosos, ele relata o cultivo das frutas e plantas, seus usos, seus óleos, suas tintas, propriedades terapêuticas e nutricionais das populações da floresta amazônica, entre várias outras tradições, e costumes relatados com muitos detalhes.

Nesse texto o viajante faz um registro histórico importante sobre o pequiá ou piquiá (*C. villosum*), árvore típica da floresta da Amazônia. O fruto é da mesma família do pequi (*C. brasiliense*), com sabor, textura e lenhos semelhantes ao fruto típico do bioma Cerrado. A obra Daniel enriquece o presente estudo, à proporção que realiza uma descrição valiosa da árvore do piquiá, já associando a característica única do seu tronco lenhoso e de sua resistência, também presente na árvore do pequi. Acerca do pequiá registrou:

O pequiá é pau real, compete na dureza, e duração com o pau-ferro, e com o pau cumaru; e tem como ele os mesmos préstimos para feituas de canoas, moendas, e semelhantes obras: e mais ordinariamente se fazem as moendas de cumaru, ou outros paus duros, e os dentes das ditas de pequiá por mais forte, e duro. Tem três espécies: a primeira é preto, e é o melhor, e de mais duração. A segunda é branco, ou pardo: a terceira é vermelho. Todas as três espécies são grandes, e engrossam muito, como também o cumaru sa. (DANIEL, 2004, p. 487)

Assim, ao detalhar o pequiá, infere-se que o padre já tratava sobre a importância da amêndoa do pequiá para as populações locais. Quando compara a semente do pequiá com a semente de cumaru, o viajante deixa claro a importância dos seus usos. Das amêndoas, tanto do pequiá quanto do cumaru, extrai-se um óleo que pode ser comercializado economicamente para fins alimentícios e medicinais, mesmas características da amêndoa da *C. brasiliense* e *C. villosum*.

Faz-se mister ressaltar que o conhecimento sobre as plantas constituía a principal fonte de acesso ao mundo natural americano para os europeus. Desde dos primeiros contatos dos colonizadores portugueses com os índios, a diversidade de plantas e infinidade de usos para esses vegetais pelos povos indígenas foi impressionante. Apesar disso, a utilização de muitos desses vegetais pelas mais diversas etnias indígenas foi criticada e condenada por indivíduos amparados nos

conceitos cristãos, especialmente das plantas com valores mágico-curativos. Por isso, a não valorização e o desdém ao descrever determinadas espécies. (APOLINÁRIO, 2014)

Dessa forma, depreende-se que a troca entre a América portuguesa e o transplante de vegetais de um lado para outro tornou-se constante, sempre com o objetivo de angariar fundos monetários para a Coroa, o Império. Esqueceram que com as plantas viajavam saberes, costumes e práticas culturais. Percebe-se que, nos primeiros séculos após a chegada dos portugueses, o interior do Brasil demorou a ser desbravado, já que, pelo contexto político e econômico, acabaram privilegiando a proteção do litoral das incursões das esquadras de outros países expansionistas europeus, deixando para retratar apenas as plantas costeiras, com foco naquelas que poderiam gerar lucros, e dividendos para quem a pesquisou, porquanto as plantas deveriam possuir características úteis para um retorno econômico-financeiro, seja das Coroas da época, seja da burguesia ou até mesmo dos viajantes que as catalogavam. (FRAGOSO *et al*, 2014; BRAGA, 2010)

Com o movimento das entradas e bandeiras, as monções, em busca de ouro, século XVII e XVIII, os portugueses intercambiaram informações valiosas com os indígenas, sobre caminhos, alimentação de frutas, caça. Entre as frutas que tinham papel significativo nessas expedições, “são dignos de menção os ananases, os araticuns de várias espécies, fruto típico do Cerrado, o jataí, cuja polpa, esverdeada e farinhenta, era considerada uma das delícias do sertão.” (HOLANDA, 1957, p. 67). Até as ervas e plantas medicinais eram usadas como fármacos, baseadas nos conhecimentos indígenas, para curarem as enfermidades nas longas viagens pelo interior.

A larga e contínua experiência no aproveitamento da fauna e flora indígenas, obtida à custa de um insistente peregrinar por territórios imensos, na exposição constante a moléstias raras, a ataques de feras, a vinditas do gentio inimigo, longe do socorro dos físicos, dos barbeiros sangradores ou das donas curandeiras, é que permitiria ampliar substancialmente e organizar a farmacopeia rústica. “Remédios de paulistas”, é como se chamavam em todo o Brasil colonial as receitas tiradas da flora e também da fauna dos nossos sertões. (HOLANDA, 1957, p. 88)

Destaca-se que o interesse econômico da Coroa portuguesa continuava em primeiro lugar. As terras centrais, que por obra de seus filhos, se agregaram finalmente à América portuguesa, tiveram de contentar-se com uma espécie de existência reflexa, fundada, por sua vez, em uma economia puramente extrovertida,

se assim pode dizer. Apesar dos aprendizados e trocas com os indígenas, o trabalho dos homens, bandeirantes, estava inteiramente mobilizado em busca do ouro no interior do Brasil. Prova disso são as monções que fomentaram um desordenado empreendimento capitalista. (HOLANDA, 1957).

2.2.1 Os jardins botânicos e a conservação das plantas americanas

Outro ponto que deve ser abordado para melhor elucidar sobre a expansão e o uso das plantas, são os jardins botânicos, confeccionados pelos jesuítas e pelos grandes reis e condes europeus. Esses jardins ajudaram a divulgar as espécies de plantas que vinham das Américas e, claro, do Brasil. A historiadora Lorelai Kury¹¹ (2014) ensina que até a expansão das sociedades industriais e a utilização massiva da química para transformação, isolamento e produção de princípios ativos e substâncias sintéticas a partir de meados do século XIX, muito do que se usava na vida cotidiana das populações do Oriente e Ocidente provinha de processos de manipulação relativamente direta das plantas.

Certamente, substâncias minerais e animais também conviviam com os humanos, mas o mundo vegetal fornecia e fornece ainda hoje a base alimentar das sociedades, como o trigo, o arroz, a mandioca ou o milho, considerados como a matéria-prima para fazer os pães das civilizações de todo o mundo, exemplo disso, cita-se o chapati indiano, o beiju e a tapioca brasileiras, as *tortillas* mexicanas, e as receitas feitas a partir do arroz nos países do Oriente.

Assim, tornava-se evidente que a proximidade com essas plantas, por intermédio dos retromencionados jardins, atraía a burguesia e os nobres ricos. “A circulação natural das plantas pelos continentes era uma questão relevante para homens de ciência e também para administradores, como governadores, vice-reis e ministros, pois, se um determinado vegetal existisse nas Américas, era possível que fosse encontrado ou aclimatado no Brasil” (KURY, 2014, p. 230), e, depois, transplantado pela Europa.

¹¹ Historiadora e pesquisadora e professora do curso de pós-graduação em História das Ciências da Saúde, Lorelai Kury organizou a obra, Usos e circulação de plantas no Brasil, séculos XVI-XIX, com vários artigos científicos de museólogos, historiadores, professores brasileiros que foram basilares para a construção do capítulo II, da dissertação.(KURY, 2014)

As fronteiras naturais, conforme a historiadora, podem ser até certo ponto expandidas. O auxílio da agricultura, com a amenização de características climáticas extremas, e também a criação de ambientes artificiais, como as estufas, ofereciam novas possibilidades de obter plantas de outros climas, outras terras. Essas possibilidades são, no entanto, limitadas. Uma das vantagens em possuir colônias era dispor de terras situadas em diferentes localizações geográficas.

Por conseguinte, muitas plantas plenamente adaptadas ao Brasil são exóticas e tem sua origem em outros continentes, como a cana-de-açúcar, a manga, a jaca, o café, a laranja, a carambola, entre muitas outras. Algumas delas entraram no Brasil pela via dos jardins botânicos, outras foram trazidas pelos navios negreiros, comerciantes e viajantes.

Assim, para que a introdução ocorra é necessário que a nova planta encontre condições adequadas para seu desenvolvimento. Caso contrário, dependerá sempre do auxílio do homem para se manter e reproduzir. Em razão das afinidades climáticas, os destinos de muitas plantas africanas, europeias e asiáticas as levaram ao continente americano e as incorporaram ao cotidiano das populações. Essas mesmas afinidades agiram no sentido inverso e permitiram que da América muitas plantas passassem ao Velho Mundo. Logo, a introdução e a domesticação de cada nova espécie ou variedade representam uma mudança não somente na balança comercial de um país, mas também no balanço dos elementos que compõem os ecossistemas e a própria sociedade. (PARRON *et al*, 2008)

Foi a partir do reinado de Dom João VI que aconteceu um maior interesse das autoridades em liberar o envio de plantas do Oriente para o Brasil, com o objetivo de ganhar dinheiro. E a partir da segunda metade do século XVIII que apareceram iniciativas mais sistematizadas de aclimação de espécies com maior impacto na economia imperial com a construção de jardins botânicos. (GESTEIRA, 2014)

Verifica-se nas cartas, crônicas, e narrativas sobre a região ultramarina, a presença de informações precisas sobre o mundo natural, incluindo notícias da terra e da flora. Algumas notícias foram publicadas inundaram a Europa com informações escritas, iconográficas e dos produtos propriamente ditos que passaram a ser consumidos. Esse fenômeno repetia-se em menor escala nas sociedades coloniais. (FRAGOSO, *et al*, 2014; BRAGA, 2010)

Outro ponto valioso que merece ser tratado para a história do registro de plantas originárias ou não do Brasil, é a questão do famoso “Jardim do Conde” concebido pelo Conde João Maurício de Nassau-Siegen¹², na cidade de Maurícia. Construída para esse objetivo, Maurícia fixava a residência do Palácio Vrijburg, no Brasil, o qual era ornamentado com plantas típicas da América.

O jardim delimitava o terreno de Vrijburg, onde um dos lados terminava as margens do Rio Capibaribe. Em cada lado do terreno, situavam-se as ervas e arbustos cercados de limoeiros. Havia um caminho de vinhas e um de romãzeiras. Atrás da construção, encontrava-se um viveiro de peixes rodeado de um lugar reservado para cisnes. Na mesma direção do viveiro, à esquerda, havia uma plantação de frutas cítricas; à direita, árvores de frutas variadas. A variedade de espécies era grande e reunia produtos dos vários continentes: (...) entre as espécies americanas destacavam-se os mamoeiros, os jenipapeiros; as mangabeiras, encontradas no Cerrado brasileiro; os cajueiros, nativos do Brasil; palmeiras, majoritariamente encontradas na Colômbia e Brasil; as pitangueiras, nativas do Brasil; e ainda, bananeiras, cabaceiros, araticuns, jamacurus, uvalheiras, tamarindeiros, castanheiros, tamareiras e vinhas, além de arbustos, legumes, ervas medicinais e plantas ornamentais. (GESTEIRA, 2014, p.46).

Portanto, o jardim consolidou-se como um lugar importante para a coleta e observação de algumas plantas da América, sobretudo as que vinham do Brasil, ao mesmo tempo esse jardim foi ponto de recepção de espécies que eram introduzidas na América. No que tange ao Brasil, a circulação das plantas está entrelaçado à história da colonização, tornando-se muito difícil traçar a data exata de chegada à América dos vegetais de outros continentes, provavelmente, foram os passageiros das primeiras caravelas. (GESTEIRA, 2014)

Ressalta-se que a estratégia de preservação de espécies vegetais realizada pelos holandeses, determinada por Nassau, é conhecida como preservação *ex situ*, como assevera Primack e Rodrigues (2001), que são estratégias para preservação das plantas, as quais são mantidas em jardins botânicos, arboretos e banco de sementes. A história dos jardins botânicos brasileiros apresenta a valorização da flora local. “O primeiro jardim botânico

¹² Para o historiadora Braga (2010), as evidências de que o conde João Maurício de Nassau foi de extrema importância para a cultura brasileira, sobretudo a pernambucana, estão preservadas no amplo legado artístico e cultural produzido ao longo de sua permanência de sete anos no Brasil. Ao desembarcar no Recife, Pernambuco, o príncipe renascentista trouxe uma comitiva de 46 artistas, cientistas, artífices e sábios. Estupefato com o viço e o vigor da natureza tropical brasileira, ele ordenou que se catalogassem, pintassem, estudassem e preservassem as plantas e animais do Novo Mundo. Transformou o abacaxi e o caju como símbolos do Nordeste brasileiro, do Brasil. As frutas brasileiras foram retratadas com frescor nos quadros de Eckout. Tanto ele como o próprio Maurício de Nassau achavam que o abacaxi e o caju poderiam se transformar em símbolos da fertilidade e do exotismo dos trópicos.

brasileiro, o Jardim Botânico do Rio de Janeiro, foi fundado em 1808 por Dom João, como Jardim de Aclimação, cujo propósito era aclimatar as especiarias vindas do Oriente.” (PRIMACK e RODRIGUES, 2001, p.181)

Desse modo, os jardins botânicos de Nassau, foram importantes instrumentos quanto à contribuição para os esforços de conservação e registro das espécies brasileiras, uma vez que “as coleções de indivíduos vivos e herbários associados de exsicatas (plantas secas) dos jardins botânicos representam uma das melhores fontes de informação sobre a distribuição de plantas e exigências de habitat de plantas” (PRIMACK e RODRIGUES, 2001, p. 182). O que nos faz concluir da importância de Nassau para a difusão do conhecimento e diversidade da flora brasileira no século XVII.

Por conseguinte, nas Américas, no caso o Brasil, os distintos climas e distâncias geográficas até certo ponto não impediram a migração das plantas nativas pelo continente, circulando por entre regiões montanhosas, descendo rios, viajando com homens e animais com o vento. Algumas delas distribuíram-se pelas Américas, como foi o caso do milho, do tabaco, das batatas, das pimentas, das mandiocas ou do urucum. Os jardins botânicos ajudaram, por sua vez, na divulgação e conservação das plantas naturais, principalmente as frutas.

Dessa forma, encontra-se uma explicação lógica para as afirmações de Kury (2014) que a grande maioria das espécies cultivadas no Brasil é composta por plantas exóticas, provavelmente, em razão da nossa recente descoberta e do pouco conhecimento sobre as espécies, aliados ao domínio cultural imposto pelas civilizações europeias que introduziram as espécies vegetais e animais que mais lhe interessavam, independentemente da apreciação dos jardins botânicos. Fica claro que o hábito de o brasileiro valorizar mais o exótico e de exaurir os recursos naturais nativos sem ao menos tentar preservá-los, é parte de uma herança cultural deixada pelos colonizadores portugueses.

Sobre esta questão, vale ressaltar os estudos da professora Samira Moretto (2014) acerca da domesticação e a disseminação da feijoa (*Acca sellowiana*) do século XIX ao século XXI, o qual a ensina que a goiabinha serrana, feijoa, originária do Sul do Brasil, acabou sendo tratada como exótica, sendo introduzida em outros continentes, como a Oceania, especialmente a Nova Zelândia, onde é utilizada e consumida pela população. Salienta-se que em pesquisas realizadas no Instituto Jardim Botânico do Rio de Janeiro, junto ao setor intitulado

Arboreto, o pequi encontra-se catalogado, e sem informações do uso do mesmo em outros continentes.

2.2.2 A História natural, os viajantes, botânicos, pesquisadores e seus registros da flora brasileira nos séculos XVIII e XIX.

Muito antes de Colombo retornar de sua viagem de descobrimento das Américas em 1492 e de Vasco da Gama em seu périplo pelo Oceano Índico em 1497, a Europa já devotava grande simpatia pelos relatos de viagem. Segundo França (2014) o interesse que despertaram e a circulação que tiveram as narrativas de Carpine, Rubruck, Polo, Jean de Mandeville, Odorico de Pordenone e de um punhado de outros – testemunhas do que se convencionou chamar de “o primeiro descobrimento” europeu, o descobrimento do Oriente.- dão, porém, somente uma ideia do que viria com a descoberta do Novo Mundo.

A história das narrativas de viagem, cuja partida foi dada por obras atribuídas ao navegador Américo Vespúcio, como “Mundo Novo” e “Quatro navegações”, ambas publicadas em latim, na cidade de Paris, em 1503 e 1507, respectivamente, foram reeditadas e traduzidas diversas vezes, as cartas do florentino foram lidas, comentadas e citadas por muitos homens de cultura do século XVI, entre os quais Erasmo de Roterdã, Thomas More, Gomara, Pietro Mártir, Herrera, e dezenas de outros. Foi a leitura de Quatro navegações que inspirou o geógrafo Martin Waldseemuller a batizar de América as novas terras encontradas por portugueses e espanhóis. (FRANÇA, 2014)

Portanto, baseado nas informações da história, verificou-se que grande parte dos europeus pensaram e escreveram sobre a América, durante os três séculos que se seguiram às viagens de Cristóvão Colombo, Vasco da Gama, Pedro Álvares Cabral, e esses relatos foram baseados em viagens que faziam para o continente americano. Aventureiros, piratas, e exploradores arriscavam muitas vezes suas próprias vidas, para descrever suas impressões pessoais daquelas terras tão misteriosas que aguçavam a imaginação dos estudiosos e das Coroas da época. Contudo, esses relatos, como mencionado anteriormente, gozavam de pouca credibilidade. (FRAGOSO, *et al*, 2014)

O que se percebe com essa atitude dos portugueses, é que a narrativa e relatos de viagem, e notas apressadas de aventureiros, tornaram-se um dos poucos

instrumentos que o europeu tinha para conhecer o distante Brasil. De acordo com França (2014, p.25) “por mais de 300 anos, os habitantes da velha Europa tiraram os subsídios para construir a sua imagem do mundo português que surgia nos trópicos.”

Entre 1500, quando Caminha publica a carta ao rei de Portugal, sobre as impressões da descoberta do Brasil, passando por Vespúcio que publica suas primeiras linhas sobre o Novo Mundo, em 1506, e, até 1808, data em que o então Príncipe Regente D. João transfere a corte portuguesa para a cidade do Rio de Janeiro, e abre os portos do país aos estrangeiros das nações amigas, praticamente, não foram encontrados muitos registros relevantes para a história natural e a caracterização da flora brasileira, no caso, o Cerrado. (FRAGOSO, *et al*, 2014; BRAGA, 2010)

De acordo com Couto (2007) até o ano de 1808, os portugueses impediram o acesso à exuberância dos recursos e da natureza brasileira, para evitar a cobiça dos demais povos europeus, ou seja, por três séculos os portugueses mantiveram o Brasil completamente fechado ao olhar estrangeiro, o pensamento manuelino continuava prevalecendo. Naquela época, outros países europeus também estavam desenvolvendo suas colônias localizadas nos trópicos, e, obviamente, os portugueses incomodavam-se, uma vez que perderiam seus mercados ultramarinos.

Exemplo da atitude contrária ao desenvolvimento da pesquisa no Brasil, segundo o historiador, foi, em 1768, quando em sua grande viagem de circum-navegação, o capitão James Cook aportou no Rio de Janeiro, entretanto os botânicos, os zoólogos, e os astrônomos que o acompanhavam foram proibidos de desembarcar. Isso sem contar o impedimento que sofreu Alexander Von Humbolt, inspiração de Martius e Spix, de entrar no Brasil, em 1800. (BRAGA, 2010)

Essa mentalidade só começou a modificar a partir de 1808, com a chegada da família real portuguesa ao Rio de Janeiro. Somente a partir daí, que aconteceu um ávido interesse de sábios, cientistas e naturalistas pelo Brasil, que desembarcaram em território nacional, para estudar a natureza brasileira. Mesmo assim, os portugueses continuavam desconfiados e reticentes com os viajantes, já que os estudos dos naturalistas que chegaram ao Brasil no início do século XIX tinham o objetivo primaz de curiosidade científica de catalogar e desvendar a natureza, mas também tinham interesses públicos que envolviam relações

diplomáticas, criação de museus, avaliação de potencialidades econômicas e exploração de riquezas naturais para ampliar e manter novos mercados. (COUTO, 2007)

Dessa forma, somente a partir da chegada da família real portuguesa, no século XIX, que os registros e estudos sobre essas terras efetivamente começaram. Iniciou-se, àquela época, um verdadeiro redescobrimto do Brasil, com viajantes-naturalistas retratando e colhendo informações sobre a fauna, flora, costumes locais, etc, até então desconhecidos pelos lusos, conforme o historiador. (BRAGA, 2010)

A instalação da sede de um governo europeu na América do Sul foi de suma importância para a cultura nacional, tendo um impacto na história da sociedade brasileira que ressoa na historiografia até os dias atuais. Exemplo disso, foi o incentivo as pesquisas, fomentado pela senhora Maria Leopoldina, que querendo agradar a Dom Pedro I, seu marido, permitiu que Martius e Spix estudassem o interior, através da famosa Missão Austríaca, um marco na ciência brasileira. (BRAGA, 2010)

A quantidade de viajantes ao Brasil aumentou bastante a partir do século XIX, segundo França (2014) passaram pelo Brasil cerca de 100 viajantes, distribuídos no decorrer dos séculos XVI, XVII, XVIII e do início do XIX, o que pode se considerar muito pouco. O escritor registra que com relação à proveniência dessa centena de viajantes-escritores, havia entre eles ingleses, franceses, holandeses, germânicos, espanhóis, italianos, russos e um sueco. Merece destaque a presença dos holandeses no Nordeste Brasileiro, no século XVII, que ali se estabeleceram entre os anos de 1630 a 1654. Outros europeus que pesquisaram bastante o Brasil, sobretudo nossas plantas, flora, objeto de nossa pesquisa, foram os alemães, britânicos e franceses.

Os viajantes alemães, ainda que sejam muito poucos e sempre alojados em naus de outras nações, estão bem distribuídos; aqueles que registraram e publicaram suas impressões do Brasil, constam dos séculos XVI, XVII, XVIII e XIX. Os franceses também estão bem distribuídos, com visitantes no século XVI, todos ligados à aventura da França Antártica, no século XVII – quase metade deles vinculada a outra experiência colonizadora francesa na América do Sul, precisamente no atual Maranhão, a França Equinocial (1612-1615) - no século XVIII e nos anos iniciais do século XIX. Os britânicos são, de longe, os mais bem representados: alguns desembarcaram no Brasil ao longo do século XVI, XVII, XVIII e entre 1800 e 1808. (FRANÇA, 2014, p. 27).

Entre esses viajantes havia alguns naturalistas, entre os quais indivíduos com interesses e ocupações variadas, como o renomado Charlie-Marie de la Condamine, não era propriamente um naturalista, porém ficou famoso por suas descobertas botânicas e geográficas; o inglês James Forbes, Willelm Piso, Daniel Solander e Joseph Banks, homens dedicados à História Natural. Ressalta-se que todos os referidos visitantes, excetuando os poucos que andaram pela Amazônia, todos passaram por lugares situados na costa brasileira. As cidades do litoral constituíram o destino de quase a totalidade dos visitantes, tendo como lugar mais visitado, a cidade do Rio de Janeiro. (FRANÇA, 2014)

O interior do Brasil, no caso o bioma Cerrado, demorou a ser desbravado, à medida que o foco dos estrangeiros era o litoral, local onde procuravam descrever a exuberância da natureza, a riqueza da fauna e flora, e, principalmente, procurar produtos que trouxessem dividendos. A preferência em relatar os costumes, a geografia, a natureza, e caracterizar e mapear as cidades litorâneas brasileiras estava atrelada a atividades de defesa e interesses comerciais da Coroa portuguesa com os entrepostos africanos. (BRAGA, 2010)

Durante os três primeiros séculos compreendidos entre a viagem de Vespúcio e o desembarque de D. João VI, produziu-se sobre o Brasil uma espécie de longa e repetitiva narrativa, que nem mesmo no limiar do século XIX inovou nos seus temas e formas ou adquiriu tons de descrição científica. Para Kury (2001, p. 868) “a iconografia resultante das viagens científicas do século XIX costuma representar cenas consideradas típicas da vida nos trópicos, onde a natureza e os indígenas têm papel preponderante.”

O tempo se encarregou de mostrar aos colonizadores a importância do imenso conhecimento tradicional indígena em relação aos vegetais oriundos de biomas tão diversos como o Cerrado, a Caatinga, Floresta Amazônica ou Mata Atlântica. De fato, do século XVIII ao início do século XIX, as investigações objetivavam a ampliação da História Natural em toda a Europa, especialmente o domínio sobre as virtudes dos vegetais e as formas de uso, só foram possíveis com os informantes indígenas de diferentes etnias. (APOLINÁRIO, 2014)

Os arquivos portugueses e brasileiros estão repletos de documentos que servem de exemplos para comprovar o uso de vegetais, e suas diversas propriedades, nutricionais e farmacêuticas, pelos habitantes da Colônia. O contato

com a diversidade de vegetais e plantas, assim como o respeito a suas propriedades fitoterápicas, fazia parte do cotidiano dos habitantes da época. (BRAGA, 2010)

Essa assertiva pode ser comprovada pelo diário de viagem do governador e capitão-general de Goiás, João Manuel de Meneses que, saindo da capital do Grão-Pará para Goiás, no dia 1 de setembro de 1799, navegou com uma comitiva pelos Rios Araguaia e Tocantins. Nessa viagem conheceu um indígena Apinajé, com quem aprendeu que a tinta do fruto do urucum retratada nos rostos dos indígenas, não sinalizava apenas que estavam prontos para a guerra, mas também servia para afugentar os mosquitos que eram em grande quantidade naquelas viagens. Com o aprendizado, os portugueses presentearam os índios com facas, navalhas e roupas e ainda ganharam presentes indígenas, como as frutas do Cerrado. Será que entre essas frutas, tinha o pequi ? O autor dessa história não menciona os tipos de frutos que ganhou. (APOLINÁRIO, 2014)

Logo, o registro sobre a narrativa brasileira, por intermédio das viagens acabou tendo uma interpretação um pouco deturpada até chegarmos ao século XIX. Somente neste século, com os naturalistas, inspirados em Humboldt, os quais realmente retrataram a flora e fauna brasileiras, seguindo requisitos e métodos de pesquisa. Viajar, pesquisar e registrar deveriam ser atitudes indispensáveis para desenvolvimento do trabalho de um naturalista no século XIX. (BRAGA, 2010)

A viagem representava, segundo Kury (2014), a possibilidade de entrar em contato com os elementos novos da natureza, assim como outros seres humanos de territórios distantes e desconhecidos. Consolidava-se o estudo e o direcionamento de alternativas para a exploração e dominação tanto do território quanto dos outros humanos que ali sobreviviam. E, narrar as experiências adquiridas naquelas viagens eram um privilégio, o que acabou por ser sugerida pela História Natural do século XIX, herdeira dos pressupostos do Iluminismo.

Não obstante o reconhecimento da importância das plantas demorar a ser registrado, é nítido que desempenharam papel central nas preocupações dos governos e nas estratégias individuais de sobrevivência e posicionamento social de militares, técnicos, aventureiros, homens de ciências e de letras. Segundo a citada historiadora Lorelai Kury, José Mariano da Conceição Veloso, naturalista recrutado por D. Luís de Vasconcelos, e, em seguida, vinculado a D. Rodrigo de Souza Coutinho, foi responsável pela edição da obra “O fazendeiro do Brasil”, em onze volumes, entre 1798 e 1806, que buscava valorizar os produtos para cultivo no

Brasil. As plantas foram agrupadas em “especiarias”, “canas e factura do açúcar”, “tinturaria”, “bebidas alimentosas” e “filatura”.

De acordo com Kury (2014), o trabalho botânico de Veloso, no entanto, sempre esteve intimamente associado ao seu contato com os índios, ainda no tempo em que residira no Brasil, entre Minas, São Paulo e Rio de Janeiro. Distinguir as plantas, conhecer suas virtudes, saber onde e como coletá-las era algo que dependia de um profundo conhecimento das matas, embora, é claro, os padrões e objetivos dos indígenas fossem inteiramente distintos dos da botânica iluminista. Grande parte das plantas úteis nativas do Brasil é conhecida por seus nomes indígenas, que se mantiveram estáveis ao lado dos nomes científicos, como é o caso do pequi, que vem do piqui, palavra de origem tupi. O trabalho de Veloso é destacado como referência em estudos de plantas no Brasil:

A coleção de memórias publicada por Veloso sintetiza exemplarmente um conjunto de conhecimentos garimpados de bibliotecas estrangeiras, mas que envolve conhecimentos da flora brasileira e de suas propriedades por parte do próprio editor. Além disso, as memórias demonstram a forma complexa como os conhecimentos são construídos, circulam e se transformam de um grupo a outro, de um continente a outro, entre as matas da América do Sul, os jardins da Suécia, herbários ingleses, publicações portuguesas, nas mãos de nativos do Novo Mundo, africanos, europeus e luso-americanos. (KURY, 2014, p. 270)

O governo português promoveu em diversas ocasiões a busca pela quina verdadeira e por similares. Naturalistas como Manuel Arruda da Câmara, que mencionou o pequi, em suas viagens pelo Piauí, e Joaquim Veloso de Miranda tinham entre seus objetivos procurar quinas eficazes. D. Rodrigo de Sousa Coutinho e o governador e capitão-general de Mato Grosso Caetano Pinto de Miranda Montenegro haviam promovido pesquisas do padre José Manuel de Siqueira para identificação de pés de quina nas cercanias de Cuiabá, no final dos anos Setecentos. (KURY, 2014)

Aliado a isso, não se pode deixar de abordar acerca da primeira “onda” de preocupações com o mundo natural do Brasil surgiu já nos séculos XVIII e XIX. Ela foi produzida por brasileiros e portugueses residentes no Brasil que haviam estudado na Europa. Na sua maioria, foram inspirados pelos círculos de debates ocorridos no âmbito da Universidade de Coimbra e da Academia de Ciências de Lisboa, em torno do cientista italiano Domenico Agostino Vandelli (1735-1816) e de Rodrigo de Sousa Coutinho (1745-1812). Em 1803, Coutinho propôs a transferência

da família real para o Brasil, tornando-se o Conde de Linhares. (FRANCO *et al*, 2012).

Assim, a figura mais proeminente do grupo foi José Bonifácio de Andrada e Silva (1763-1838). Participavam do grupo, também Alexandre Rodrigues Ferreira (1756-1815), José Gregório de Moraes Navarro, Baltasar da Silva Lisboa (1761-1849), Raymundo da Cunha Mattos, Emílio da Silva Maia, Manuel Arruda da Câmara (1752-1811), que destacamos, já que mencionou o pequi no Nordeste brasileiro. Também fazia parte do grupo Manuel Ferreira da Câmara Bittencourt e Sá (1761-1835), José Mariano da Conceição Velloso (1742-1811), José Azeredo Coutinho (1742-1821), José Vieira Couto (1752-1827), Antônio Rodrigues Veloso de Oliveira (1750-1824), João Severiano Maciel da Costa (1769-1833), Manoel de Araújo Porto-Alegre (1806-1879), Francisco Freire Alemão (1794-1866), Guilherme Schuch de Capanema (1824-1908), Frederico Leopoldo César Burlamaque (1803-1866), André Rebouças (1838-1898) e Joaquim Nabuco (1849-1910). (FRANCO *et al*, 2012).

A respeito do tema, o material analisado por José Augusto Pádua¹³ (2004) - em seu livro *Um sopro de destruição: pensamento político e crítica ambiental no Brasil escravista, 1786-1888*- que incluiu cerca de 150 textos, produzido por mais de 50 autores, constata, em um período de 102 anos, os relatos e reflexões das consequências sociais negativas da destruição das florestas, da erosão do solo, do esgotamento das minas, dos desequilíbrios climáticos, etc, no Brasil. O autor ratifica o entendimento de pesquisadores dos séculos XVIII e XIX, citados acima, os quais já se preocupavam com o meio ambiente brasileiro, nos. Segue sua análise:

O valor do mundo natural repousava principalmente na sua importância econômica e política. A dinâmica da natureza poderia e deveria ser decifrada pelo conhecimento científico e pela experimentação consciente que estabeleceria as condições para o seu correto aproveitamento. A degradação do território derivava da utilização de práticas tecnológicas e sociais rudimentares, originadas do passado colonial. A grande panaceia para estabelecer a sanidade ambiental da economia brasileira, após séculos de colonialismo predatório, estava na modernização tecnológica e operacional do sistema produtivo e das instituições sociais. A destruição do ambiente natural não era entendida com um “preço do progresso”, como na visão hoje dominante, mas como “preço do atraso”. (PÁDUA, 2004, p. 13)

Desse modo, para se chegar a descrição da flora brasileira, e consequentemente do pequi, aconteceram várias expedições no território brasileiro,

¹³ Historiador e professor, é presidente, desde outubro de 2010, da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Ambiente e Sociedade (ANPPAS). Disponível em: <<http://www.lattes.cnpq.br/>>. Acesso em: 28 abr. 2015.

todas, praticamente, no século XIX e a situação que encontraram, segundo transcrito acima, o meio ambiente já estava bastante degradado.

Consoante Cribelli (2014) as descrições do Brasil feitas por estrangeiros podem ser divididas, em períodos distintos: - A primeira ocorreu entre 1808 e a década de 1830. Nesta década, testemunhou-se a primeira grande leva de viajantes, expedições científicas e missões artísticas europeias, muitas das quais associadas às cortes de D. João VI e D. Pedro I. Já a segunda leva teve início na década de 1840, com a consolidação do império brasileiro e a chegada de D. Pedro II ao trono. A estabilidade política recém-estabelecida, obtida após a pacificação de revoltas nas províncias entre as décadas de 1820 e 1840, somou-se aos esforços brasileiros para atrair imigrantes e investimentos do exterior, resultando em número cada vez maior de visitantes estrangeiros em meados do século.

Os relatos europeus mais populares, que pertenceram ao inglês Henry Foster em 1816, do nobre francês Augustin Saint-Hillaire¹⁴ em 1833 e do naturalista bávaro Johann Baptist Spix em 1824, que registrou suas impressões durante uma expedição com Carl von Martius para coletar e classificar a flora e fauna brasileiras. Esses primeiros relatos reuniam comentários a respeito da sociedade e dos costumes brasileiros, com informações econômicas e científicas, como evidenciam as descrições de Spix e Saint-Hillaire acerca da flora brasileira. Conforme o século evoluía, a linha entre observação científica, interesses comerciais e a proselitização religiosa desvanecia-se, como exemplificado nos relatos dos missionários norte-americanos James C. Fletcher e Daniel P. Kidder, do inglês Richard Burton e do naturalista norte-americano Herbert H. Smith. (CRIBELLI, 2014)

As expedições científicas, consoante Cribelli (2014), também foram importantes para disseminar informações sobre os trópicos brasileiros tanto para comunidades leigas quanto científicas. Os cientistas europeus Carl Friedrich Philipp von Martius, Charles Darwin, Saint-Hillaire e Aimé Bonpland coletaram e apresentaram pilhas de informações novas sobre a flora e a fauna tropicais brasileiras para o público europeu. (CRIBELLI, 2014)

¹⁴ Auguste Prouvensal de Saint-Hilarie nasceu em Órleans, França, e pertencia a uma tradicional família de naturalistas. Viajante, por sua obra "Viagem às Nascentes do São Francisco e pela Província de Goyaz", Saint-Hillaire chegou ao Planalto em maio de 1819, vindo de Paracatu, pela estrada do registro dos Arrependidos, passando por Unaí, atravessando pelo Estrada Real de Minas até as portas de Santa Luzia, retratou sua tendência epicurista, retratando sua viagem, com costumes e hábitos locais. (BERTRAN, 1994).

Nesse sentido, Kury (2001) assenta que as instruções de viagem do século XIX dão a entender que, para a ciência, pouco deveria importar quem era o viajante. Suas anotações e registros deveriam ser publicados e passíveis de serem compreendidos por outros naturalistas. O viajante-naturalista do século XIX parece não ter hesitado em fornecer registros fiéis do que viu, ouviu e sentiu. Diversos naturalistas incluem em suas obras cenas que retratam a relação dos homens com a natureza. É o caso do *Selecta Genera et Species Piscium*, de Spix (1829-31), que retrata os índios e suas técnicas de pesca.

A utilização de produtos naturais pelas populações locais está presente igualmente nas imagens "pitorescas" de diversos artistas. Jean Baptiste Debret, por exemplo, evidencia a presença de plantas e animais exóticos em obras que mostram escravos vendendo frutos tropicais, negros caçadores e coletores de borboletas. A obra de Wied-Neuwied também enfatiza esse aspecto da interação entre homem e mundo natural, como pode ser visto nas ilustrações de seu relato de viagens, onde índios aparecem ocupados com seus afazeres cotidianos e grupos típicos são retratados em suas relações com paisagens, animais e plantas locais. (KURY, 2001, p. 868)

Martius foi o mais importante dentre eles e sua *Flora Brasiliense* - em português, Flora brasileira, em quinze volumes - tornou-se o texto de referência quanto à botânica brasileira do século XIX, sendo ainda hoje amplamente utilizado. E nessa obra que se encontra a foto do pequizeiro (CARYOCARACEAE) e a descrição de seu fruto, o pequi, realizado por Saint- Hilarie.

A partir da década de 1850, o Brasil foi sendo documentado cada vez mais por estrangeiros através de fotografias e fotogravuras. A posição do Rio como um importante porto do Atlântico Sul e o fato de sediar a Corte de um imperador aceleravam a chegada das últimas tecnologias às margens brasileiras. (CRIBELLI, 2014, p.81)

Oportuno assinalar acerca das concepções sobre o modo de fazer ciência, por meio das grandes viagens dos botânicos e cientistas, no século XIX, os quais passam por várias interpretações. Tiveram grande influência da história natural – Lineu, Buffon e Humboldt . Esse último inspirou Martius e Saint-Hilarie a realizar suas pesquisas e registrar a flora do bioma Cerrado. Suas pesquisas sofreram influência da fisiocracia francesa e a fome de conceber a terra. Franco *et al* (2012) corroboram o entendimento que os intelectuais racionalistas da época foram influenciados pela herança do iluminismo, construindo uma crítica pioneira à destruição imprevidente do patrimônio natural brasileiro.

Eles não tinham um interesse especial pelo valor estético da natureza, mas sim pelo seu valor político e instrumental para o progresso material do país. Uma parte considerável destes intelectuais propunha eliminar o modelo de produção baseado no latifúndio, na monocultura e no trabalho escravo. Defendiam um modelo de economia lastreado no uso previdente e racional dos recursos da natureza, no contexto de uma sociedade essencialmente rural, mas, moderna, com uso intensivo de insumos e tecnologia. O que se alinha com o pensamento dos botânicos e pesquisadores europeus que vinham, em sua grande maioria, retratar o Brasil como ele realmente se amostrava, diferentemente dos norte-americanos. (FRANCO *et al*, 2012).

Kury (2001) assevera que o modelo humboldtiano orientou uma determinada maneira de retratar os lugares percorridos pelos viajantes. A descrição das fisionomias particulares permitia integrar os fenômenos particulares ao cosmos. Diversos tipos de representação iconográficas, textuais e material museológico compuseram o quadro de um lugar específico. Esse quadro retratava sua essência. A ciência dos viajantes buscava atingir o que está por trás da variedade e da profusão dos fenômenos. A historiadora argumenta (2001, p. 865):

O exemplo mais conhecido do viajante para quem a experiência da viagem é insubstituível é certamente Alexander von Humboldt. Defende que impressões estéticas experimentadas pelo viajante em cada região fazem parte da própria atividade científica e não podem ser substituídas por descrições ou amostras destacadas dos lugares onde foram coletadas. Leitor de Bernardin de Saint-Pierre, ambos compartilham a opinião de que o gosto e a sensibilidade são parte integrante do ato de conhecimento. Além da questão estética, o que preside a busca de Humboldt pelas paisagens singulares é sua preocupação com a distribuição dos vegetais pelo planeta e o tipo de sociabilidade de cada planta. Há vegetais sociais, que só vivem em grupos, e vegetais não sociais, que vivem sozinhos. Cada região da terra, por razões climáticas, geográficas e topográficas, acolhe espécies vegetais distintas, que compõem diferentes fisionomias. A abordagem humboldtiana da natureza não é, assim, unicamente intuitiva: o viajante mede de maneira sistemática e precisa os fatores físicos que intervêm em cada lugar estudado, tais como temperatura, altitude, pressão, umidade, além de estudar os hábitos das principais espécies vegetais que compõem a paisagem na qual o naturalista se encontra.

Além disso, Kury (2001) registra que o botânico Carl Philipp Von Martius talvez seja o mais importante humboldtiano que visitou o Brasil. Além de produzir classificações precisas, numerosos herbários e trabalhos em antropologia e história, esse naturalista descreveu com sensibilidade diversas fisionomias vegetais presentes no Brasil. O naturalista, segundo a historiadora, evidencia em sua obra a

importância que as imagens têm para seu trabalho científico e a caracterização de suas coletas na natureza.

A história natural do Século das Luzes estabeleceu uma relação ambivalente com os climas quentes, tropicais e subtropicais. Se por um lado o calor e a umidade eram considerados venenos para a saúde do corpo e da alma, por outro havia sempre a esperança de que produtos com propriedades especiais e maravilhosas pudessem ser descobertos nas matas, montanhas e colinas das regiões pouco conhecidas. A quina, a batata, o cacau e o milho eram originários da América. O imenso continente americano estava sendo explorado em busca de riquezas já conhecidas e de plantas que ainda não haviam sido descobertas pelos habitantes mais recentes do Novo Mundo. A história natural e a medicina compreendem a natureza como elemento essencial do conhecimento com as familiaridades múltiplas à sociedade. (FRAGOSO, *et al*, 2014; BRAGA, 2010)

A variedade de registros que se originam da observação e da pesquisa de um determinado fenômeno inclui, no caso da viagem de Spix e Martius ao Brasil, o tratamento da natureza como conjunto de indivíduos animais e vegetais, tratados pelos métodos científicos que se atêm aos detalhes. Ou seja, premissa primordial para a História natural prescrita por Humboldt. (BRAGA, 2010)

O primeiro volume da *Flora Brasiliensis*, de 1840, contém mais de cinqüenta pranchas que buscam retratar a variedade da vegetação, do relevo e da fauna do Brasil. Homens e natureza são estreitamente relacionados nas concepções científicas de Martius, assim como o eram para Humboldt. Este último afirmava, por exemplo, segundo Kury (2001) que mesmo o começo desta civilização (do gênero humano) não seja unicamente determinado pelas relações físicas, ao menos sua direção, o caráter dos povos e as disposições alegres ou sérias dos homens dependem quase inteiramente da influência do clima. A influência do mundo físico sobre o moral, esta ação recíproca e misteriosa do material e do imaterial, dão ao estudo da natureza, quando a contemplamos de um ponto de vista elevado, um atrativo particular ainda muito pouco conhecido.

Repisa-se, então, os ensinamentos da historiadora Kury (2001), os quais deixam claro as características que acompanhavam os principais viajantes-naturalistas que vieram ao Brasil, nitidamente humboldtianos, tais como Von Martius e Auguste de Saint-Hilaire. Por essa filosofia, os naturalistas optavam em "ver com os próprios olhos" e registrar a fauna e flora brasileiras. Contudo, cabia a eles

transformar sensações, experiências e seres vivos em novas espécies de animais e plantas que se encaixassem na ordem natural das famílias, em herbários, animais empalhados, bichinhos imersos em álcool, descrições detalhadas escritas de modo inteligível em cadernos de viagens etc.

A importância de se esclarecer premissas naturalistas é para entender o método de pesquisa e o papel das viagens para a história natural humboldtiana. A viagem só seria considerada pela história natural como uma das etapas necessárias para a transformação da natureza em ciência. O coletor e o sistematizador no território brasileiro poderiam ser ou não a mesma pessoa. Daí a necessidade de adquirirem as instruções para as viagens científicas e a formação de profissionais de diversos tipos, tais como jardineiros coletores, desenhistas e pintores especializados em história natural, preparadores de animais (empalhadores), que acompanhavam ou algumas vezes substituíam os próprios naturalistas. (KURY, 2001)

Diante de todo o exposto, coaduna-se com os ensinamentos de França (2014) que sobre as narrativas de viagem – escritas por homens de países e grupos sociais variados, em estilo pouco cuidado e, em sua maioria, produzidas a partir de observações apressadas. As narrativas dos viajantes – criaram, praticamente sem qualquer ocorrência, um vocabulário sobre o Brasil para os homens do Velho Mundo, um vocabulário que apresentou poucas variações ao longo dos três séculos que se seguiram à viagem de Cabral e que se nutriu, em larga medida, de repetições, de dar a conhecer o conhecido, de reiterar, com pequenas variações, os mesmos temas e os mesmos personagens.

Foi esse longo e repetitivo discurso eu permitiu ao europeu, à cultura ocidental, descobrir o Brasil e estabelecer os seus contornos. Contornos que tiveram, nunca é demais lembrar, vida longa na cultura ocidental e um enorme impacto na imagem que construímos de nós mesmos e de nosso país desde que passamos, nas primeiras décadas do século XIX, a orgulhosamente nos autodesignar brasileiros. Por conseguinte, a partir dessa constatação, que a historiografia brasileira, através de trabalhos publicados sobretudo no ramo da história cultural, que se começou a registrar os hábitos, costumes e comportamentos das populações locais. Não somente através de fatos históricos narrados e interpretados por uma elite, mas também, levando-se em consideração, a valorização do cotidiano, os costumes e as microestórias dos esquecidos, como esses povos entendiam e usavam os produtos oriundos da natureza.

2.3 Descrição histórica e botânica do pequi

Segundo Carvalho (2009), o *Caryocar brasiliense* Cambess, é uma espécie que possui vários nomes populares, dependendo da região de ocorrência, podendo ser chamada de: pequi, piqui, piquiá-bravo, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo, pequiá, pequiá-pedra, pequerim, suari e piquiá. A etimologia da palavra Caryocar, explica o gênero da planta Caryocar como advinda do grego *caryon* (núcleo ou noz) + *kara* (cabeça), referente ao fruto globoso; o epíteto específico *brasiliense* acontece porque essa espécie é originária do Brasil. O fruto pequi ou piqui origina-se da língua tupi e significa *py* (pele, casca) + *qui* (espinho), casca espinhenta, decorrente dos espinhos do endocarpo lenhoso ou caroço. Logo, já se denota os significados que traz o pequi, fruto importante para os primeiros habitantes do Cerrado, as etnias indígenas brasileiras. (CARVALHO, 2009).

Antes de tratarmos do pequi, é importante informar também sobre o pequizeiro. A *Caryocar Brasiliense* é da família CARYOCARACEAE e do gênero *Caryocar*, sendo uma das espécies ocorrentes no Centro-Oeste brasileiro. Logo, o pequi (*C. brasiliense* Cambess) é o objeto de nossa pesquisa. É importante elucidar acerca das características técnicas – botânicas, da CARYOCARACEAE, árvores, raramente subarbustos ou arbustos (pequizeiro), com folhas alternas (*Anthodiscus*) ou opostas (*Caryocar*), compostas, trifolioladas, com ou sem estípulas, margem geralmente serreada. Possui inflorescência cimosas ou racemosas; flores vistosas, bissexuadas, actinomorfas; cálices 5(-6)-mera, gamopétala ou dialipétala, às vezes formando uma caliptra (*Anthodiscus*), prefloração imbricada; estames numerosos, geralmente unidos na base, anteras rimosas; disco nectarífero presente ou ausente; ovário súpero, 4-20-locular, placentação axial, lóculos uniovulados. É um fruto drupa. (SOUZA e LORENZI, 2008)

Os autores ainda explicam que a CARYOCARACEAE possui distribuição neotropical, incluindo dois gêneros e cerca de 25 espécies. No Brasil ocorrem 11 espécies de *Caryocar* e cinco de *Anthodiscus*. A distinção dos dois gêneros é bastante simples, *Caryocar* possui folhas opostas e *Anthodiscus* folhas alternas. As espécies nativas de *Anthodiscus* ocorrem na Amazônia e na Mata Atlântica do Sul da Bahia, sendo *A. amazonicus* espécie nativa mais amplamente distribuída. Gêneros nativos são *Anthodiscus* e *Caryocar*, esta última objeto de estudo. (SOUZA e LORENZI, 2008). Embora a maioria das CARYOCARACEAE seja proveniente da

Região Amazônica, uma das espécies mais marcantes da flora brasileira é o pequizeiro (*C.brasiliense*), nativo dos cerrados e considerada uma das espécies mais características desse tipo de vegetação. A espécie pode apresentar desde alguns centímetros de altura até serem árvores robustas e frondosas. Vejamos a figura 2:

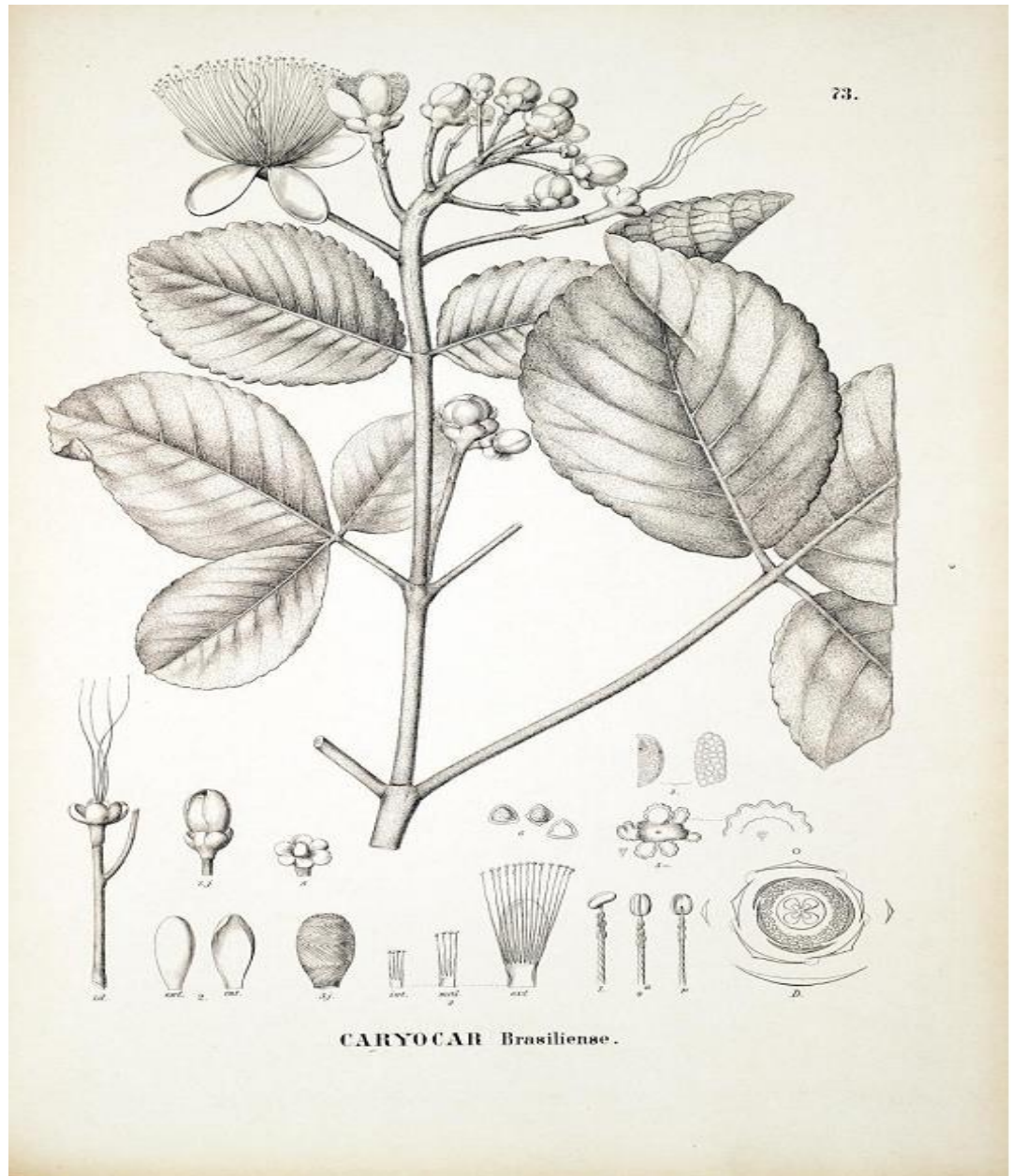


Fig. 2. *Caryocar brasiliense*. Fonte: “A *Flora brasiliensis* foi produzida entre 1840 e 1906 pelos editores Carl Friedrich Philipp von Martius, August Wilhelm Eichler e Ignatz Urban, com a participação de 65 especialistas de vários países. Contém tratamentos taxonômicos de 22.767 espécies, a maioria de angiospermas brasileiras, reunidos em 15 volumes, divididos em 40 partes, com um total de 10.367 páginas.” Disponível em: <<http://florabrasiliensis.cria.org.br/index>. >p.69. Acesso em: 23 nov. 2014.

Como se pode observar na figura 2, a (*C. brasiliense*) é um arbusto e árvore podendo superar 10 metros de altura, tronco tortuoso, casca espessa, cinza

escura, fendida, com ramos grossos, botões globosos com tons rosados no ápice das sépalas, flores com cachos abreviados, estames muito numerosos, superando em tamanho as pétalas, ovário globoso, ovóide e o fruto, pequi, nome vulgar, uma drupa globosa cuja parte interna é uma polpa amarela intensa a qual recobre os espinhos.(FERRI, 1969). Para exemplificar melhor, observemos a figura do pequizeiro, desenhado pelo renomado pesquisador da Universidade de São Paulo, professor e botânico, Mário Guimarães Ferri:

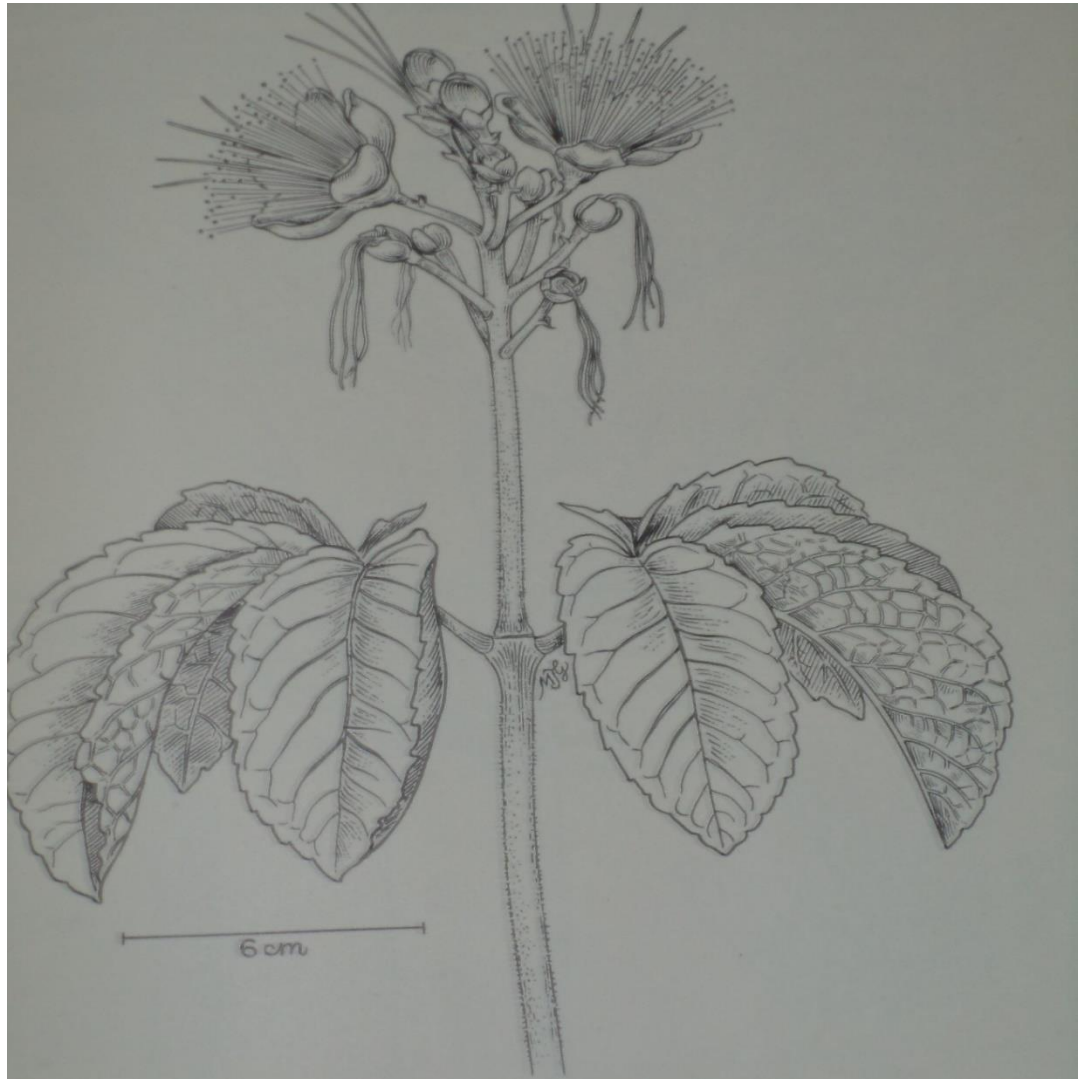


Fig. 3. *Caryocar brasiliense*. Ramo com folhas tri-folioladas terminando por inflorescência na qual se notam alguns botões, duas flores abertas, com numerosos estames e o estilo tetrapartido, e na base algumas flores mais velhas, nas quais persistem apenas o cálice, envolvendo o ovário, e o estilo. (FERRI, 1969, p. 72-73). Fonte: (FERRI, 1969, p.73).

O pequizeiro tem uma vida útil em torno de 50 anos e, normalmente, quando propagado por sementes, inicia a produção a partir do 8º ano de vida. O período de produção é variável, dependendo de cada região, em média 50 dias. A

produção média é de 500 a 2000 frutos por planta, contudo, no Norte de Minas Gerais, os estudos têm indicado uma produção média em torno de 154 frutos por planta. (LOPES *et al*, 2006)

Dessa forma, após tratar do pequi, passemos ao pequi. Ao analisar as figuras do gênero *Caryocar*, dispostas na *Flora Brasiliensis*, observei que a figura da *C. brasiliense* Camb. não apresentou os espinhos em volta da polpa, conforme relatado, característica essencial para o pequi. Assim, por considerar primordial essa característica, colacionei a figura 4 do mesmo gênero, qual seja, a espécie *Caryocar glabrum*, a qual exemplifica a parte interna do pequi (*C. brasiliense* Camb.).

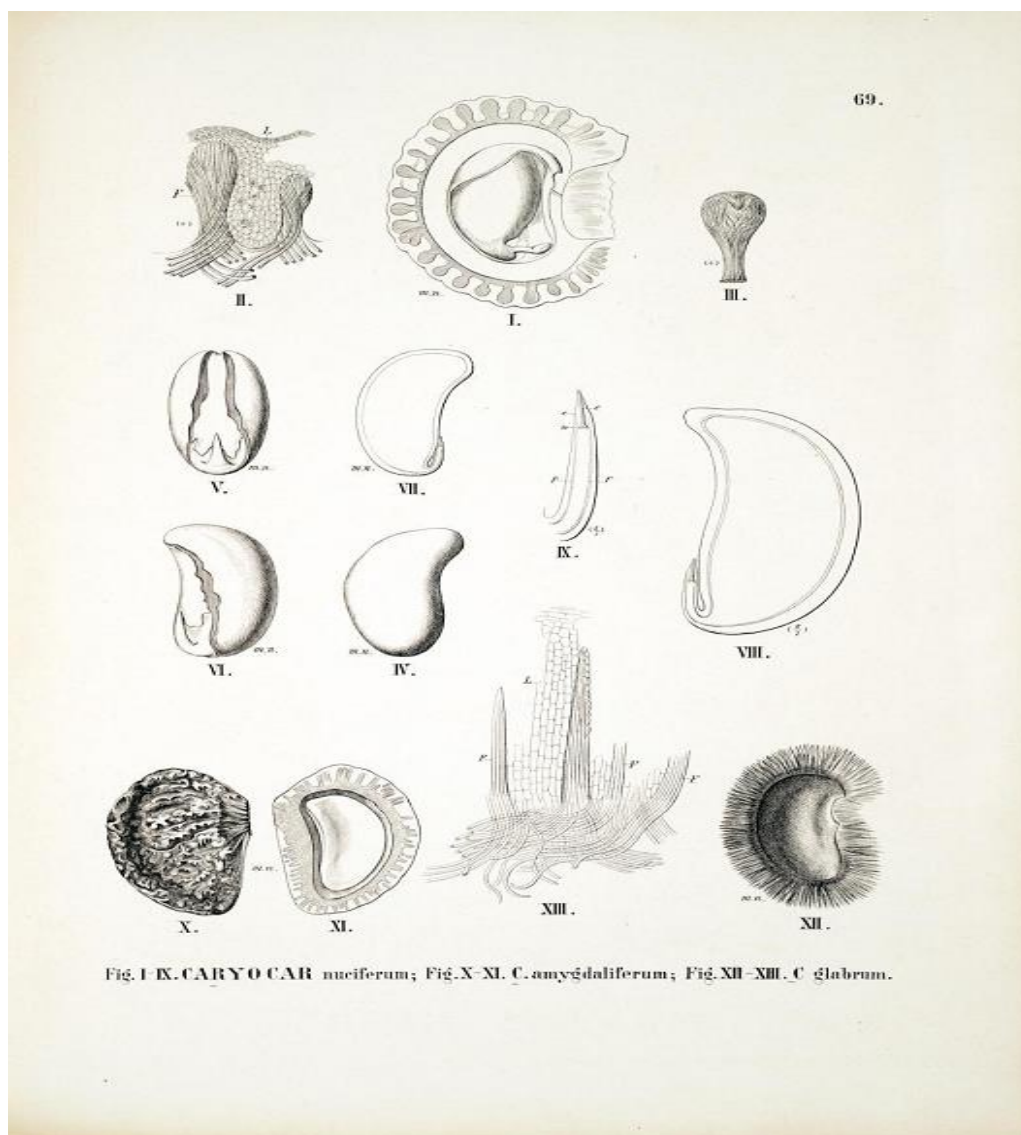


Fig. I-IX. *CARYOCAR* *nuciferum*; Fig. X-XI. *C. amygdaliferum*; Fig. XII-XIII. *C. glabrum*.

Fig. 4. *Caryocar nuciferum*, *Caryocar amygdaliferum*, *Caryocar glabrum*. Fonte: "A *Flora brasiliensis* foi produzida entre 1840 e 1906 pelos editores Carl Friedrich Philipp von Martius, August Wilhelm Eichler e Ignatz Urban, com a participação de 65 especialistas de vários países. Contém tratamentos taxonômicos de 22.767 espécies, a maioria de angiospermas brasileiras, reunidos em 15 volumes, divididos em 40 partes, com um total de 10.367 páginas." Disponível em: <<http://florabrasiliensis.cria.org.br/index>>.p.69. Acesso em: 23 nov. 2014.

Da figura 4 que apresenta outras espécies do gênero *Caryocar*, os itens X ao XIII exemplificam o que gostaria de realçar: - as características saltares das sementes do pequi (*C. brasiliense* Camb.), as quais são arredondadas e possuem espinhos pretos, pequenos e afiados, envoltos por uma polpa amarelada. Ou seja, a figura 4, item XIII, apresenta a amêndoa da *C. glabrum* praticamente igual a da *C. brasiliense* Camb., o pequi, por isso a necessidade de colacioná-la. Isso se justifica na medida em que o pequi é muito apreciado na culinária do Brasil Central, especialmente no estado de Goiás, e, no momento de consumir o fruto, é preciso de técnica para comer sem esse espinho. O pequi precisa retirar o espinho da polpa com cuidado, à medida que pode se fixar na língua ou na bochecha, e somente um médico poderá retirá-lo. (figuras que exemplificam isso estão dispostas no apêndice 3). Sobre o fruto:

O fruto do pequizeiro é uma drupa, contendo de um a seis caroços ou putâmens no seu interior, sendo em média 1,51 putâmens/fruto. A massa do fruto fresco normalmente varia de 100 a 300 gramas podendo atingir até 384,45 g, sendo a massa média da casca, do caroço, da polpa e da amêndoa de, respectivamente, 94,77 g, 18,10 g, 7,26 g e 1,75 g. As medidas dos frutos são bastante variáveis, em torno de 6 a 14 cm para o comprimento e de 6 a 20 cm para o diâmetro (SILVA et al., 2001). Alguns pequizeiros nativos já identificados na região de São Miguel do Araguaia (GO) e de Canarana (MT) produzem frutos e caroços muito grandes e de polpa muito espessa, colorida e saborosa. Os frutos pesam até 1 kg ou mais, os caroços até 200 g e a polpa mede de 0,5 a 1,0 cm de espessura. (LOPES et al, 2006, p. 264)

Portanto, a figura 4, reforça a característica primordial da semente do pequi. Interessante observar que a polpa em contato com a semente, ao ser desenhada, acompanha o formato da amêndoa do pequi. E isso é verdade, quando se corta o pequi, com muito cuidado, utilizando-se uma faca bem amolada, vai se cortando lascas de polpa de pequi, que acabam por ficar arredondadas acompanhando o formato da amêndoa. Pode se verificar isso nos vidros de conserva de pequi, onde as lascas de polpa dentro do vidro, sem caroço e sem espinhos, acompanham esse desenho. As figuras que exemplificam, tanto a conserva quanto o processamento da polpa e amêndoa estão dispostas nos apêndices 3,4 e 5.

Morfologicamente, “o fruto do pequi é uma drupa com casca (pericarpo) verde-amarelada podendo conter de um a seis caroços (putâmens). O caroço é formado pela polpa (mesocarpo) e pelo endocarpo que é uma resistente camada formada por espinhos e que abriga a semente.” (PARRON et al, 2008, p. 113).

Sobre a polpa amarelada, pode-se verificar também pelas figuras 2 e 4 , que ela é envolta por uma casca bastante grossa, que se retira, usando-se uma faca, já que com a boca, pode-se chegar ao espinho da amêndoa do pequi e ocasionar uma ferida na boca. A polpa, geralmente, tem bastante carne, com um odor forte e sabor amargo característicos. Talvez seja por isso o fato de se, praticamente, não o consumir cru, por não ser doce, além conter espinhos. O pequi é consumido cozido e, geralmente, faz parte de pratos salgados da mesa goiana, como o arroz com pequi.

Esclarece-se que nos cerrados brasileiros são encontradas três espécies: *Caryocar brasiliense* Camb., *C. coriaceum* Wittme *C. cuneatum* Wittm. Contudo, em função de sua maior ocorrência, a primeira espécie é considerada a mais importante do ponto de vista sócio-econômico, sendo as outras duas restritas a algumas áreas dessa região. Portanto, nesta pesquisa, será abordada somente a espécie *C. brasiliense*, apesar de que muitas informações são adequadas às outras duas, devido à grande semelhança no uso e exploração dessas espécies. (LOPES *et al*, 2006)

Acerca dos primeiros registros do pequi, são atribuídos a Saint-Hilarie, a primeira publicação e descrição sobre a planta, *Caryocar brasiliense* Cambess, em 1828, Fl. Bras.Merid. 1(9): 322, t.67bis[29Sep1828]. O botânico Auguste de Saint-Hilaire encontrou a árvore e a fruta em sua Viagem à Província de Goiás, em 1819. E registrou:

Dou aqui o nome vulgar dessa pequena árvore como foi registrado, de acordo com minhas notas, na *Flora Brasiliae meridionalis*, mas talvez o mais certo seria escrever piqui, de conformidade com a pronúncia. Trata-se evidentemente da mesma árvore que Casal registrou com o nome de piquiá. (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 152)

Além disso, Costa (2013), em seus estudos sobre a vida e obra do botânico e historiador natural português Manuel Arruda da Câmara, afirma que, na obra “Memórias sobre a cultura do Algodoeiro” (1799), de Arruda da Câmara, o mesmo já fazia menção ao óleo de pequi, como um algo comestível, muito saboroso e uma das delícias dos habitantes do Sertão. Isso sem contar, que, em homenagem ao químico Jean Antoine Chaptal (1756-1832), o botânico português criou a nomenclatura, como mais um dos seus gêneros novos em suas classificações, o nome de “*Chaptalia Pichiy*” , onde mescla o nome do químico com o fruto brasileiro, pequi ou piquí, como se escrevia à época.

Macedo (2014) ressalta que Freire Alemão, médico e responsável pelo estudo botânico, participante da Comissão Científica de Exploração, organizada a mando de D. Pedro II, a fim de conhecer as províncias do Norte (expressão que, na época, também incluía o Nordeste), menciona o pequi, como um dos frutos encontrados na Região. Segundo o autor, à Comissão Científica pode ser dado o título de primeira expedição patrocinada e executada por brasileiros, cujo trabalho possui inestimável valor para os estudos da formação do povo cearense, incluindo-se o Crato, que foi objeto destes trabalhos e cuja gente foi observada sem o preconceito do olhar europeu.

A referida expedição estava dividida em cinco grupos, cada um com seu respectivo chefe, na seguinte disposição: - A seção Botânica - chefiada por Francisco Freire Alemão; - A seção Geológica e Mineralógica – chefiada por Guilherme Schüch de Capanema;- A seção Zoológica – chefiada por Manoel Ferreira Lagos; A seção Astronômica e Geográfica – chefiada por Giacomo Raja Gabaglia; - A seção Etnográfica e Narrativa da Viagem – chefiada por Antônio Gonçalves Dias. Os membros dessa Comissão, depois de desembarcarem em Fortaleza/CE, rumaram para o interior da província, e, ao alcançar o sopé da Chapada do Araripe, os integrantes da Comissão Científica, absortos com a exuberância da mata, contrastando com o semiárido, foram se hospedar na pequena Vila do Crato, aí chegando no dia sete de dezembro de 1859, onde permaneceram até o dia oito de março de 1860. Nesse período de três meses, Francisco Freire Alemão pode conviver de perto com os moradores da cidade do Crato, conhecendo-os em sua intimidade, no entanto, sem abrir mão do seu refinado olhar científico. Paralelamente, Freire Alemão, exercendo a função de botânico, tinha por objetivo precípuo descrever o reino vegetal, o que realizou com muito êxito, fazendo um particular apanhado sobre as plantas em torno da Chapada do Araripe. Além das espécies ainda hoje conhecidas na região, como o pequi, a janaguba e o jatobá, Alemão também notou a presença da marangaba (mangaba), o *Hippocratum*, a “fruta-da-condessa” e o bacumixá, sendo informado que este último só frutificava a cada sete anos. (MACEDO, 2014)

Por fim, vale informar que a escritora Marieta Teles Machado disserta, no livro Os frutos dourados do pequizeiro, a lenda do pequizeiro contada pelos indígenas, primeiros a terem contato com o pequizeiro e o pequi. Assim, a árvore de pequi brotaria da tristeza de uma índia cujo filho, Uadi, é levado de volta ao céu por

Cananxuié, o senhor de tudo. Nesse lugar nascera uma árvore copada de flores amarelas que deram frutos dourados como os cabelos do filho, de odor e sabor inesquecível, sendo chamado Tamanó ou piqui, cujos caroços eram recobertos por espinhos da dor do coração de sua mãe. Para compensar a perda, ele anuncia: "Das tuas lágrimas nascerá uma planta que se transformará numa árvore copada. Ela dará flores cheirosas que os veados, as capivaras e os lobos virão comer nas noites de luar. Depois, nascerão frutos. Dentro da casca verde, os frutos serão dourados como os cabelos de Uadi. Mas a semente será cheia de espinhos, como os espinhos da dor de teu coração de mãe. Seu aroma será tão tentador e inesquecível que aquele que provar do fruto e gostar, amá-lo-á para jamais o esquecer. Nenhum sabor o substituirá. Ele há de dourar todos os alimentos com que se misturar e, na mesa em que estiver, seu odor predominará sobre todos." (MACHADO, 1985)

2.4 Características botânicas, ocorrência, potencial gastronômico e comércio do pequi (*Caryocar brasiliense* Cambess)

O pequi é muito apreciado na sua área de ocorrência natural – sendo quase uma unanimidade regional do Centro-Oeste – e “seu consumo já era hábito das populações indígenas muito antes de os bandeirantes penetrarem pelos sertões do país.” (SILVA e TASSARA, 2005, p. 244)

O processamento do fruto do pequi acontece de várias formas, sobre a polpa os frutos jovens e maduros possuem coloração verde. Os pequis maduros exalam forte aroma e devem ser coletados no chão, de outubro a janeiro, logo que caem da árvore. Depois de coletados lavá-los bem e deixa-los escorrer. (ALMEIDA, 1998)

Os frutos do pequi são normalmente coletados no chão, logo que amadurecem e caem das árvores, quando são considerados maduros. Após a queda natural, caso não seja realizada a coleta imediata, os frutos tornam-se macios em dois ou três dias e rapidamente entram em processo de oxidação ou deterioração (OLIVEIRA *et al*, 2006 *apud* PARRON *et al*, 2008, p. 115).

De acordo com Oliveira *et al* (2010), o pequizeiro é uma árvore que habita cerrados, cerradões e matas secas ao longo de todo o bioma Cerrado, floresce durante os meses de agosto a novembro, com frutos madurando a partir de setembro até o início de fevereiro. Como alimento é bastante consumida, sendo

considerada a “carne dos sertanejos”, utilizando a polpa e a semente em preparações como em comidas típicas, bebidas adocicadas, óleos e condimentos.

Com faca, descascam-se os frutos, fazendo cortes que se cruzam no sentido do comprimento. Pressões laterais da faca que se cruzam no sentido do comprimento. Pressões laterais da faca sobre os cortes, permitem que a casca desprenda facilmente do caroço, sendo essa uma das características dos frutos maduros. A casca dos frutos jovens ou semimaduros não soltam facilmente. Às vezes, os frutos recém-caídos também não soltam as cascas, mas após dois ou três dias de coletados conseguem separar os caroços da casca. Esses caroços são envolvidos por uma massa pastosa amarelo-ouro, gordurosa e comestível.

A casca é de cor verde a amarelo-clara e contém de um a quatro caroços volumosos, cada um contendo uma semente comestível, rica em óleo e de sabor bastante agradável para uns, e contestado por outros. No entanto, é a polpa que envolve os caroços que constitui a principal parte comestível ou industrializável do pequi. (SILVA, 2001) “Tem cor que varia do branco ao amarelo-intenso, sendo de maior ocorrência o pequi com polpa amarela” (FELIPPE, 2005).

Depois de cozidos com água e sal a polpa é consumida com farinha ou cozidos com arroz, feijão e galinha. Podem ser conservados em salmoura ou óleo ou ainda sob refrigeração em sacos plásticos ou sob a forma de farinha. Como a parte não comestível representa mais de 80% do fruto, existe a possibilidade de sua utilização em ração animal ou adubo. (ALMEIDA, 1998)

No que se refere à farinha de pequi, é preciso aferventar os caroços, retirar do fogo, deixar esfriar e logo em seguida, raspar com colher ou faca. Colocar em tabuleiros (assadeiras) e levar ao fogo baixo mexendo até secar. Pode-se uniformizar a farinha socando no pilão, triturando no liquidificador ou outra máquina e logo em seguida passando pela peneira. Se for grande a quantidade de farinha a ser torrada, deve-se utilizar o forno industrial. (ALMEIDA, 1998)

Já para a amêndoa, os caroços despulpados devem ser levados ao sol para secar. Após seco, parti-lo em duas partes retirando-se a amêndoa. Para o óleo o processo de extração do óleo da polpa de piqui é igual ao do buriti e a extração do óleo da amêndoa igual ao do baru. (FELLIPE, 2005)

Além disso, o óleo é usado na alimentação e também em cosméticos, devido às características do ácido oléico, betacaroteno, importantes na absorção da radiação ultravioleta estando associado anti-radicais livres. Como medicinal o óleo da

polpa tem efeito tonificante, sendo usado contra bronquites, gripes e resfriados, no controle de tumores.

O licor e a batida de pequi já têm fama nacional e há, também, uma boa variedade de receitas doces aromatizados com seu sabor, que vão desde o simples arroz- doce e feijão com pequi. É possível encontrar-se a polpa do pequi ou a própria fruta inteira congelada ou em conservas, para ser utilizada fora da safra. Mas os seus amantes dizem que não há nada como o pequi apanhado e degustado na época da maturação. (SILVA e TASSARA, 2005, p. 245)

É comum o óleo a ser misturado ao mel abelha ou banha de capivara, em partes iguais, e a mistura resultante a ser usada como expectorante. Ainda as folhas, flores e casca são utilizadas como medicinal, alimentação da fauna silvestre e na tinturaria, respectivamente (CARRAZA, *et al*, 2010).

De se destacar, também, que, além da tradicional conserva de polpa, presente em vários mercados na região Centro-Oeste, principalmente Goiás e Distrito Federal, as cooperativas Grande Sertão e Cooperjap, de Minas Gerais, e a Agrotec, de Goiás, apostam na diversificação dos produtos. Aliando praticidade e sabor, surgem o creme de pequi, o pequi desidratado em lascas e pulverizado, em forma de farinha, paçoca e até mesmo a castanha desidratada. (CARRAZA, *et al*, 2010). Vale ressaltar que já existe o pequi sem espinhos, de acordo com Silva (2001, p. 223):

A tribo indígena dos cuicuros do Parque Indígena do Xingu, norte do Estado de Mato Grosso, mantém selecionadas e cultivadas mais de uma dezena de variedades de pequi, dentre as quais o raro pequi com caroços sem espinhos, e ainda com frutas de coloração laranja, branca, de tamanho gigante e fruta doce. O parque está numa região florística entre o planalto central e a região amazônica. Calcula-se que nessas terras indígenas existam 14.000 pequizeiros cultivados por manejo sustentável. É tradição que vem de gerações na tribo, sempre que nasce uma criança, o pai plantar-lhe pelo menos cinquenta pés de pequi, o que resultou num belo pequizal.

Ou seja, o pequi, é bastante consumido na culinária goiana e mineira, sendo típico desses estados, tem aroma característico, sendo usado para fazer vários pratos, e atualmente, até picolé e sorvete. A sua composição, considerando 100 gramas de polpa crua é de 66% de umidade, 212 kcal de energia, 2 gramas de proteína, 18 gramas de lipídios, 13 gramas de carboidratos, 19 gramas de fibras dietéticas, 0,8 gramas de cinzas, além de possuir 1,2 microgramas de beta-caroteno, e 4,8 microgramas de beta-criptoxantina. (KINUPP e LORENZI, 2014)

Silva (2011) afirma que a polpa do pequi é alimento altamente calórico, devido à riqueza em lipídios. É também boa fonte de fibra alimentar e de pró-vitamina A. Além disso, tem alta capacidade antioxidante, devido à riqueza em compostos fenólicos e carotenoides, enquadrando-se, portanto, no grupo de alimentos funcionais. A espécie pode ser propagada por sementes e enxertia.

A qualidade da alimentação regional melhora com o consumo do pequi, devido ao valor nutricional, especialmente associado ao valor calórico e ao teor de vitamina A, e à facilidade de aquisição, devido à boa oferta e aos baixos custos. Tal é a sua importância no norte de Minas Gerais, que o pequi é conhecido como a “carne dos pobres” e foi apelidado de “esteio do sertão”. (LOPES *et al*, 2006)

Ainda sobre o valor nutricional, a “casca” do fruto do pequizeiro, processada em farinha, apresenta valores de lipídios, proteínas, carboidratos totais e fibra alimentar de, respectivamente, 1,54; 5,76; 50,94 e 39,97% (BARBOSA e AMANTE, 2002). A literatura apresenta teores elevados de carotenóides totais para o pequizeiro, apesar de serem bastante variáveis. Os teores de carotenóides totais variaram entre 6,75 a 11,34 mg por 100g, em função do grau de maturação dos frutos. (LOPES *et al*, 2006).

A polpa de pequi contém de 70,9 a 105 mg/100 g de vitamina C, valores acima da laranja, goiaba, banana d’água e maçã argentina, sendo o valor máximo superior ao suco de limão (FRANCO, 1982; SANO e ALMEIDA, 1998; RODRIGUES *et al.*, 2004). Além disso, apresenta teores de lipídeo e proteína que variam de 20 a 27% e 2,2 a 6,0%, respectivamente. Já na amêndoa, o teor de gordura variou de 23,8 a 28,7% e o de proteína de 9,7 a 20,3%. A polpa e a amêndoa do pequi contêm 267,9 e 317 Kcal/100 g, respectivamente, constituindo uma fonte rica em calorias. Em 100 gramas de polpa de pequi encontram-se, ainda, 0,030 mg de vitamina B1, 0,463 mg de vitamina B2, 0,387 mg de niacina, podendo ser considerado uma boa fonte de vitamina B2. Quanto aos minerais, cem gramas de polpa de pequi apresentam 0,4 mg de cobre, 1,6 mg de ferro, e 2,1 mg de sódio, podendo ser considerado boa fonte de ferro. (LOPES *et al*, 2006)

Dessa forma, o mais conhecido e renomado fruto da culinária goiana, o pequi (*C. brasiliense*), estende-se por todo o Cerrado e seu inconfundível sabor e aroma fazem com que seja o carro chefe da cozinha da região, como a galinhada de pequi e o arroz com pequi, pratos típicos goianos. O pequi integra a base cultural alimentar do Centro-Oeste brasileiro, sendo um elemento essencial na culinária regional

dessa região. Suas propriedades medicinais riquíssimas como a vitamina A, C e E, sais minerais como magnésio, fósforo e potássio, fazem dele não somente o fruto que empresta sabores exóticos aos amantes da culinária local, mas propriedades nutricionais que aumentam a qualidade e estudo sobre este. (VIEIRA *et al*, 2006; 2010)

Não obstante isso, infelizmente, no Cerrado, zona de fronteira agrícola em franca expansão, como já explanado anteriormente, de maneira geral a cobertura vegetal nativa vem sendo derrubada em detrimento da instalação de grandes pastagens para pecuária extensiva e lavouras de grãos de soja, milho, etc. E a árvore de pequi vem caindo por terra, deixando de produzir frutos para virar matéria-prima para a produção de carvão vegetal. (SILVA e TASSARA, 2005)

Para se ter uma ideia, por séculos, o pequizeiro foi abundante no Brasil central e serviu de alimento forte e calórico da população de poucos recursos. Infelizmente, nos últimos anos, o fogo das caieiras e das queimadas tem sido grande responsável pela considerável diminuição dos exemplares dessa árvore nativa, que já está correndo risco de extinção. Hoje, na parte nordestina do Cerrado brasileiro, só se tem conhecimento de plantação de pequizeiros produzindo em áreas protegidas como da Serra do Araripe, Estado do Ceará, e da Chapada Diamantina, no Estado da Bahia (SILVA e TASSARA, 2005).

Acerca da importância ambiental do pequi, Lopes *et al* (2006) afirmam que a preservação, se feita de forma adequada, não apenas proibindo o seu corte, mas preservando a vegetação ao seu redor, por si só já traz benefícios, com a preservação do Cerrado. A possibilidade de se utilizar o pequizeiro em sistemas agroflorestais, no enriquecimento de áreas do cerrado, na recuperação de áreas degradadas e na arborização de pastagens, representa uma excelente alternativa para o combate à degeneração das áreas de Cerrado que ainda resistem aos impactos antrópicos. A exploração sustentada dos pequizeiros nativos tem grande potencial, porém, são necessários estudos para reduzir os impactos do extrativismo e propor formas de plantio e manejo que privilegiem o aumento da oferta de frutos, com inclusão social e sem colocar em risco o ecossistema Cerrado.

O mapa 5 apresenta as áreas de maior incidência da *Caryocar brasiliense*. Nele não estão dispostas outras espécies de *Caryocar* (CARYOCARACEAE), privilegiou-se o pequi, *Caryocar brasiliense*, por ser a principal espécie de planta que ocorre em Goiás. Ademais, o que se percebe com o

mapa 5, de ocorrências, é a alta expansão da agricultura no Estado de Goiás em detrimento ao cultivo de espécies nativas do Cerrado.

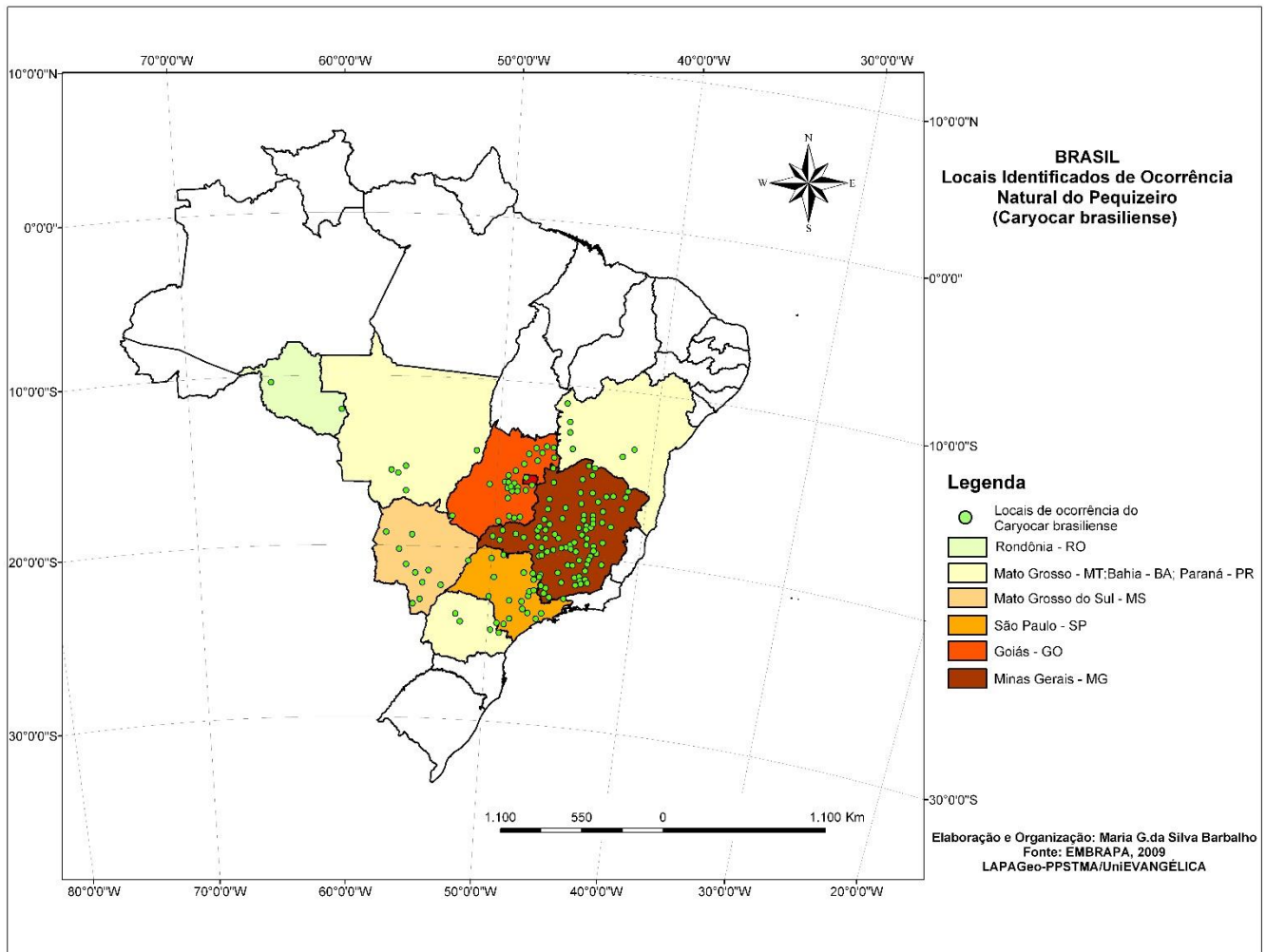


Fig. 5. Mapa 1. Locais identificados com a ocorrência de pequiheiros no Brasil.
Fonte: Carvalho (2009)

O mapa de ocorrências das espécies *C. brasiliense* aponta que é encontrado predominantemente nos domínios do Cerrado, em toda a parte central do território brasileiro. Salienta-se que também ocorre em estado espontâneo no Tocantins, na microrregião do baixo Parnaíba maranhense, sul do Pará, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, Chapada do Araripe – Estado do Ceará, nordeste da Bahia, Piauí, norte do Paraná, São Paulo e Minas Gerais. Os estados de Goiás e Minas Gerais são responsáveis por mais de 60% da produção nacional. “*C. brasiliense* distribui-se pelos estados do Ceará, Distrito Federal, Goiás, Tocantins, Maranhão, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Pernambuco,

Rio de Janeiro, São Paulo, Bahia, Pará, Piauí, e também no Paraguai e Bolívia.” (LOPES *et al*, 2006, p. 252)

O pequi, colhido de forma extrativista artesanal, é alimento e fonte de renda para considerável parcela da população da região Centro-Oeste, sobretudo em Goiás e Mato Grosso. No livro *Plantas do Nordeste*, especialmente do Ceará, Silva, (2011, p. 220) afirma que durante a safra e colheita do pequi “centenas de pessoas sobem à chapada da Serra do Araripe e, abrigadas à sombra dos pequizeiros, carregados de frutos, passam a viver dos mesmos e, em pouco tempo, ficam fortes, robustas e coradas, atestando desse modo o valor dietético do pequi.”

A despeito da importância dessa espécie sob o ponto de vista econômico, ecológico, gastronômico e social, faz-se mister alertar que as informações sobre a produção e comercialização dos produtos provenientes da exploração do pequizeiro, infelizmente, ainda são dispersas e parciais. Existe grande procura no mercado por produtos provenientes da exploração do pequizeiro, e a comercialização vem ocorrendo em feiras livres, restaurantes, supermercados, mercados municipais, sorveterias, ambulantes em semáforos, no centro das cidades, e centros de abastecimentos, como os CEASAS, porém ainda é regionalmente restrito, sobretudo em Goiás. Entrementes, nota-se que o mercado nacional para esses produtos vem crescendo. (PARRON *et al*, 2008)

Os responsáveis pela comercialização do pequi são, muitas vezes, os próprios extrativistas que vendem diretamente ao consumidor às margens das estradas ou a atacadistas que, por sua vez, os revendem aos consumidores, varejistas, indústrias ou até mesmo a outros atacadistas que alcançam mercados mais distantes. É comum se verificar nas estradas do Estado de Goiás, barracas de frutas vendendo pequi, principalmente no período de safra, entre dezembro e fevereiro. A estrada privatizada que liga o Distrito Federal- Brasília à Goiás- Goiânia, é um claro exemplo. Em outras situações, pessoas são contratadas por atacadistas que pagam a fazendeiros pelo fruto no pé (“vende o cerrado”) e, em seguida, procedem à colheita de uma vez só (colheita na vara). Esta situação tem gerado conflito, pois assim o proprietário rural impede a colheita dos frutos pelo extrativista que anteriormente tinha acesso livre às áreas de cerrado. (LOPES *et al*, 2006)

Um exemplo da produção de pequi é na região norte de Minas Gerais, onde a colheita e a comercialização dos frutos do pequizeiro, durante a safra de dezembro a janeiro, mobilizam metade da população que vive no campo,

representam grande parte da renda anual do trabalhador rural. Um estudo realizado em Jequitaiá, MG, mostrou que a coleta de frutos do pequizeiro é mais vantajosa do que em outras atividades, como extração de lenha. (PARRON *et al*, 2008).

Segundo Lopes *et al*, (2006) no Norte de Minas Gerais, a oferta de pequi é diretamente influenciada pelo preço do fruto e inversamente influenciada pelo valor do salário mínimo e pela produção de mandioca. Quando o salário ganho por trabalhadores rurais é insuficiente ou quando a produção de mandioca dos pequenos produtores familiares diminui, estes complementam sua renda com a venda do pequi, reforçando a importância econômica desta frutífera para as populações rurais.

Com isso, em termos sociais, essa atividade de extrativismo do pequi é muito significativa, ao passo que envolve coletores, roetadores (equipe que separa a casca do caroço com a polpa), despoldadores e embaladores, como fonte de renda para sua subsistência. Esses grupos diferenciam-se pelas potencialidades e pelas restrições associadas à capacitação e ao aprendizado adquiridos, assim com interesses particulares. Os coletores autônomos são pessoas do município que colhem o fruto nas propriedades particulares rurais. Para a coleta, é necessária a autorização do proprietário do imóvel. A coleta ocorre preferencialmente no início da madrugada. (PARRON *et al*, 2008).

A coleta realizada diretamente da árvore, sem que os frutos estejam amadurecidos, pode ser considerada, atualmente, um dos principais problemas do extrativismo do pequi, visto que esse procedimento reduz a qualidade do fruto comercializado. Segundo os pesquisadores da Embrapa Vieira *et al* (2006), os frutos apanhados na árvore são nutricionalmente inferiores aos coletados após a queda natural. A colheita dos frutos realizada diretamente na árvore é incentivada pela alta demanda do mercado, do preço e da facilidade de repasse aos atravessadores que compram os frutos imaturos, e isso está se tornando um grande problema.

Outro aspecto importante a ser considerado está relacionado à estrutura da população e das pessoas que colhem e tratam o pequi. De acordo com as observações do campo, é raro observar um indivíduo jovem de pequizeiro regenerando na área de coleta. Dessa forma, seria interessante incentivar a produção de mudas, oriundas de sementes coletadas na área, e promover o plantio, dando origem a novos indivíduos e contribuindo para a manutenção das populações do pequizeiro. (PARRON *et al*, 2008).

Como há poucas informações sobre os efeitos do extrativismo de curto e de longo prazo sobre as populações da espécie *Caryocar brasiliense*, é preciso apoiar estudos que avaliem eventuais modificações nas taxas de natalidade, de mortalidade e de crescimento dessa espécie. “Também é necessário monitorar as atividades dos extrativistas para garantir não só a manutenção das populações da espécie *C. brasiliense*, como também a parte do sustento das populações humanas que utilizam esse recurso” (PARRON *et al*, 2008, p. 115). Daí a importância de apresentar o pequi, por ser muito consumido e valorizado em Goiás, como produto exótico para ser utilizado em várias receitas na cozinha, com pratos tradicionais, releituras e contemporâneos.

Para a pesquisadora da Embrapa, Almeida (1998), já existe um mercado em ascendência e consolidado para produtos derivados do Cerrado. A Central do Cerrado também corrobora essa informação. Somente depois de dominadas as técnicas de cultivos, será possível aumentar a produtividade de frutos e aproveitar seus diversos usos, como a produção de óleo biodiesel a partir da castanha do pequi.

Frente ao exposto, urge realizar políticas públicas para atender às comunidades do Cerrado, dos pequenos agricultores rurais, dos extrativistas do pequi, a fim de que se possam evitar ou pelo menos amenizar os problemas descritos por Parron (2008), quais sejam, a falta de tecnologias adequadas, em relação à propagação, ao manejo de pragas e doenças, à adubação, as formas de coleta e ao próprio extrativismo do pequi.

De se destacar o trabalho realizado na Universidade Federal de Santa Catarina sobre a Feijoa, goiabinha serrana, a pesquisadora Samira Moretto (2014), juntamente com o Departamento de História, realizou pesquisas junto aos produtores da região de Santa Catarina na identificação das melhores espécies. A colaboração entre a Universidade e os produtores do fruto, tem, não apenas, ajudado a preservar geneticamente as melhores espécies como também dotado de crescimento ambiental os produtos da região. Esse tipo de trabalho envolvendo o pequi ainda é precário em Goiás, já que a *Caryocar brasiliense* Cambess. é coletado de forma extrativista, mas sem vínculo com a preservação ambiental do Cerrado.

CAP. III - A CULINÁRIA GOIANA E A GASTRONOMIA DO CERRADO

3.1 A gastronomia como patrimônio cultural imaterial: Caminho para a preservação da identidade, tradições, e representações do Cerrado

Sob a influência de vários aspectos, sobretudo os culturais e sociais, que a gastronomia desenvolveu-se. Alimentar-se, desde dos primórdios, concretizou-se não apenas no ato em si de levar a comida à boca, mas de mostrar elementos culturais, que se mescla com dimensões e significados sociais, assim como identifica o ser humano. Trata-se de apresentar um sentimento de pertencimento à sociedade, e isso mostra a importância de se entender essa ciência. Sobre o conceito e significados da gastronomia para a sociedade, tema dos próximos parágrafos, foi utilizada a obra do mestre filósofo e grande gastrônomo francês Anthelme Brillat-Savarin¹⁵:

A gastronomia acabou surgindo, e suas irmãs se reuniram para lhe dar as boas-vindas. Pois, como se poderia rejeitar aquela que nos sustenta do nascimento ao túmulo, que faz crescer as delícias do amor e da confiança da amizade, que desarma o ódio, facilita os negócios e nos oferece, na curta trajetória de vida, o único prazer que não se acompanha de fadiga e ainda nos descansa de todos os outros? Certamente, enquanto a preparação da comida foi exclusivamente confiada a servidores pagos, enquanto seu segredo permaneceu nos subterrâneos, enquanto apenas os cozinheiros dominaram essa matéria e só se escreveram livros de culinária, os resultados de tais trabalhos não foram mais que os produtos de uma arte. Mas, enfim, demasiado tarde talvez, os homens de ciência se aproximaram. Examinaram, analisaram e classificaram as substâncias alimentares, reduzindo-as a seus elementos mais simples. Sondaram os mistérios da assimilação, e, seguindo, a matéria inerte em suas metamorfoses, viram como ela podia adquirir vida. Acompanharam a dieta em seus efeitos passageiros ou permanentes, por alguns dias, por alguns meses, ou por toda a vida. (BRILLAT-SAVARIN, 1998, p.56)

Para o filósofo e autor francês a influência da gastronomia atinge a faculdade de pensar, seja quando a alma é impressionada pelos sentidos, seja quando responde sem a cooperação desses órgãos; e de todos esses trabalhos deduziram uma grande teoria, que abrange todo o homem e toda a parte da criação capaz de se animalizar. Enquanto todas essas coisas se passavam nos gabinetes dos cientistas, dizia-se bem alto nos salões que a ciência que alimenta os homens

¹⁵ Jean-Anthelme Brillat-Savarin foi um grande chefe de cozinha francês, advogado, juiz, filósofo, artista, tinha fascínio pelas explicações científicas na cozinha, pretendeu fundar a ciência da gastronomia. (BRILLAT-SAVARIN, 1998)

vale tanto, pelo menos, quanto a que ensina como matá-los; os poetas cantavam os prazeres da mesa, e os livros sobre a boa refeição apresentavam ideias mais profundas e máximas de interesse geral. Tais são as circunstâncias que precederam o advento da gastronomia.

Sobre o tema, não se pode olvidar de mencionar o artigo dos pesquisadores chilenos Pablo Lacoste, Amalia Castro e José Antonio Yuri que escreveram sobre a construção da cultura alimentar através do consumo e degustação das frutas, baseada na obra literária *Mil e um noites*. A relevância desse trabalho para gastronomia é grande, ao passo que explica como as frutas foram sendo consumidas ao longo dos séculos pelos europeus e os árabes, além de versar sobre a importância das frutas na alimentação, assim como seus processos de valorização e desprezo porque passaram.

A cultura da valorização do fruto e frutíferas foi construído através de um longo processo. O papel que os árabes exerceram no cultivo de frutíferas foi de grande valia, principalmente para os estudos agrônômicos, botânicos, culturais, históricos e gastronômicos. Devido a essa influência, as frutas criaram um valor no imaginário social, o que se refletiu na mais conhecida obra da literatura árabe: *As Mil e uma Noites*, mencionada amplamente pelos pesquisadores.

Na Idade Média, o fruto ocupou um papel secundário nas práticas alimentares na Europa. As elites comiam carne e peixe, enquanto os pobres alimentavam-se ou deveriam se alimentar principalmente com cereais e leguminosas. A presença reduzida de frutas à mesa era grande, somente algumas maçãs e peras, eram ocasionalmente consumidas. Nesse contexto que entra a cultura muçulmana, com um papel importante, já que foram os árabes que realizaram a introdução e propagação das fruteiras na Europa. Maçã, pêra, marmelo, pêssegos e damascos foram domesticados na Ásia Central e de lá se mudaram para o Oriente Médio e a Europa, por meio desse povo. (LACOSTE *et al*, 2012)

Além disso, a cultura muçulmana fez uma contribuição significativa para melhorar a saúde, através da promoção do consumo de frutas. Esta abordagem foi sentida no sul da Península Ibérica, onde os médicos andaluzes já constatavam as propriedades bromatológicas de muitas espécies de frutas. Nesse contexto, o discurso de *As Mil e Uma Noites*, no sentido de promover o consumo de frutas, foi de extrema importância, posto que melhorou os hábitos alimentares do europeu. *As Mil e Uma Noites* desenrola-se uma doutrina sobre saúde e doença. Nesse sentido,

aparece o fruto com contribuição significativa, uma vez que fornece uma nutrição adequada, ao contrário de muitos outros alimentos. (LACOSTE *et al*, 2012)

Além disso, na vida familiar e social, o fruto passou a expressar a valorização de outra pessoa, por meio da linguagem simbólica. A ação de oferecer frutas, era uma honra, um reconhecimento no ato de compartilhar o alimento e valorização do convidado. Era um detalhe pessoal e relevante. A fruta apresentou uma mensagem de reconhecimento do outro. Era uma maneira de expressar sentimentos como a lealdade e o amor, isso é gastronomia. (LACOSTE *et al*, 2012)

Dessa forma, além de promover o consumo da fruta em si, os árabes, por intermédio das As Mil e Uma Noites incentivaram a gastronomia. Segundo os pesquisadores chilenos Lacoste *et al* (2012), a fruta exigia atenção para sua conservação, devido aos seus componentes, água e açúcar, e apodreciam em pouco tempo, quando amadureciam. Portanto, técnicas de conservação, desenvolvidas pelos árabes, como a desidratação de frutos e o uso do açúcar com as frutas, fizeram surgir novos doces, compotas e geléias, as quais contribuíram para o desenvolvimento da gastronomia, ao passo que promoveu novos sabores e paladares sofisticados.

Interessante observar que o consumo das frutas por parte das pessoas sempre acontecia, levando-se em consideração à presença de mais ou menos açúcar que acaba determinando o gosto para mais ou menos doce por parte do consumidor. O pequi acaba sendo uma exceção nesse contexto, à medida que seu consumo é feito a partir do cozimento da polpa, sendo raramente consumido cru ou como sobremesas. O pequi integra pratos salgados, como elemento principal, a exemplo da galinhada e o famoso arroz com pequi.

Quanto às outras características inerentes aos frutos, quais sejam, fonte de proteínas, vitaminas e sais minerais, nutrição, o pequi, independentemente de ser preferencialmente consumido por tradição de outro modo, apresenta essas características comuns às outras frutas. Registra-se que, na gastronomia contemporânea goiana, o pequi já está sendo consumido com doce de leite e compondo outras sobremesas, como a ganache de chocolate e o pudim, o que será tratado em item próprio.

Assim, o prazer gastronômico só se manifesta realmente pela variedade, o contraste, da harmonização da bebida com a comida. A arte atinge o seu apogeu precisamente naqueles períodos em que o refinamento das receitas associa a

complexidade da concepção à leveza da execução. Eis um grande princípio a qual se adequa a gastronomia, qual seja, cozinhar não reside na mera acumulação, misturar não é combinar, os pratos mais extravagantes, podem ser pesados e bonitos, sem ganhar em sabor. Contrariamente, as preparações mais simples podem ser de alta técnica e sabor quando, ao se juntarem dois ou três produtos, até mesmo comuns, resultar um sabor original, que só o preparo adequado pode obter. Isso é gastronomia. (REVEL, 1996)

A gastronomia é o contato físico com o mundo e por intermédio disso que os grupos sociais delimitam sua distinção, e se identificam, assim como acabam por se reconhecer, através da forma, do como e do porquê de se comer. A comida perfaz-se nesse ato de reconhecimento. A exemplo disso, pode-se citar as comidas típicas e geográficas de vários lugares, comunidades, nações ou países que se enquadram nesse contexto social, mostrando pratos identitários de seus respectivos povos, como a comida do Cerrado. Ou seja,

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos. (BRILLAT-SAVARIN, 1998, p.57)

Acrescenta-se que a gastronomia está relacionada à várias áreas- como bem frisou Brillat –Savarin (1998): à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que vende. Enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações.

E, ainda, informa que a gastronomia governa a vida inteira do homem; pois os choros do recém-nascido reclamam o seio de sua mãe, e o moribundo recebe ainda com prazer a poção suprema que, infelizmente, não pode mais digerir. Sua influência se exerce em todas as classes da sociedade; pois se é

ela que dirige os banquetes dos reis reunidos, também é ela que calcula o número de minutos de ebulição necessários para que um ovo fresco seja cozido ao ponto.

O assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso. Salienta-se que não obstante as pressões forjadas pelo setor produtivo, como um dos mecanismos que interferem nas decisões dos consumidores, a cultura acaba por moldar a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem, proíbem ou permitem o que comer. (CANESQUI *et al*, 2005)

A cultura alimentar do homem reflete-se a partir de seu gosto por determinado alimento e sofre muitas influências da sociedade. O alimento é utilizado para o reconhecimento desse gosto e revela até o *status* social, “o gosto mais todo o comportamento ligado ao consumo se determina pela classe social, ou seja, pela renda e pela ocupação profissional.” (SLOAN, 2005, p.2) “O gosto culinário é constituído socialmente.” (SLOAN, 2005, p. 23).

Entretanto, o real princípio que rege essa distinção entre os gostos na sociedade, é a oposição entre gostos influenciados pelo luxo (ou liberdade) e gostos influenciados pela necessidade. O ser humano é o único, segundo Montanari (2008) que pode transformar o ato necessário de nutrir-se em prazer, todavia, quando há fome, isso é impossível. Nem sempre o que se ingere é apreciado. É claro que seus hábitos e, portanto, em última análise, “seus gostos são determinados pela facilidade de encontrar o produto, por sua capacidade de ser conservado e preparado, por sua capacidade de preencher, afastando a angustiante mordida da fome”. (MONTANARI, 2008, p. 110)

A comida acaba construindo uma variável importante na diferenciação de pobres e ricos, pois esses dois grupos fazem uso de alimentos diferentes e os usam de forma diferente. Nas classes mais desprovidas há a distinção do alimento que é comida ou não. (DANIEL; CRAVO, 2005). O gosto está relacionado com a sociedade, por intermédio de vínculos sociais, completamente carregado de simbolismo e significado para quem come. Logo, “o gosto é uma construção, ligada intimamente ao indivíduo, seus hábitos e seus costumes, sendo formado pela sociedade e pela cultura, ou seja, uma questão puramente cultural. O gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado” (FRANCO, 2001, p. 24).

Gilberto Freyre, em seu livro, “Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil”, apresenta características que apontam para a História Cultural da alimentação brasileira.

(...) Como significativas – sociologicamente significativas, culturalmente interessantes – são as maiores ou menores predominâncias – maiores ou menores quanto a espaços e tempos- daquelas outras formas de bolos e doces no chamado “arquipélago cultural”, que é o Brasil. Não só, porém, são diferentes as predominâncias estéticas e, por vezes, mágicas, de formas: também as de sabores, de combinações do sabor do açúcar com outros sabores, de uso e de abusos do açúcar no preparo de doces e de bolos brasileiros nas várias regiões do país. (FREYRE, 2007,p.25)

Logo, Freyre deixa claro a cultura arraigada e a preferência nacional pelo excessivamente doce, que se refletem em compotas, doces com frutas regionais, geleias, licores, além de doces de leite. No Nordeste, por exemplo, há geleias com frutas muito consumidas localmente, como o caju, o sapoti, a graviola, a banana, o abacaxi, doces com castanha de caju. Já em Goiás, tem-se as variedades de doces e geleias com frutas do Cerrado, como a cagaita, o araticum, o licor de pequi, paçoca de baru, entre outros.

Com efeito, comer é um ato vital, contudo o homem acaba transformando essa necessidade em outro ato, que se constitui no principal elemento estético e artístico da gastronomia, qual seja, “colocar a mão na massa”, cozinhar. A alquimia, a magia e a arte de misturar e combinar ingredientes e produtos diversos, confere ao simples ato de comer, uma acepção diferenciada que vai muito além de apenas nutrir o organismo.

E é nesse contexto, que a gastronomia adquire sua essência, qual seja, quando o homem se alimenta de significados, memórias, costumes, tradições, cotidiano, adquirindo, com isso, uma relação totalmente particular com a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. Os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificado, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade. (MACIEL, 2001)

A origem do significado da palavra gastronomia (*do grego antigo γαστρονομία; γαστρός ["estômago"] e νομία ["lei"/"conhecimento"]*), deve continuar

sendo apenas citada e ensinada, porque a gastronomia, como se constatou acima, é muito mais do que comer, ela é o artesanato do homem na momento em que prepara ou cozinha um alimento. Ela envolve química, temperaturas, texturas, e tudo isso ligado a uma cultura de gosto, tradição, religiões, costumes, paladares, leis, arte, tudo realizado com o sentimento de compartilhar sentimentos, e apreciar a arte, quase que divina, através de um ritual de sentar à mesa, com familiares, amigos, conhecidos. Ela obedece a uma estética e função social. (BRILLAT-SAVARIN, 1998)

A diferença entre o alimento e a comida está na comensalidade. As refeições carregam em si uma função social. Seja ao redor de uma fogueira ou em um banquete medieval, o homem sempre se reuniu para se alimentar. Além disso, sobre a gastronomia, vale citar o legado dos grandes filósofos da Grécia Antiga, como Epicuro, que privilegiava a felicidade. Ele procurava passar ao homem que deveria se satisfazer naturalmente, buscar o prazer através das suas necessidades naturais. E, isso, tem relação com a gastronomia, que busca a felicidade do comensal em se satisfazer ao comer um prato bem-feito, decorado, com sabor único, uma obra de arte.

O prazer nasce da satisfação destas necessidades: deixar de ter fome, deixar de ter sede, deixar de sofrer. É um prazer imóvel e como que a pura suspensão da dor. A sobriedade destas exigências torna evidente o desespero da época em que foram formuladas. Mas esta doutrina salvava o essencial do homem ameaçado, que apenas desejava retornar alento, cuja única aspiração era cessar de temer, cessar de ter esperança. Com o epicurismo, o homem torna-se completo, e isto basta para que nasça a alegria. (NIZAN, 1972, p.40)

Portanto, a gastronomia é o estilo de vida, o resumo das culturas e vivências do mundo. É a diferença entre o prazer de comer e o prazer da mesa. O prazer de comer é sensação atual e direta de uma necessidade que encontra satisfação. O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos fatos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição, o que parece coadunar com a filosofia de Epicuro. (BRILLAT-SAVARIN, 1998). A gastronomia pode ser definida, ainda, como o estudo dos alimentos e bebidas, relacionados à cultura, arte, prazer, tradições e costumes de um determinado povo. E isso precisa ser registrado como bem cultural, patrimônio cultural brasileiro, com as características peculiares de várias regiões.

3.1.1 Gastronomia: cultura e patrimônio

Depois de caracterizar e definir a gastronomia, que se deve entender a importância de tratá-la como patrimônio cultural imaterial, visto que o conhecimento ao realizar um prato com ingredientes locais, como o pequi, fica registrado na memória, o sabor desse gosto, assim como o saber adquirido de como aquele prato foi realizado, para que futuramente possa se repetir sua feitura.

O patrimônio imaterial transmitido de geração em geração é definido a partir da perspectiva da alteridade, ou seja, alvo de constantes “recriações” decorrentes das mutações entre as comunidades e os grupos que convivem em um dado espaço social, do meio ambiente, das interações com a natureza e da própria história dessas populações – aspectos fundamentais para o enraizamento ou o sentido de pertença que favorece o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (PELEGRINI E FUNARI, 2008, p. 46-47)

O paladar - o gosto gastronômico – é formado através da história de interações alimentares e culturais do homem, que passam de geração à geração. O ser humano é um animal que cria uma cultura e acaba ficando interligado a ela. “A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim como os gostos e as predileções mudam no decorrer dos séculos” (MONTANARI, 2008, p.95)

Por conseguinte, os motivos de aceitação de determinado produto destinado à alimentação são, portanto, múltiplos e diversificados, já que abrangem aspectos econômicos, sociais e religiosos, mas repousam, sobretudo, nas variações do paladar, que contribui para atribuir às práticas alimentares identidade cultural. Mais do que uma experiência simplesmente individual, o paladar é um produto social que advém de uma vivência coletiva, e que se transforma ao longo do tempo por meio do contato com novos produtos e novos alimentos. (ALGRANTI, 2014).

Assim sendo, entender as características de determinados pratos ou receitas passa por uma série de requisitos teóricos e práticos, mas, no caso do Brasil, transmite-se, principalmente, pelo conhecimento histórico e tradicional, através das culturas que formaram o povo brasileiro, quais sejam, europeias, principalmente portuguesa, a africana e indígena brasileira. A gastronomia como patrimônio considera as características culturais da comensalidade:

Comer é ingerir, integrar, comunicar, falar dos ingredientes, pelos temperos, pelas maneiras de fazer cada prato, pelas maneiras de consumir cada prato. Nossas características, nossos costumes, nossas tradições e permanentes criações estão presentes e representadas nos cardápios, nas muitas possibilidades de oferecer e de, finalmente, comer. Comer é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando o sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo. (LODY, 2008, p. 31 -33).

Ou seja, se a cultura é, conforme Hall (2006), um campo específico da produção humana, um discurso, uma forma de construir sentidos para influenciar e organizar nossas ações e concepções que temos de nós mesmos, logo, infere-se que a comida e as práticas culinárias complementam esse processo de identidade do homem. A cozinha se reveste de importância, posto que as práticas culinárias, como expressão cultural e comunitária, são vistas como formas identitárias de pertencimento a um grupo quando emergem as peculiaridades e as tradições reapropriadas.

Portanto, o conhecimento das práticas culinárias de uma sociedade, além da especificidade dos seus recursos agrícolas e animais, permite compreender, de um lado, as linhas gerais da sua cozinha tradicional, e, por outro, os regionalismos em que se compartimenta. A comida representa o nosso sentimento interior, nossos laços afetivos, um sentimento de pertença a nossa família. Os alimentos são carregados de significados e valores. Existem comidas que são apreciadas e outras não. “Símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar.” (BRAGA, 2004, p.39)

A construção dos sujeitos que se definem como goianos, por exemplo, passa pela noção de pertencimento a uma comunidade, cujas representações são tecidas por eles mesmos, junto a objetos concretos, no confronto de sua experiência particular. Assim, o espaço onde se desenrola a cultura goiana, permite-nos afirmar, que possui uma grande quantidade de significações, que se tornam múltiplas. A experiência dele obtida pode engendrar diferentes perspectivas e interpretações. E a comida, como nos alimentamos, é uma manifestação da atividade humana, e a cozinha, um espaço de trabalho onde se desenvolve esses produtos e receitas de um determinado grupo social. (MOLINA, 2001)

Por intermédio da culinária¹⁶ e gastronomia, identificam-se valores, formas de comportamento, a história, a cultura, a estética, a arte, a nutrição, a sociologia e a antropologia dos alimentos, a botânica, a economia, a geografia, enfim, muitos aspectos e disciplinas intrinsicamente ligados a todo ser humano. A gastronomia é o contato físico com o mundo, exatamente porque ela é multidisciplinar, e precisa ser tratada como patrimônio cultural imaterial.

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores. (CARNEIRO, 2003, p.2)

O significado de rememoração, que revisita o passado, resignificando o sentimento de identidade da culinária goiana, por intermédio das receitas, de como se preparam seus pratos, de sua cultura, seus segredos com o uso do pequi, ratificam o entendimento de se preservar esses conhecimentos.

Parece-nos que uma das chaves da compreensão da situação atual das perspectivas historiográficas é o estudo da memória e da identidade. Claro está que esse estudo não mais poderá recorrer à memória como um ato apenas de busca de informações do passado, tendo em vista a reconstituição do passado. Mas, deve ser entendida como um processo dinâmico da própria rememoração. (...) A situação de estetização simbólica ou, em outras palavras, a ornamentação de signos e significados de determinados grupos sociais étnicos privilegia uma recolonização das experiências do cotidiano, especialmente levando-se em conta a profunda crise atual de valores modernos e seus respectivos projetos de futuro. Aqui, novamente o debate em torno da memória e da identidade poderá ser uma opção de entendimento e compreensão. (DIEHL, 2002, p.112-113)

A comida goiana, do Cerrado, vai registrar a importância de se respeitar e valorizar os pratos identitários nacionais, que se localizam e se perfazem, através das memórias dos brasileiros, do povo goiano. Rememorar é consolidar a identidade, é certificar que a receita do empadão goiano, das compotas de doces de Cora Coralina serão repetidas por outros cozinheiros, que levarão em consideração

¹⁶ Esclarece-se que a gastronomia tem um detalhe diferencial em relação ao conceito de culinária e cozinha. Cozinha e culinária são sinônimos. Ambos os termos referem-se ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de determinada região. Exemplo: estão entre os pratos típicos da culinária goiana, o arroz com pequi e o empadão. Referem-se também à arte de preparar os alimentos e às práticas e técnicas usadas para esse fim, como por exemplo a "cozinha de vanguarda de Alex Atala". Já a gastronomia está ligada, além da arte e cultura debatidos acima, às técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição, possuindo um conceito mais abrangente. Ou seja, cozinha e culinária estão inseridas neste conceito de gastronomia. (FREIXA e CHAVES, 2008)

tanto o conhecimento do modo de fazer do passado, quanto o modo de fazer com as adaptações da modernidade, influenciadas pelas estruturas capitalistas. “A nossa capacidade de lembrar de algo é a mesma capacidade de esquecer.” (DIEHL, 2002, p.115).

Em vista disso, desenvolver a memorização dos pratos goianos, é combater o tempo que a corrói, ao mesmo tempo que concede a contemporaneidade necessária para a construção de uma identidade ao prato. Os conceitos de lembrança e memória, apresentados por Diehl (2002), registram que as lembranças estão localizadas no passado de forma estática. Elas são elementos intransparentes, individuais e perdem gradativamente seus pontos de referência no tênue horizonte entre o passado e o presente.

Já a memória significa experiências consistentes, ancoradas no tempo passado facilmente localizável. Memória possui contextualidade e é possível ser atualizada historicamente. Ela possui maior resistência do que lembrança, uma vez que é uma representação produzida pela e através da experiência. Constitui-se de um saber, formando tradições, caminhos – como canais de comunicação entre dimensões temporais -, ao invés de rastros e restos como no caso da lembrança, e é nessa seara que a gastronomia deve estar inserida, para que não haja seu esquecimento. (DIEHL, 2002)

O autor ainda continua explicando que a memória possui a capacidade de instrumentalizar canais de comunicação para a consciência histórica e cultural, uma vez que pode abarcar a totalidade do passado num determinado corte temporal. Pelo senso comum, a memória está intimamente ligada às tradições familiares, grupos com suas idiossincrasias peculiares. Nesse nível, ela representa possibilidades de aprendizagem e de socialização, expressando assim continuidade e identidade daquelas tradições. A continuidade nem sempre pode ser definida explicitamente. “A memória, por também ter características coletivas, assume funções tais como de identificação cultural, de controle político- ideológico, de diferenciação e de integração.” (DIEHL,2002, p.117)

Ou seja, é impossível dissociar a tradição da memória. Seria praticamente impossível pesquisar o assunto, sem antes entender as tradições culturais do modo de fazer a pamonha, os doces goianos, etc, por diversas pessoas, ao longo dos anos. Importante registrar que cada cozinheiro vai interpretar e realizar suas receitas, de acordo com que aprendeu ao longo do tempo, de acordo com sua

tradição, sua memória, para dar a almejada identidade, que deve ser “recheada” de sentimento, para, finalmente, caracterizar a feitura do prato.

Cada cozinheiro ao realizar seu empadão goiano, sempre vai identificar elementos constituintes daquele prato, posto que se teve continuidade, como bem citado acima, da tradição, da memória, da representação, da reconstituição simbólica do prato, enfim a ratificação da sua cultura, interrelacionada com seu grupo social ao longo do tempo. O saber fazer é um conhecimento adquirido ao longo do tempo, de pai para filho, que caracteriza a tradição e forma o patrimônio imaterial.

Assim, infere-se que o patrimônio aproximou-se, cada vez mais, das ações cotidianas, em sua imensa e riquíssima heterogeneidade. E isso parece nítido quando se trata de gastronomia e do que envolve fazer uma receita, desde da escolha dos ingredientes até o momento em que se chega à mesa com o prato pronto, todo esse processo, incluindo a forma como as pessoas consomem o alimento revelam costumes que precisam ser preservados para as próximas gerações. “Algo aparentemente tão simples como preparar carnes, com pequi ou não, revela-se variado, com características próprias e únicas, em cada canto do planeta, digno, portanto, de preservação como vivência diferenciada da humanidade.” (PELEGRINI e FUNARI, 2008, p.30)

A valorização dos alimentos nacionais e a passagem de conhecimento gastronômico de geração para geração é de extrema importância para a perpetuação de uma cultura, de uma identidade gastronômica. Conforme Pelegrini e Funari (2008) esse entendimento já foi referendado pela Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial - da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura) – que em seu parágrafo segundo, artigo segundo, trata das tradições e expressões orais; expressões artísticas; práticas sociais, rituais e atos festivos; conhecimento e práticas relacionadas à natureza e ao universo; e técnicas artesanais tradicionais, itens estes que combinam perfeitamente com a definição de gastronomia e todos os aspectos apresentados acima que a envolvem, sobretudo a manutenção da cultura e tradições das populações locais. Ademais, ratificando esse entendimento, informa-se que o Brasil, por intermédio de sua lei maior, a Constituição Federal de 1988, prescreveu em seu artigo 216:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I - as formas de expressão;

II - os modos de criar, fazer e viver;

III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

§ 1º O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

§ 2º Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem.

§ 3º A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.

§ 4º Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei.

§ 5º Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos.

Portanto, depreende-se que a gastronomia está dentro desse contexto do artigo transcrito da Constituição Federal de 1988, não se desvinculando da cultura.

A gastronomia enquanto um patrimônio cultural se constitui na herança passada de uma geração à outra, de sua cozinha, seus costumes e gostos como um fator de comunicação por ser considerada uma linguagem própria dos que possuem a mesma origem. A alimentação contém preocupações simbólicas mais ou menos conscientes e independentes da nutrição, pois traduz o profundo pulsar da cultura como ressalta Lévi Strauss: Assim se poderá descobrir para cada caso particular, de que modo a cozinha de uma sociedade é a linguagem de onde ela traduz inconscientemente sua estrutura. A cozinha é uma referência cultural e mostra nas escolhas e ingredientes alimentares ainda que, inconscientemente podem revelar a essência dos tabus e dos gostos. Pois, ela contém toda herança dos antepassados, a memória e as identidades de um povo. (ANGELO e CORNER, 2008, p.1-2)

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, o registro de um bem cultural terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira. “A memória do país de origem permanece em cada pessoa, pois, o gosto é adquirido na infância e será guardado para sempre na memória” (ANGELO e CORNER, 2008, p.2). O IPHAN assevera que a gastronomia faz parte de processos de construção de sociabilidades, de formas de sobrevivência, de apropriação e transformação de recursos naturais e de

relacionamento com o meio ambiente. A culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte desses processos culturais e da nossa identidade. “O reconhecimento de bens e manifestações representativos da diversidade cultural brasileira, por meio de registro, vai muito além da descrição e consagração de receitas de comidas típicas.” (IPHAN, 2015)

Salienta-se que o registro de bens culturais de natureza imaterial consiste, essencialmente, na produção e/ou sistematização de conhecimentos e documentação extensiva dos aspectos culturalmente relevantes sobre o bem, devendo contemplar: - origens, transformações e continuidade histórica; processo de produção, circulação e consumo; identificação dos produtores; significados atribuídos ao bem por seus produtores e pelos grupos sociais envolvidos no processo de produção e consumo; contexto cultural específico; referências documentais e bibliográficas; documentação audiovisual produzida sobre o bem ou que lhe seja pertinente. Na área da gastronomia, destacam-se o registro do Ofício das Baianas de Acarajé, e modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre/Alto Paranaíba. (IPHAN, 2015)

Ainda, de acordo com o IPHAN, já existem outras demandas pelo reconhecimento de comidas típicas, como o empadão goiano, o alfenim, o sanduíche baurú, o pastel de angú, entre outras. O entendimento que vem sendo construído é que as comidas são elementos constitutivos dos sistemas culturais de celebrações, festas, expressões e práticas sociais, e assim devem ser reconhecidos. (IPHAN, 2015).

Por fim, vale informar que já existe um projeto de lei nº 6.562, de 2013, tramitando no Congresso Nacional, o qual modifica a Lei Rouanet, a fim de reconhecer a gastronomia como cultura, a fim de receber incentivo fiscal. Esse movimento foi iniciado pelo ícone da gastronomia brasileira, o chefe de cozinha Alex Atala.

3.2 Características da gastronomia brasileira e a formação da culinária goiana

A alimentação é essencial e indispensável para a sobrevivência das espécies. “Desde que nasce, o homem precisa obter sua alimentação” (CASCUDO, 2004, p. 18). Contudo, a alimentação humana não se resume a somente uma necessidade fisiológica. Ela vai além, a forma como comemos e o que comemos

vêm sendo moldados ao longo de milênios. O modo como uma população se alimenta faz parte da construção de sua cultura.

Desde do início da nossa civilização até os dias atuais que a gastronomia vem evoluindo no mundo, e sobretudo, no Brasil. A cozinha de um povo constitui um traço marcante da sua cultura, à medida que resulta das características geográficas e históricas do local aonde o homem vive, de sua formação étnica, de suas crenças religiosas e políticas, sua moral, seus costumes, de sua história, conforme explicado anteriormente.

O Brasil é um país de dimensões continentais, por sua vastidão e por sua formação tão miscigenada, observam-se diferentes hábitos culturais. Sua terra fértil e a riqueza de insumos são fatores extremamente favoráveis para o desenvolvimento de uma gastronomia tão rica, distinta e saborosa. A autenticidade e regionalidade presentes na comida brasileira são pontos positivos que devem ser levados em consideração para a valorização de nossos hábitos alimentares. Holanda (1957), grande historiador brasileiro, coaduna com esse entendimento, quando expressa que no Brasil, sempre esteve presente uma relação de troca de conhecimentos entre os portugueses, índios e africanos para formar a nossa cultura, e isso fica nítido com a formação da culinária brasileira. Sempre houve uma troca de conhecimentos entre esses povos, primordial para a construção do Brasil.

Para entender os hábitos alimentares dos brasileiros, há de se compreender como os mesmos surgiram. A miscigenação é evidente, a diversidade do povo brasileiro dá-se à mistura de povos que juntos construíram e continuam construindo uma identidade brasileira. Índios, negros e europeus fizeram do Brasil um país rico em cultura, gastronomia e arte, em especial a gastronomia goiana.

De se ressaltar que a obra culinária é efêmera: um empadão goiano, prato identitário de Goiás, degustado fora da temperatura ideal, perde em sabor, textura, suas qualidades organolépticas próprias. Como bem ensina Câmara Cascudo¹⁷ (2004, p.361), “Mais efêmeras que as rosas, nem o espaço de uma manhã resistem”. Desse modo, faz-se mister salientar que o estudo da alimentação, da gastronomia brasileira, é um vasto domínio multidisciplinar que oferece uma síntese ao reunir os recursos das diversas disciplinas.

¹⁷ Luís da Câmara Cascudo (1898-1986) foi um historiador, antropólogo, advogado e jornalista brasileiro. Dedicou grande parte de seus estudos a temas relacionados a cultura brasileira. Para a gastronomia, deixou o legado da obra História da Alimentação do Brasil. Foi professor da Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN. (CASCUDO, 2004)

Tudo isso para buscar desvendar em cada período do passado, as informações alimentares primordiais, para poder efetuar a análise da dinâmica temporal das transformações da alimentação brasileira, e, conseqüentemente a goiana. Logo, esse capítulo apresentará um recorte das principais características da gastronomia brasileira, sua formação, para posteriormente tratar sobre a culinária goiana, sua cultura, a inserção na gastronomia do Cerrado e usos do pequi.

Assim, inicialmente, caracterizar-se-ão os hábitos de alimentação dos portugueses, os quais chegaram ao Brasil, ajudando na nossa formação culinária. No auge da Expansão Marítima, a cozinha portuguesa já tinha incorporado e sofria grande influência do norte africano e do Oriente, o uso de especiarias como a canela, era marcante. A alimentação quinhentista do povo português tinha características medievais e seguia tradições árabes, ela detinha vários preconceitos religiosos. A doçaria portuguesa já existia, à base de mel de abelhas, porém o domínio árabe traz o açúcar, intensificando o amor pelos alimentos doces. Bolos de mel, alfenins, alféolas ou puxa-puxa, como era conhecido no Brasil, são todas receitas árabes. (CASCUDO, 2004).

A tradição culinária dos árabes, seus aromas e temperos elaborados, suas técnicas de preparo chegaram primeiro aos portugueses: em plena Idade Média, Portugal e quase toda a Península Ibérica viveram sob a égide do poder árabe muçulmano, que ali se instalou a partir do ano 711. Durante as primeiras décadas do século VIII, a liderança árabe já se estendia ao sul da Itália, a todo o Mediterrâneo e ao norte da África. Em Espanha e Portugal, países que formavam a Península Ibérica, os mouros, denominação dada aos árabes que habitaram essa Península, exerciam uma prática de cozinha muito rica e sofisticada, que trazia tradições muito antigas e não podia deixar de marcar os usos dos povos autóctones da região. (MARANHÃO *et al*, 2009)

Chegando do Ocidente, os exércitos islâmicos traziam muitas iguarias do Continente Asiático, tais como arroz, pato, açúcar de cana, frutas diversas, como os limões e laranjas; especiarias, como cravo, canela, noz-moscada, gengibre, pimenta-do-reino, tomilho, sementes de gergelim, cardamomo. Isso sem contar a pimenta malagueta e o café, conhecido como “vinho do islã”, que vinham da África. Os iemenitas misturaram malagueta com cardamomo, cominho e alho para formar um tempero chamado de *zhug*. Todo esse conhecimento culinário e medicinal foi

incorporado pelo povo que vivia na região em que mais tarde se formaria Portugal. (MARANHÃO *et al*, 2009)

A cozinha portuguesa, desde então, não vive sem os aromas das especiarias que aprendeu com os muçulmanos árabes ou “mouros”, e, atualmente em Portugal, antes de se começar a cozinhar, utilizam-se, geralmente, temperos base da culinária árabe, tais como, alho, cebola, com o sabor das especiarias ou ervas diversas. “Já, no Brasil, a influência árabe teria um grande incremento em épocas recentes, devido à grande imigração de levantinos para terras brasileiras na época contemporânea.” (MARANHÃO *et al*, 2009, p. 7)

Demais disso, sobre a valorização, uso e importância dos frutos na culinária árabe, que influenciaram a gastronomia da Península Ibérica, sobretudo Portugal, e conseqüentemente o Brasil, Lacoste *et al* (2012) consignam que as técnicas de conservação de frutas foi uma contribuição significativa da cultura muçulmana. Com estas práticas, a arte de preservar e preparar alimentos, melhorou a qualidade de refeições. Introduzido pelos árabes, estas tradições foram levadas em seguida, para a Europa e América, respectivamente, Portugal e Brasil, onde eles iriam tomar caminhos diferentes em sua evolução.

Desse modo, de acordo com Braga¹⁸ (2010) os portugueses do século XVI, os quais trouxeram seus hábitos alimentares para o Brasil, tinham um cardápio interessante, o qual foi registrado no Livro de cozinha da infanta D. Maria, escrito no final do século XV, início do XVI. Esta obra vai divulgar as técnicas alimentares e os consumos dos grupos privilegiados daquela época. Tanto os mais ricos como os populares consumiam bastante vinho e cereais.

Na história da gastronomia, o misterioso manuscrito da infanta D. Maria de Portugal representa, além da descrição dos costumes à mesa em Portugal durante a Idade Média, a mestiçagem entre a herança cultural medieval europeia, as influências mouras e a história colonial das nações conquistadas pelo império luso. Muitas receitas desse livro expressam que os portugueses utilizavam especiarias orientais na combinação do gosto salgado ao açucarado e ao agri-doce, gosto este

¹⁸ Isabel M. R. Mendes Drumond Braga é professora doutora em história pela Universidade Nova de Lisboa e agregada pela Universidade de Lisboa. Leciona História Moderna na Universidade de Lisboa, sendo professora visitante da Universidade Federal Fluminense –UFF. Autora de diversas obras sobre história da alimentação, das minorias na Época Moderna e da Inquisição em Portugal. Participa de vários congressos internacionais sobre o tema e sua obra Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI) foi também fonte importante para a construção da minha dissertação. (BRAGA, 2010)

passado aos brasileiros. Um exemplo disso é a galinha mourisca, refogado que continha salsa, hortelã, canela e vinagre. “Receitas como esta ilustram a transição do paladar na época em que Portugal passou a incluir alimentos vindos das terras conquistadas por seus navegadores” (BOCCATO e LELLIS, 2013, p. 403)

Esse livro confirma também, através de suas receitas que a carne era a base da alimentação dos grupos abastados, era um produto de luxo, e critério essencial para caracterizar o nível de vida das pessoas que a consumiam. Alimentava-se de carne de vaca, vitela, carneiro, cordeiro, cabrito, porco, javali, coelho, lebre, veado, além de galinhas, frangos, gansos, perdizes, patos, pombos, rolas, tordos. A carne era obtida pela caça e adquirida em feiras, mercados e tendas, hábitos trazidos também por eles ao Brasil. A carne era servida em forma de almôndegas, eram assadas, cozidas, desfiadas, em ensopado, em cuscuz, frita, em pastéis, recheada e em torresmos, inclusive em doces, como o manjar branco. (BRAGA, 2010)

Portugal, por ser um país litorâneo, possuía uma grande diversidade de espécies ictiológicas, fazendo com que o peixe se tornasse um dos alimentos presentes na dieta alimentar tanto de ricos quanto de pobres, e até mais consumido que as carnes. Destaca-se a influência da igreja no consumo de peixes, o incentivo era grande para que se seguissem os dias de jejum e abstinência, hábito culinário e cultural trazido para o Brasil. Além do peixe consumido fresco em diversos preparos, era frequente o uso do peixe salgado, seco, defumado, em empadas, em escabeche e em conserva em barris, principalmente o atum e o salmão. (BRAGA, 2010)

As gorduras utilizadas pelos lusos eram o azeite, a banha e o toucinho. O pão feito em casa, era acompanhamento obrigatório das sopas, papas, além de entrar no preparo de alguns tipos de sopas, mingaus. Os vegetais integravam a dieta alimentar das famílias portuguesas. Agrião, alcaparra, aspargo, berinjela, beterraba, cardo, cenoura, chicória, cogumelos, couve-flor, fava, feijão-branco, feijão-frade, feijão-verde, lentilha, nabo, repolho, etc, compunham a mesa portuguesa. As comidas eram temperadas com alho, cebola, limão, sal, vinagre, cerefólio, coentro, erva-doce, funcho, louro, manjerição, salsa, tomilho, e naturalmente, especiarias, como canela, cravo, gengibre, noz-moscada, pimenta-do-reino. Daí a presença desses elementos nos refogados e pratos brasileiros de todas as regiões. Aqui em Goiás, os doces de Cora Coralina tem presente as especiarias, e os pratos salgados sempre tem uma base de refogado com cebola, alho, sal e

pimenta, além de se acrescentar, ao gosto do cozinheiro, coentro, salsa e outras ervas. (BRAGA, 2010)

A dieta alimentícia portuguesa dividia-se em uma dieta camponesa e outra da corte e privilegiados. Camponeses comiam sopas e mingaus grosseiros, feitos de misturas de cereais, como o trigo. Grãos suplementavam a dieta como lentilhas, ervilhas e grãos-de-bico. Por conseguinte, os portugueses que vieram colonizar o Brasil, trouxeram práticas alimentares, baseadas em pratos feitos a partir de uma tradição campesina que refletia as condições climáticas, propícias à produção desses alimentos de substância e a feitura dos pratos citados. (PINTO e SILVA, 2005)

A alimentação farta e refinada estava nos palácios, nas cortes e nos conventos. Era dos conventos que saíam os mais amados doces – queijadinhas de amêndoa, manjar branco, pão-de-ló e farteis eram os quatro permanentes, de acordo com Cascudo (2004). O açúcar e seus derivados, proveniente da monocultura de cana no Nordeste brasileiro, logo conquistou o paladar de todos.

O português trazia, então, quase um século de experiências nas regiões tropicais da Índia e da África. O início da vida econômica no Brasil foi marcado, sobretudo, pela introdução do sal, cana-de-açúcar, gado, coqueiros, bananeiras doces, cítricos, mangueiras e especiarias, as quais já eram objeto de comércio, por parte dos portugueses, ou que se faziam necessários ao seu bem-estar. Formaram, assim, uma sociedade agrária, subjugando primeiramente o índio, depois o escravo negro, e fazendo prevalecer o poder particular dos donatários e a influência decisiva da Igreja, através de suas missões religiosas. (ORNELLAS, 2003)

Grandes apreciadores de frutas e seus doces, assim como dos cereais, os portugueses traziam de um tudo para o Novo Mundo – figo, romã, laranja, lima, tâmara, melão, melancia, cidra. Plantavam coqueiros ornamentais, semeavam arroz, faziam hortas com abóbora, gengibre, pepino, mostarda, nabo, rabanete, couve, alface, coentro, salsa, endro, hortelã, funcho, cebolinha, alho, berinjela, manjeriço, agrião, chicória, alfavaca, cenoura (CASCUDO, 2004).

Assim, o uso do açúcar, dos ovos e do leite mudaram quase todos os preparos que aqui já tinham. A cozinheira portuguesa molhava o polvilho no leite, acrescentava açúcar ou mel no mingau de carimã e assim vão nascendo os primeiros bolos brasileiros, já tão utilizados em Portugal, renascem e ganham novos ingredientes no Brasil, como a farinha de mandioca e de milho (CASCUDO, 2004).

Conhecedores de uma vasta gama de técnicas culinárias, os lusitanos que aqui vieram, contribuíram para que estas fossem incorporadas à nossa cozinha nacional. A tradição de refogar com cebola e alho, por exemplo, é uma herança portuguesa (herdada dos árabes), utilizada até hoje em todo o país. Apresentaram os azeites, óleos vegetais, animais e a manteiga, juntamente com a fritura, técnica desconhecida pelos índios e africanos (FREIXA e CHAVES, 2008).

Introduzindo novas técnicas, diversificando e incrementando preparos, utilizando açúcar, ovos, sal e especiarias, incorporando novos ingredientes, substituindo alguns – mais que um legado, os conhecimentos e produtos portugueses fazem parte da formação da cultura gastronômica brasileira.

Acerca da culinária dos índios, a carta de Pero Vaz de Caminha, escrita no primeiro dia de maio de 1500 é o primeiro registro escrito que se tem sobre a alimentação indígena brasileira. Segundo Cascudo (2004), a mandioca, alimento primário e mais consumido pelos povos indígenas, foi inicialmente confundida pelo escritor, com o inhame – raiz de origem africana.

“A gastronomia tornou a marcar presença tão logo os portugueses desembarcaram e entraram em contato com os habitantes da nova terra, a quem chamaram de índios.” (ZARVOS e DITADI, 2000, p. 10). Assim, os portugueses foram se aproximando dos índios, trocando alimentos e outros utensílios. Dos alimentos portugueses, os índios rejeitaram de início, mas depois retornaram a provar e comeram.

Já os portugueses não tinham tanta alternativa, ou provavam os alimentos da terra e comiam, ou passariam fome, já que os alimentos que haviam trazido nas naus, em suas longas viagens, já estavam escassos e muitos deles apodrecidos. “Famintos e sem perspectiva de mantimentos suficientes para abastecê-los, os portugueses se entregaram, sem demora, à culinária local.” (PINTO e SILVA, 2005, p. 25).

De acordo com Freixa e Chaves (2008) os portugueses que chegaram ao Brasil colônia tiveram que se adequar a algumas condições, como o solo e o clima. Porém não vieram a mercê, traziam vacas, porcos, galinhas, galos, pombos e gansos, podendo assim, obter manteiga e ovos. Vieram também, técnicas culinárias, a tradição dos doces e o uso de especiarias. “A farinha de mandioca, o milho, alguns raros legumes, verduras e frutas frescas compunham a alimentação colonial.” (RIAL, 2005, p.95)

O choque cultural e de costumes alimentares é comum. Quando não se conhece um alimento, a primeira reação é de desconfiança. Porém logo esses costumes seriam entrelaçados, formando uma nova cultura alimentar. Receitas seriam adaptadas e recriadas com os recursos que aqui tinham, era preciso adaptar. Currais, quintais e hortas surgiriam para que hábitos alimentares portugueses pudessem seguir de forma parecida com a qual acontecia em Portugal (CASCUDO, 2004).

Apesar dos exploradores se derem conta de que as especiarias indianas não existiam no Novo Mundo, eles encontraram uma variedade de frutas, plantas, animais e peixes que apesar de não serem familiares, guardavam semelhança com produtos de outras terras. À beira-mar havia fartura de pescados, mariscos, crustáceos. No interior, animais de médio e pequeno porte consumidos pelos indígenas, tais como, macacos, gambás, capivaras, queixadas, catetos, pacas, antas, cutias, tatus e veados. Os rios e lagos propiciavam, além dos peixes, jacarés e tartarugas. Frutas tropicais ocupavam boa parte da mata: maracujá, pitanga, caju, abacaxi, jenipapo, jabuticaba, mangaba, pitomba, umbu, cajá, murici, cupuaçu, pequi e açaí eram algumas delas. (ZARVOS e DITADI, 2000)

De acordo com Fernandes (2007), a especialização do cultivo da mandioca tem mais ou menos dez mil anos. Os índios sabiam diferenciar os diferentes tipos da planta – as amargas ou bravas são venenosas, contém ácido cianídrico, veneno fatal. Já as doces ou mansas, não são venenosas – chamadas de macaxeira ou aipim.

Em acréscimo, as escritoras Freixa e Chaves (2008) informam que os índios que aqui viviam, sabiam identificá-las muito bem e também como prepará-las. Da mandioca brava, depois de descascada, ralada e espremida em um objeto de palha utilizado até hoje – o tipiti, obtinha-se um líquido venenoso, que depois de passar por vários preparos, como secagem e fervuras, tinha-se o tucupi. A massa espremida, depois de torrada, transformava-se em diversos tipos de farinha, como a puba ou d'água. É também da mandioca brava que se extrai a goma, ou polvilho, utilizada na confecção de beijus e tapiocas.

Continuam explicando que, na dieta indígena, ainda havia, como alimento secundário, os pescados. A riqueza fluvial amazônica e a abundância de águas em todo território nacional explicam o paladar indígena tão inclinado aos peixes –

tucunaré, pintado, pirarucu, corvina, piranha e tantos outros – utilizavam também os quelônios e seus ovos, eram considerados iguarias.

Fernandes (2007) acrescenta que os peixes eram geralmente consumidos moqueados, isto é, assados e defumados em trempes de madeira sobre uma fogueira, o moquém. Além de constituir uma técnica de cocção, o moqueado também configura uma técnica de conservação, muito utilizada para o preparo das carnes de caça – capivara, caititu, paca, veado, macaco, anta e porco-do-mato eram as mais utilizadas.

A escritora ressalta que a dieta dos índios era complementada com a diversa gama de frutas, colhidas conforme as estações, não havendo o cultivo das mesmas. Havia abacaxi, ananás, biribá, abacate, matapi, cucura, cumã, abiu, ingá, jatobá, piquiá, pupunha, tucumã, injá, pequi, ucuqui, umari, todas comidas *in natura*. Já o açaí, bacaba, patauá, japurá e outros frutos de palmeiras eram dissolvidos em água e transformados em bebidas. Também destacavam-se as bebidas fermentadas, bastante admiradas por seu poder inebriante, como o cauim de milho. As frutas eram mastigadas pelas índias mais velhas da etnia e depois fermentadas.

Entre os temperos indígenas, Cascudo (2008) ensina que se desconhecia o uso do sal, obtinham-no através das cinzas de palmeiras, porém o mais utilizado era a pimenta. Utilizavam pimentas em abundância e com a chegada dos portugueses, mais ainda. Temperavam peixes e mariscos, umas menos ardidas outras mais perfumadas, esse era o principal tempero do povo indígena.

Constata-se que a mais importante herança indígena é o uso da mandioca, encontrada até hoje na cesta básica brasileira, consumida em inúmeras formas, a farinha de mandioca, o polvilho e os beijus de tapioca são iguarias perpetuadas por séculos em nossa alimentação. Pode-se afirmar que a mandioca, a macaxeira ou o aipim são produtos genuinamente brasileiros e muito presentes nas comidas do Centro-Oeste, com pratos que acompanham a mandioca, seja ela cozida, frita ou misturada com carnes, conforme cita Ortêncio (2004).

Dentre os inúmeros alimentos secundários consumidos pelos nativos brasileiros, destaca-se o milho – único cereal encontrado no Brasil, do qual se faziam mingaus, comiam-no assado ou fermentavam-no, transformando-o numa bebida chamada cauim, que os portugueses não dispensavam (CASCUDO, 2004).

O milho é um cereal que só se reproduz quando semeado, ou seja, havia um esforço por parte indígena. Eles cultivavam o milharal e colhiam os frutos. Gabriel Soares de Sousa, historiador português que veio ao Brasil no século XV descrevera o cereal: “Esse milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam d’ele, e bebem mui valentemente” (CASCUDO, 2004, p. 107).

Mais tarde, portugueses e africanos faziam do milho indígena, um ingrediente indispensável na mesa dos brasileiros, transformando-o em farinha, as mulheres portuguesas confeccionavam deliciosos bolos, doces, canjicas e pudins. Já os africanos – papas, angus e mungunzás. Alimentos tão apreciados até hoje, configuram a importância da mescla entre esses três povos (SOARES LEAL, 2006).

O cultivo da mandioca e do milho, base das farinhas brasileiras, não se distribuía de forma homogênea pelo território brasileiro antes da chegada dos portugueses. Ao contrário, suas áreas de uso e de plantio eram praticamente excludentes. O milho se espalhava por quase todo o continente americano, desde do sul dos atuais Estados Unidos até a Patagônia. Antes da chegada de Colombo às Américas, o milho ocupava no Brasil áreas muito mais extensas que a mandioca, espalhando-se pelo sul da Amazônia, pelas bacias do Paraná e Paraguai, regiões Sul e Sudeste, além de grande parte do litoral, partindo do Rio Grande do Sul e chegando à Serra do mar. A mandioca, por sua vez, consagrava-se como cultivo das terras baixas da Amazônia e da selva úmida, seguindo do sul do Brasil até as florestas da América Central. (PINTO e SILVA, 2005)

Portanto, podemos sintetizar que a contribuição indígena traduz-se em comer sem plantar, ir à natureza e colher as frutas, muitas vezes destruindo os frutais, em assar as frutas quando verdes, caçar, pescar, fabricar e consumir farinhas, em colocar na preparação dos pratos todos os temperos depois. O indígena não usava o tempero na comida, mas acrescentava um sal misturado com pimenta à boca à medida que comia, e não caçava e consumia os animais que viviam com ele dentro da maloca, sua predileção era por porcos do mato, queixadas, caititus. (CARNEIRO, 2007)

Desse modo, do encontro dessas duas culturas, a portuguesa e a indígena brasileira, nasce aos poucos uma nova cozinha, que receberá acréscimos significativos dos negros, num momento posterior da colonização do Brasil, fase em

que a gastronomia brasileira ganha novos sabores e influências. A riqueza desse primeiro encontro forma a primeira mistura da nossa alimentação. (BRAUNE, 2007).

Sobre a influência africana na culinária brasileira, Cascudo (2004) explicita que o século XVI marca o início da vinda dos navios negreiros para o Brasil. Milhões de africanos foram obrigados a deixar sua terra, tratados muitas vezes de maneira desumana, foram subjugados a trabalhos forçados por quase três séculos. Guiné designava genericamente todos os escravos africanos, era também usado para expressar todos os países africanos que abasteciam o mercado de escravos do Brasil. Os negros eram vendidos como mercadorias, numa terra desconhecida, com culturas e costumes diferentes da sua. Com isso, sempre buscaram de uma forma ou de outra, o resgate cultural – seja na arte, na dança, na religião ou na alimentação, - algo que se assemelhasse à sua vida anterior na África.

Para Pinto e Silva (2005) o interesse da Coroa portuguesa em povoar e colonizar o litoral brasileiro, a partir da década de 1530, estava atrelado a proteção contra as incursões dos piratas franceses e ingleses no território nacional, assim como de organizar uma produção que garantisse lucratividade e dividendos no comércio do açúcar. E, obviamente, que isso influenciou na formação da nossa culinária, à medida que o açúcar passou a ser valorizado no mercado europeu e mundial, e alçado a categoria de especiaria universal. Dele se faziam geleias, conservas, gelatinas, pudins e ao álcool para a produção de licores.

Assim, para abastecer ao mercado externo com produto tão raro e precioso, a autora justifica que era preciso de alto contingente de mão-de-obra, já que a manufatura do açúcar, desde o cultivo da cana até a produção no engenho, só era rentável se praticada em grande escala. Logo, os portugueses, copiando a política do tráfico negreiro, já utilizado pelos ingleses e franceses, trouxeram nos negros escravos da África, para trabalhar na lavoura. Eles utilizaram mão-de-obra escrava em grande escala, misturando grupos de diversas etnias, distribuídos ao longo do litoral das terras novas.

E é nesse contexto de casa-grande que se encontravam as índias e africanas, comandadas pelas mulheres brancas, para utilizarem o açúcar na feitura de receitas próprias. É, aí, portanto, e de maneira específica, nesta cozinha, “que se verificam as possibilidades de mistura dessas culturas diversas; é nesse encontro que os ingredientes disponíveis darão origem a novos pratos, de aroma e paladar ainda desconhecido.” (PINTO e SILVA, 2005, p.40).

Ou seja, a formação da gastronomia brasileira, e especialmente a goiana, sempre terá traços da presença desses três grupos étnicos em sua culinária. Daí, o pequi -fruto do Cerrado, utilizado primeiramente pelos índios – ser misturado ao arroz, à galinha, aos sorvetes, aos licores, aos purês, aos cozidos, aos empadões, às pamonhas, pratos que revelam técnicas e conhecimentos da Índia, da portuguesa e da africana. Com isso, chega ao Brasil, o terceiro pilar que vai formar a nossa culinária brasileira.

No que tange a contribuição de elementos do continente africano para a comunhão de pratos brasileiros, salienta-se o dendazeiro, palmeira originária da Angola, da qual extrai-se o azeite-de-dendê, que chegou ao Brasil também no século XVI. Segundo Fernandes (2007) o azeite é extraído da polpa e não da semente. É esse azeite que dá origem à cozinha baiana. Utilizado em diversos preparos designados afro-brasileiros – como o acarajé e o vatapá. Dá cor, aroma e sabor, marca principal da influência africana na culinária baiana.

As pimentas configuram papel importante nos pratos afro-brasileiros. Os índios já as utilizavam, mas com a chegada dos africanos, intensificou-se o seu uso. Contudo, pode-se afirmar que a origem da maioria das pimentas utilizadas é americana e não africana. Cascudo (2004), afirma que até a malagueta, do gênero *Capsicum* é de origem brasileira, confundida com a denominadora do litoral da Libéria e Serra Leoa, esta, *Aframomum*. “Dão nomes locais, *ataré, gindungo, uziza, piri-piri*, mas é a pimentinha que conhecemos, *made in Brazil*” (CASCUDO, 2004, p. 826).

Outro alimento do qual os africanos faziam questão de consumir eram as bananas, presente também no consumo e doçaria brasileira, presente na culinária goiana. Eles estranharam as bananas brasileiras, denominadas de pacovas, achavam as africanas mais doces e realmente eram, foram trazidas da África, a nanica, a maçã, a prata e a ouro. Originária da Ásia, é utilizada até hoje – comida ao natural, em forma de mingaus, bolos, tortas e até como guarnição em todo o país. A banana passou a ser verdadeiro símbolo brasileiro, sem dúvida, a mais popular das frutas no país, graças aos africanos que a consolidaram no paladar nacional. (FREIXA e CHAVES, 2008).

Conforme Cascudo (2004), o coco, também originário da Ásia, levado da Índia para a África e posteriormente ao Brasil com a vinda dos africanos, é também um elemento culinário importantíssimo na cozinha dita afro-brasileira. Vindo da

África Ocidental, os coqueiros, assim como os dendezeiros, se adaptaram muito bem na costa baiana. O uso do coco e de seu leite estão atrelados a vários preparos, como a canjica, o cuscuz, arroz-de-coco, a moqueca baiana e o mungunzá. A canjica, conforme Ortêncio (2004) faz parte da cultura alimentar goiana, que se apresenta com a variação de amendoim na seu preparo, não podendo faltar nas festas juninas e comemorações festivas da fazenda.

Vale elucidar que os africanos, assim como os indígenas, desconheciam a técnica de fritura. Preparavam os alimentos assados, cozidos e em forma de guisados. “Todos os pratos vindos da África foram reelaborados, recriados no Brasil, com os elementos locais e o azeite-de-dendê indispensável que já no século XV era do agrado negro” (CASCUDO, 2004, p. 834).

O autor e folclorista potiguar adiciona a informação que na África, desconheciam o milho (*Zea mays*), comiam muito do milheto, ou mini milho, o sorgo e o tão africano – inhame. O milho americano agradou o paladar dos africanos, espalhou-se pela África Ocidental e Oriental e tinha mais adeptos do que a mandioca. Comiam-no cozido, em forma de papa, angu – conhecido como *funje* em Angola - pirão, com leite fervido – o mugunzá, influenciando também a culinária brasileira e mais uma vez a goiana, que tem presente à mesa, o famoso curau de milho. Quanto aos animais, a galinha-d’angola é o único animal africano que integra o cardápio brasileiro. Único animal trazido da África, utilizada em pratos típicos nordestinos e nortistas, conhecida como a galinha de capote.

Sobre o consumo da farinha de mandioca pelos africanos escravos, no período colonial, a professora da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Manoela Pedroza (2014) afirma que o principal prato das senzalas era o inhame pilado depois de cozido, até formar uma massa de grão fino, chamada de *fufu*. Em outro recipiente, cozinhavam-se carnes e vegetais disponíveis, temperados com pimenta, dendê, sal e ervas, formando um caldo espesso ou pequena pasta chamada de *calulu*, provavelmente origem do famoso prato afro-brasileiro feito com dendê e quiabo, ambos originários do continente africano, o caruru.

Na hora de comer, conforme a professora, faziam-se bolinhas de fufu, a seguir pressionadas ao meio com o polegar para formar uma pequena concha, que se mergulhava no *calulu* e logo se levava à boca. Com o passar do tempo, o inhame foi substituído pela farinha de mandioca, que então passou a ser necessária na alimentação básica dos escravos, já que o inhame é originário da África. “Ainda no

século XVI, a farinha de mandioca passou a ser parte da alimentação da tripulação dos navios portugueses em sua longa viagem entre as costas da América e da África, chamavam-na farinha de guerra.” (PEDROZA, 2014, p. 392)

Esclarece-se, ainda, que a contribuição do negro para a gastronomia brasileira, de acordo com Dória (2014), deu-se praticamente, com a abolição da escravidão, no final do século XIX, isso porque o negro, ou melhor negra, escravo não cozinhava para si até ser libertado, e sim para o senhor de engenho, sob a batuta da senhora ou sinhazinha da fazenda, elas não tinham o livre arbítrio para criar seus próprios pratos, e a cozinha como dito anteriormente necessita de liberdade. A imagem retratada nos livros de literatura e história, da escrava fazendo doces e mexendo o tacho é um retrato da escrava cumprindo a sua missão de serventia e não dela criando e fazendo realmente o doce, é a mão de obra escrava operando maquinalmente numa matriz culinária-cultural de origem europeia.

Dessa forma, infere-se que os primeiros contatos entre nativos e exploradores deram partida a uma troca de conhecimentos culinários que serviu de base para a formação da gastronomia que se pratica, hoje, no Brasil, e conseqüentemente, no Estado de Goiás. Hábitos culturais e alimentares de outros povos foram acrescentados, através da história, de modo a tornar a culinária brasileira uma das mais variadas do mundo. (ZARVOS e DITADI, 2000)

Em virtude de tudo isso, depreende-se dos ensinamentos de Dória (2014) que nos últimos quinhentos anos travou-se no território brasileiro, um enorme encontro de culturas – centenas de etnias indígenas; dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; portugueses e europeus de outros países – cujo resultado está longe de ser uniforme ou linear. O afrancesamento da nossa culinária, que ocorreu ao longo do século XIX e XX e se tornou uma influência legítima. Na corte, nos livros de cozinha que a elite lia, procurava-se imitar Paris, a cidade luz, que era sinônimo de conhecimento e inspirava um clima culto ao mundo ocidental. Mesmo os portugueses copiavam hábitos franceses e usavam na sua culinária. E isso teve reflexo na culinária de todo o país, no caso a goiana, que procuravam imitar os hábitos da capital, com a introdução de novos hábitos e receitas, ao tradicionalismo culinário construído desde do descobrimento do Brasil.

Essa perspectiva mais recente nos faz suspeitar de que, ao longo dos cinco séculos, o que de fato ocorreu foi nossa lenta e inexorável assimilação na culinária ocidental, na exata medida em que o mundo todo passou a utilizar os

ingredientes americanos o como a batata, o tomate, o milho, o amendoim e uma infinidade de outros – e os americanos, por sua vez, assimilaram a culinária mundial, transacionando-a com os elementos autóctones. (DÓRIA, 2014)

Concordando com o autor, entende-se que isso nos coloca diante de uma questão crucial: a culinária, seja ela brasileira ou não, é sempre produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas fazem-se em constantes trocas com o que lhes é exterior. O propósito de explicar uma culinária nos obriga, portanto, a prestar atenção nesse incessante movimento de trocas, o que nitidamente se percebe na formação da culinária brasileira, e no caso da goiana, que se formou a partir dos conhecimentos das índias, negras e portuguesas, em um primeiro momento, e depois, com a chegada dos italianos, japoneses, alemães, árabes, judeus, entre outros, que formam essa grande gastronomia misturada que é a nossa.

3.2.1 A cultura e a culinária goiana

O livro *Arte de Cozinha* é o título, considerado, do primeiro livro de culinária publicado em Portugal, em 1680, de autoria de Domingos Rodrigues, cozinheiro na corte dos monarcas portugueses D. Pedro II e D. Maria Francisca Isabel de Saboia. Pela leitura dessa obra - importante registro dos hábitos de consumo dos portugueses e que, com certeza influenciaram as receitas e formas de consumo dos brasileiros – retrata a complexidade das receitas e a ausência de instruções básicas de culinária levam a crer que seu público leitor seria de cozinheiros e cozinheiras experientes. (ALGRANTI, 2014)

Nesse sentido, a autora confirma que não causa estranheza que espécies da flora brasileira estivessem tão pouco representadas no conjunto do livro, à medida que, embora exóticas, careciam de *status* na hierarquia dos alimentos da época, como o pequi. A grande exceção de produtos utilizados nas receitas de Domingos Rodrigues, era o açúcar de cana, ingrediente produzido no Brasil e que chegava disponível ao mercado português, e que geravam dividendos, daí a presença de receitas de muitos doces em seu livro. Conforme Rodrigues (2008, p.48-49)

Arte de cozinha é dividido em três partes: a primeira trata do modo de cozinhar vários guisados de todo gênero de carnes, conservas, tortas, empadas e pastéis. A segunda, de peixes, mariscos, frutas, ervas, ovos,

laticínios, doces, conservas do mesmo gênero. A terceira, de preparar mesas, em todo o tempo do ano, para hospedar príncipes e embaixadores. (...) Dedico a V.S. este limitado desvelo, que juntamente é usura e desempenho. Desempenho, porque em oferecer o que posso, publico o quanto devo; usura, porque no grande mecenas que busco, asseguro o patrocínio, que pretendo. (...)

O supracitado livro “Arte de Cozinha” representa os modos de comer dos portugueses, e segundo Boccato e Lellis (2013) durante décadas foi considerado a bíblia dos cozinheiros portugueses e brasileiros, e retratou, por meio de suas receitas, a cozinha misturada, com a presença de técnicas culinárias e receitas com influência francesa, moura e de terras conquistadas, de Portugal.

Conforme Algranti (2014), no final do século XVII, entretanto, a circulação de plantas alimentícias entre várias localidades do império português já havia provocado uma série de transformações nos hábitos do consumo de suas populações, quer fosse na Europa, quer na África. Como reconheceu pioneiramente o historiador Fernand Braudel, a descoberta da América e o consequente intercâmbio de plantas entre os diversos continentes resultaram em uma verdadeira revolução alimentar. Todavia, Braudel e Massimo Montanari e outros historiadores que estudaram o impacto das plantas do Novo Mundo na alimentação europeia referiram-se principalmente às plantas que aplacaram a fome de milhares de pessoas, apresentando-as como “remédio” para os grandes períodos de carestia de alimentos que assolavam os países da Europa.

Isso significa, antes de tudo, plantas com as quais fosse possível obter-se pão ou algum alimento básico equivalente. Ou seja, referem-se ao milho e ao arroz, mas também poderíamos lembrar a mandioca que, no Brasil, representou para os índios e adventícios durante a colonização o mesmo que o trigo, o milho ou o arroz para outros povos. Nessa intensa troca de saberes e conhecimentos que envolveu o mundo vegetal a partir do século XVI, a cozinha ocupou de fato um lugar proeminente. “As plantas do Brasil, por sua vez, participaram desse movimento basicamente na confecção de três conjuntos de alimentos: no pão, nas sopas e papas, na doçaria e bebidas.” (ALGRANTI, 2014, p.142).

Portanto, conforme a escritora, o primeiro e o segundo conjuntos, por exemplo, vinham, através da massa de mandioca, como já dito anteriormente, por onde se faziam os beijus, tapioca, papas, farinhas, etc, para alimentar os índios e habitantes da Colônia; da batata, faziam sopas, papas, doces, pães, etc, isso sem

contar o milho que se realizava curau, broas, canjica, bolos, pamonhas. Na doçaria e bebidas, havia uma fartura de frutos tropicais, como o caju, o abacaxi, a goiaba, a mangaba, a manga (originária da Ásia) que se adaptou muito bem ao Brasil, pitanga, amendoim, maracujá, entre outras frutas, que combinadas com o açúcar de cana, davam compotas, geleias, doces, sucos, destilados, de todas as qualidades. Entre as bebidas, destacava-se a cachaça, aguardente feita a partir da cana-de-açúcar, que ganhou os quatro cantos da Colônia. Todos presentes na culinária goiana.

Ornellas (2003) aponta que nos séculos XVII e XVIII tem lugar a expansão gradativa para o Oeste, com o movimento bandeirante, buscando indígenas para escravizar, combatendo tribos revoltadas e negros aquilombados, ou procurando prata e ouro. Desceram até a região correspondente ao Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul; foram até os limites do Guaporé e do Madeira, no ciclo da caça ao índio e ataques às missões espanholas, onde jesuítas castelhanos haviam ensaiado fixar o índio à terra, levando consigo sua cultura alimentar.

Os registros são falhos quanto à alimentação usada nestas expedições corajosas, mas certamente seria idêntica ao farnel de farinha, feijão, carne e sal, levado por Karl von den Steinen em caminhada para o Xingu. Não faltariam complementos em recursos naturais que os índios conheciam muito bem. (ORNELLAS, 2003, p.238)

Assim sendo, extrai-se, que não obstante a falta de registros sobre a culinária goiana, a história e formação da cozinha goiana começa no final do século XVI, com a chegada dos primeiros bandeirantes, que vinham do Sudeste do Brasil, em busca do ouro. De acordo com Ortêncio¹⁹ (2004), a cozinha goiana foi influenciada também por indígenas, nativos da terra e pelos africanos, os escravos negros que vinham juntos com as bandeiras.

De se ressaltar que entre os séculos XVI e XVIII, durante muito tempo, o Brasil não passava de um extenso litoral, além do qual ninguém se aventurava, com medo dos perigos da selva e da agressividade dos índios. De norte a sul, o interior do território brasileiro, sempre foi ignorado e sem limites fixados, o interesse dos portugueses estava voltado para o litoral. Entretanto, por perceberem o potencial

¹⁹ Bariani Ortêncio, paulista, professor e folclorista, escreveu várias obras sobre a cultura do estado de Goiás, entre elas, a obra Cozinha goiana, onde registrou várias receitas do estado, servindo de base para a construção do capítulo III. (ORTÊNCIO,2004). A importância de sua obra foi registrada pela professora Isabel Signoreli, que escreveu sua tese de mestrado intitulada Cozinha goiana: Identidade e tradição culinária em Bariani Ortêncio, também utilizada na minha pesquisa. (SIGNORELLI, 2011)

econômico, os estrangeiros avançaram o território por interesses próprios, cobiça. E esse avanço aconteceu pela criação de estradas adentro. Começava-se o ciclo das estradas e bandeiras, que redefiniu as fronteiras brasileiras, abrindo caminho entre o Rio de Janeiro e Minas Gerais, para a descoberta das terras de Mato Grosso e Goiás no mapa brasileiro, que se integraria com o Nordeste. (SIGNORELI, 2011)

Os bandeirantes, desbravadores do sertão brasileiros, segundo a autora, tiveram uma grande importância na formação da mesa goiana e de sua identidade cultural, ao passo que introduziram à culinária goiana, produtos utilizados na confecção de pratos, tais como, a cana-de-açúcar, o milho, a mandioca, a guariroba e diversas espécies de frutas não oriundas do Cerrado. Além de trazerem para Goiás sementes, possibilitando, assim, a formação de roças, que eles mesmo plantavam, construíam celeiros para armazenar e reservar de alimentos. Nas monções, expedições fluviais paulistas, os desbravadores alimentavam-se

Com uma ração diária de pouco mais de cem gramas de toucinho, um litro de farinha (de milho ou de mandioca) e meio litro de feijão, podiam dar-se por contentes tanto os mareantes como os passageiros. Esses produtos, e particularmente o feijão, que era o *panem nostrum quotidianum* dos navegantes, segundo um deles, compunham, com efeito, a base de toda a sua dieta. A farinha servia não só para as refeições principais, mas ainda, se de milho, para o preparo da jacuba, bebida indefectível nessas jornadas. Para completar recorria-se aos pescados e também aos palmitos, frutas e caça, que se apanhavam geralmente à tarde, isto é, depois de cinco horas da tarde, quando as canoas embicavam pelos barrancos, ou de manhã, antes de prosseguir a viagem. (HOLANDA, 1957, p. 174)

Ou seja, acabaram por fornecer um caráter rural e simples aos pratos típicos de Goiás, que sempre usam como base elementos disponíveis no campo. Goiás é um estado agrícola, no qual as donas de casa sempre usaram ingredientes da produção nativa, transformando-as em iguarias apreciadas pelo povo. Se não havia o ingrediente correto para aquela receita, a goiana sempre adaptava com aquilo que tinha disponível em seu quintal. (PECLAT, 2003)

O entendimento da culinária regional de Goiás só faz-se possível, quando analisada a história, a cultura e os hábitos dos povos que lá viviam e também daqueles que lá chegaram. Os ingredientes e recursos disponíveis – a caça, a pesca, os frutos, legumes e hortaliças que eram plantados; a falta ou abundância de água, as características do solo e a oferta de tempo que tinham para se alimentar - são todos fatores que contribuíram para a formação gastronômica de um povo.

Os indígenas que viviam em Goiás alimentavam-se quase que exclusivamente da caça e da pesca. Comiam também, frutos e raízes, assim como a mandioca e o milho. Cascudo (2004) e Pinto e Silva (2005) evidenciam que os índios que viviam no interior do país, cultivavam e utilizavam o milho expressivamente. Ressalta-se que os bandeirantes influenciados pelos indígenas acabaram preferindo o milho à mandioca, “O milho, por outro lado, além de poder ser transportado a distâncias consideráveis, em grãos, que tomavam pouco espaço para o transporte, oferecia a vantagem de já começar a produzir cinco e seis meses ou menos depois da sementeira.” (HOLANDA, 1957, p. 222)

Consoante Freixa e Chaves (2008) os bandeirantes que chegavam em terras goianas, viajavam por centenas de quilômetros, muitas vezes, percorrendo terras desconhecidas, com a ajuda de índios escravizados, que serviam de guia. Coletavam frutas como jabuticaba, abacaxi e banana e caçavam animais selvagens como quatis, antas e onças. Molina (2001, p.132) enfatiza a importância do entendimento da alimentação bandeirante para compreender a alimentação em Goiás:

Apesar da comida ser vista apenas como subsidiária no contexto histórico da ocupação do território goiano, descobrir como se alimentavam os bandeirantes, assim como todos os que se dirigiam para Goiás após o fim da mineração, permite conhecer a maneira pela qual eles conseguiam sobreviver no sertão, revelando traços, manifestações e práticas culturais que acabaram por se tornar indicadores de uma identidade, marcando pertencimentos.

Devido a longa viagem, os alimentos consumidos pelos bandeirantes tinham como característica, a não perecibilidade, constituíam-se basicamente de farinha de mandioca e de milho, carne seca, geralmente pilada com uma destas farinhas – tem-se a paçoca; feijão e toucinho salgado. Usado na primeira refeição do dia, o bandeirante fazia a jacuba, que consistia na mistura feita com farinha socada de milho, sobre o qual se derramava água fervendo, e depois disso, adoçava-se com rapadura. Aliás, a rapadura também servia como complemento, utilizavam-na derretida com mandioca cozida ou em pedaços (SIGNORELI, 2011).

Em quase todo o século XVIII, os mantimentos que obrigatoriamente iam nas expedições procedentes do planalto eram a farinha, o feijão e toucinho de porco. E tudo faz crer que, já por esse tempo, a referência à farinha, sem maior especificação, deveria aplicar-se à de milho. Nas listas de mantimentos que consumiam, por exemplo, os homens de expedição exploradora de Afonso Botelho de S. Payo e Sousa, entre 1769 e 1775, aos campos de Guarapuava, a simples menção de farinha, que aparece

constantemente nas justificações de despesa, poderia, à primeira vista, suscitar dúvidas. Mas essas mesmas dúvidas dissipam-se ao verificarmos que a farinha, quando não tivesse sido comprada em vilas, como Curitiba, onde era nula a produção de mandioca, provinha do “milho das roças da expedição.” (HOLANDA, 1957, p. 223)

Essas características alimentares dos bandeirantes são referendadas por Bertran (1994, p. 173-174):

Primeiríssimo a ser lembrado, o milho, tanto para os animais quanto para o sustento humano. Farinha, sem esclarecer-se de milho, mandioca ou, improvável, de trigo. Feijão, caríssimo. Toucinho de porco, vendido quando muito por libra de peso. Galinha. Frango. Ovos. De vaca tudo se comia: cabeça, língua, miúdos, carne seca, carne verde, e como é sabido, o berro não era a vianda preferida, como também entende o mineiro Eduardo Frieiro. Dos frutos de coleta natural da terra, o primeiro lembrado é o palmito de guariroba, tão substancioso que se dava aos doentes, verdadeira salvação nos ermos. Aliás foi o que deu fôlego à primeira entrada do descobridor de Goiás, o Anhanguera, como lembrou-se de registrar o cronista Silva Braga.

Cascudo (2004) informa que ter a farinha era possuir o fundamento alimentar, complementado com o auxílio da caça e da fortuita pescaria. Carne assada com farinha era a base essencial do estômago na marcha dos bandeirantes. Veio, assim, a paçoca, carne assada pilada com farinha, entre outros pratos. O feijão com arroz tem, como mostra DaMatta (2001) um importante significado de união do povo brasileiro. Este é o prato que exprime a cultura brasileira. Nele são combinados o sólido com o líquido, o negro com o branco, que resulta em uma combinação de um prato que sintetiza o estilo de comer do brasileiro, expressando uma sociedade relacional.

Assim como acontece em praticamente todo o Brasil, Ortêncio (2004) afirma que a cozinha goiana, incrementada pelos tropeiros e bandeirantes, é oriunda de três civilizações: indígena, africana e europeia. Os hábitos culinários dos bandeirantes, ao mesmo tempo em que foram absorvidos pelos índios que comiam suas caças e usavam os recursos naturais da terra, acabaram introduzindo a formação da culinária goiana que permanece com características próprias até os dias de hoje. As condições que a terra oferecia, mais o modo de cozinhar herdado dos portugueses e dos índios, foi moldando uma cozinha goiana única, baseada na caça e pesca, colheita de frutos típicos do Cerrado, uso de mandioca, e condimentos. (SIGNORELI, 2011)

Logo, a aproximação com o estado de Minas Gerais e a vinda dos bandeirantes para o centro do país, conforme Freixa e Chaves (2008) foram fatores decisivos que influenciaram a cozinha goiana. Sendo assim, pode-se dizer que as cozinhas mineira e paulista formam a base da comida goiana que conhecemos hoje.

Assim, as primeiras mulheres que cozinhavam cereais, tubérculos, frutos culinários, em Goiás, foram as goiases, ao tempo que os bandeirantes vieram fazer a preagem e buscar ouros de aluvião. Depois, as mulheres negras, quando chegaram com os escravos para explorarem a mineração. As mulheres indígenas abandonaram as panelas dos brancos para darem lugar às escravas negras. Mais tarde cuidaram da cozinha, as mulheres portuguesas, utilizando e instruindo as negras escravas. Não será necessário dizer da melhora do cardápio da cozinha goiana com estas substituições. (ORTÊNCIO, 2004, p. 274).

A influência síria, portuguesa e italiana pode ser observada através dos quibes, macarronadas, pizzas e alfenins. Ortêncio (2004) afirma que a macarronada é um dos pratos mais comuns na mesa goiana. Obviamente modificada, assim como as pizzas e quibes fritos com um ovo dentro, vendidos em bares e mercearias. O alfenim, assim como a maioria das palavras começadas em *al*, é de origem árabe. Doce exclusivo de Goiás, porém com influência portuguesa, sendo esta trazida pelo domínio árabe em Portugal.

É importante salientar a importância das mulheres na formação dos hábitos alimentares goianos em virtude da responsabilidade a qual estas sempre tiveram na cozinha. As doceiras das cidades de Goiás e Pirenópolis são famosas por suas criações. A mais ilustre foi a poetisa e doceira, Cora Coralina, escrevia e confeccionava doces na cidade de Goiás, antiga Vila Boa. “Mãos de fada” é um dos adjetivos que caracterizam as doceiras goianas. (FREIXA e CHAVES, 2008).

Muitos dizem que não há, de fato, uma culinária goiana, pois tudo que se come em Goiás é oriundo de outra região. O fato é que, sim, a cozinha goiana recebeu e continua recebendo muitas influências do restante do Brasil e do mundo.

O Estado de Goiás é um verdadeiro país que recebeu, recebe e continua recebendo imigrantes de todas as partes do Brasil e do mundo. Por isto a sua cozinha ficou assim influenciada: ao Sul, São Paulo e Minas Gerais; ao centro, Bahia e Minas Gerais; ao norte, Pará e Maranhão. (ORTÊNCIO, 2004, p. 281).

Nos territórios de minas que incluía Mato Grosso, Goiás e Minas Gerais, os víveres exigiam busca e alto preço, porque o escravo estava totalmente absorvido pelo ouro e coleta de diamantes. No princípio, a maioria dos mantimentos

iam das cidades distantes, carregados no lombo de animais, daí o aparecimento do feijão-tropeiro, prato tão apreciado em Minas Gerais e em Goiás. Assim, até as primeiras décadas do século XIX, o litoral paulista, fluminense e carioca supria as carências de Minas Gerais, Goiás, e Mato Grosso. (ORNELLAS, 2003)

De acordo com Pinto e Silva (2005), o viajante Auguste de Saint-Hilaire, apesar de não ser etnógrafo, também teve sua importância ao registrar, mesmo que de forma pessoal, os hábitos alimentares dos brasileiros, no século XIX, século que como foi dito anteriormente, foi aquele em que se registrou diversas espécies da fauna e flora brasileiras, incluindo muitas espécies do Cerrado, como o pequi. Os relatórios de viagem desse francês passaram a ser fonte de informação valiosa acerca desse período.

Os habitantes do Brasil, que fazem geralmente três refeições por dia, têm costume de almoçar ao meio-dia. Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da Província das Minas. O feijão-preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume constitui quase a única iguaria do pobre. O pão é um objeto de luxo, usa-se em seu lugar a farinha de milho, e serve-se esta última em pequenas cestinhas ou pratos. Cada conviva salpica com farinha ou feijão ou outros alimentos, aos quais se adiciona salsa, e faz-se assim uma espécie de pasta ou papa: mas, quando se come carne assada, cada vez que se leva um pedaço à boca, junta-se uma colher de farinha, e, com uma destreza inimitável, arremessa-se a colherada sem deixar cair um só grão. (PINTO e SILVA, 2005)

Outro viajante, Jean- Baptiste Debret, o pintor que integrava a missão francesa no Brasil em 1815, e que morou no Rio de Janeiro no século XIX, escreveu, em sua Viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1816-1831), nossos hábitos alimentares. Segundo Pinto e Silva (2005), na referida obra, Debret asseverou, que o prato do brasileiro era cheio com caldo de feijão, onde se jogava uma grande quantidade de farinha de mandioca, a qual, misturada com os feijões já esmagados, formavam uma pasta grossa que se comia com a ponta da faca arredondada, de lâmina larga. O que se corrobora com aquilo que Saint- Hilaire descreveu acerca da culinária brasileira, especialmente a do Centro-oeste.

Ressalta-se que o século XIX representou a chegada da família real ao Brasil também promoveu a mudança gastronômica do país, à medida que as técnicas culinárias de feitura dos pratos portugueses passaram a ser mais

frequentes, além de vários pratos que foram criados para se aproximar àqueles consumidas pela alta corte lusa. Exemplo dessas adaptações, foram as substituições da amêndoa pela castanha de caju e amendoim, nos doces e bolos. Os modos de consumo e preparos com influência francesa, já adotados em Portugal, passaram a ser copiados e utilizados no Brasil. A fartura à mesa e as imitações aos modos de comer e viver na antiga capital do Rio de Janeiro passaram a ser copiados em outros estados brasileiros, como Goiás, melhorando a forma de consumo alertado por Saint-Hilaire e Debret. O primeiro livro brasileiro de culinária, intitulado *Cozinheiro Imperial*, de 1839, atesta isso. (BOCCATO e LELLIS, 2013)

Embora tenha sofrido influência de tantos povos e do que era consumido na Corte, Rio de Janeiro, a cozinha goiana tem ingredientes típicos regionais, do Cerrado, como o pequi e a guariroba. O pequi é considerado um produto genuíno do estado, bastante consumido com arroz, com frango ou puro. Faz-se também licor de pequi, assim como sua conserva, para se consumir o ano todo, pois seu ciclo produtivo é muito curto, entre outubro e novembro. (ORTÊNCIO, 2004)

A comida goiana estava ligada à fartura existente na roça e a disponibilidade de alimentos. Até meados do século XIX, era a terra e sua posse, a terra e seu cultivo, o que servia de base para as práticas e representações da vida cotidiana e do futuro da população brasileira, ainda majoritariamente rural, sobretudo em Goiás. (MOLINA, 2001)

De se destacar a religiosidade do povo goiano, muito marcante, principalmente o catolicismo. As festas religiosas, típicas do estado, como a Procissão do Fogaréu, realizada na cidade de Goiás e a festa do Divino Espírito Santo, em Pirenópolis são acontecimentos festivos sempre marcados pela fé e pela fartura de quitutes típicos da região, como a galinhada, o empadão goiano, arroz com pequi, leitão a pururuca, os doces feitos com frutas do cerrado, canjica, curau, dentre outros (FREIXA e CHAVES, 2008). Nesse contexto, destaca-se um prato de largo consumo em Goiás, principalmente na zona rural e festas juninas, que é a canjica, conhecida no Nordeste brasileiro como mungunzá. Segundo Molina (2001) era um prato para dar “sustância”, ao passo que se misturava ao cozido a rapadura ou o sal, tornando-a um prato apreciado pelos adultos da fazenda e detestado pelas crianças.

A hospitalidade e a confraternidade são aspectos que devem ser levados em conta ao estudar a identidade gastronômica do povo goiano. Os goianos sempre

foram muito acolhedores e fraternos. É de costume, no interior, ao matar um porco, presentear os vizinhos e amigos. A comida une as pessoas. As festividades religiosas, marcantes no centro do Brasil; o costume das reuniões familiares, com a presença de vizinhos e amigos, para preparar galinhadas e pamonhadas, mais comumente no interior do estado – “Não há festas na roça sem comeizana” (ORTÊNCIO, 2004, p. 314) - são todos momentos únicos de socialização, onde a comida abre espaço para o convívio harmônico e para a troca de sabores e saberes. “Comer junto é sinônimo de amizade; quando se encontra um amigo, usa-se dizer: ‘vai lá em casa para um café’...”(ORTÊNCIO, 2004, p. 289). Isso tudo retrata a cultura e culinária goianas.

Portanto, a tradição, talvez seja a melhor palavra para explicar o receituário goiano. A miscigenação e o uso de ingredientes regionais, encontrados somente no cerrado goiano também explicam essa cozinha. Além, é claro, da criatividade e dedicação, principalmente das mulheres, que sempre estiveram na cozinha, descobrindo sabores e criando iguarias.

Conforme Ortêncio (2004, p. 279) “A cozinha goiana é rica em variedades”. O trivial do povo goiano é o famoso arroz com feijão, a farinha e a carne. O uso de folhas e hortaliças não é muito comum entre os goianos. Apesar de que, o uso de vegetais, como o chuchu, a abobrinha, a abóbora, o milho, a guariroba, a couve, vagem e o quiabo, é uma constante na alimentação dos goianos. O hábito de ter uma horta no quintal, é um costume trazido por mineiros e paulistas.

Interessante observar uma característica que retrata a simplicidade do povo goiano ao se alimentar: o goiano adora misturar, como por exemplo, a salada de verduras, com comida quente, no prato, arroz e feijão. As verduras murçam e perdem o vigor, o próprio gosto. Além disso, caracteriza os povos de São Paulo, Minas Gerais e Goiás o hábito de cozinhar o arroz e o feijão refogados no alho frito. (SIGNORELI, 2011)

Tirante o trivial, há uma enorme quantidade de pratos típicos, que caracterizam a cozinha goiana, como o empadão goiano – considerado um prato principal, para dias especiais, comumente elaborado com ingredientes derivados do porco como, a carne, a linguiça e a banha. Usa-se também, frango, ovos, queijo e guariroba. Este último introduzido no cardápio goiano, pelo bandeirante Bartolomeu Bueno da Silva (FREIXA e CHAVES, 2008). Era chamado apenas de empada goiana até os anos oitenta, quando a primeira-dama goiana, dona Maria Valadão,

criou o Centro de Tradições Goianas, batizando a empada de empadão (FERNANDES, 2007).

Conforme Ortêncio (2004) o arroz, originário da Ásia, e trazido pelo homem branco desbravador, é um ingrediente essencial na alimentação dos brasileiros, por consequência, é também muito utilizado nos pratos típicos goianos como, o arroz com pequi, a galinhada e o arroz com carne seca – conhecido como Maria Isabel, no Estado de Mato Grosso. Todos são considerados pratos típicos da culinária de Goiás.

Outro símbolo da culinária goiana, o pequi, fruto típico do Cerrado, de sabor forte, marcante e de difícil comparação. Come-se pequi com arroz, com frango e até faz-se licor. O arroz com pequi é um prato típico goiano, talvez o mais emblemático, por ter em sua composição, um produto tão regional. “O pequi é o símbolo, o carro-chefe da culinária goiana. Em qualquer lugar do Brasil quando se fala em pequi, lembra-se de Goiás” (ORTÊNCIO, 2004, p. 382)

No tocante das carnes e peixes consumidos pelos goianos, destaca-se o uso da carne de porco, de frango caipira e dos peixes de água doce. Os peixes mais consumidos são o dourado, a piracanjuba, o surubim, a caranha, o pacu e o piau. O destaque fica para um prato típico de uso recente, o peixe na telha – prato premiado, criação de Bariani Ortêncio e Aldair da Silveira Aires. O peixe na telha data de 1978, e é recente.

De acordo com Ortêncio (2004), o goiano sempre gostou muito de frituras, talvez a explicação esteja no constante uso da banha de porco. Linguças, costelinhas, toucinho, torresmo todos fritos, são consumidos em larga escala. Além da leitoa assada, a versão clássica goiana é servida com tutu de feijão, rodela de limão galego, cebola e cachaça branca.

O uso do frango e da galinha pode equiparar-se ao do porco, herança dos mineiros, e sempre muito utilizada. Signoreli (2011) destaca que não há melhor lugar do que Goiás para se consumir frango, conta que as goianas são exímias para o preparo dos mesmos. Os preparos com frango em Goiás são muitos, além do empadão goiano, tem-se o frango ensopado com pequi, com açafrão, com quiabo ou com milho verde. Porém o mais famoso e típico do estado é a galinhada. Os ingredientes vão desde partes da galinha, como o peito, coxas e miúdos, temperadas com sal, alho, cebola, pimenta e limão galego, passando por cenoura, tomates, pimentões e arroz. (PÉCLAT, 2003).

Também, de suma importância para o entendimento da cozinha goiana, têm-se o milho. O fato é que os índios que viviam no interior do país já o plantavam antes mesmo da chegada dos primeiros Bandeirantes (Pinto e Silva, 2005). Ortêncio (2004), em seu receituário de comidas goianas, tece um capítulo especialmente voltado para as comidas elaboradas com o cereal, contendo mais de 165 receitas diversas, que vão desde o curau de milho verde até a pamonha.

Observa-se mais um costume goiano no consumo da pamonha, quando se fala nesse produto culinário, prefere-se a salgada, opostamente à de Minas Gerais que é doce. Existem pamonharias espalhadas por estradas goianas, feiras, restaurantes que evoluíram a receita acrescentando-lhe recheios ao gosto do cliente. Derivação é a pamonha “di à moda”, com igual composição e métodos de cocção distintos: assado, frito, doce ou salgado. (ARAÚJO *et al*, 2005)

Por conseguinte, além do empadão goiano, o arroz com pequi, peixe na telha, a galinhada, as pamonhas, as canjicas, pratos típicos de Goiás, símbolos da goianidade, destacamos o macarrão de folia, frango ao molho pardo, arroz com guariroba, pamonha, angu com quiabo, abóbora, jiló e carne picadinha, lombinho de porco acompanhado de farofa. Tendo analisado alguns dos pratos típicos goianos, observa-se a simplicidade juntamente com a complexidade de sabores que aportam a comida goiana. Depois de dissertar sobre os preparos salgados, faz-se necessário destacar o importante papel exercido pelos doces e quitandas produzidos em Goiás.

Primeiramente, é preciso registrar que o espaço destinado à cozinha goiana dividia-se em dois: - o primeiro, a cozinha “limpa”, que era dentro de casa; - a segunda, a cozinha “suja”, que ficava do lado de fora, onde se cozinhavam os doces e eram preparados os alimentos mais demorados, uma tarefa que envolvia um tempo maior de preparo. Essas eram as estruturas das moradias da elite de Goiás, que copiavam o modelo europeu de divisão de cozinhas. (MOLINA, 2001)

Acerca dos doces goianos, é necessário citar Cora Coralina – escritora, poetisa e doceira, que, apesar de paulista, nasceu e viveu em Goiás, antiga capital. Lá fazia doces de frutas cristalizadas, como o cajuzinho do cerrado; doces em compotas, como o doce de limão recheado com doce de leite; o pastelim, espécie de tortinha recheada com doce de leite, que assim como os alfenins, tem referências portuguesas. Doces estes que atraem fama para a doçaria do Estado de Goiás. (FREIXA e CHAVES, 2008).

Seus doces são de figo, laranja, banana, cidra, a base de leite e ovos, além dos tabletes de doce de leite e abóbora. Tudo isso bem picado, decorado e feito com muita delicadeza e amor. Os doces feitos pela poetisa, comercializados na Cidade de Goiás, relatam as festas e a cultura de Goiás, momento em que se consumiam muitos doces. Sucos, cajuada, curau, pamonhas, alfenins, pudins, passas de caju, empadinhas, rapadurinhas, broas, leite com conhaque, também não faltavam na sua cozinha e festas. Acompanhados de sucos de mangaba, cajazinho, caju, cagaita, curricula, entre outros frutos do Cerrado, os doces de Goiás Velho eram todos articulados à sociabilidade, tornando-se indicadores que permitiam a demarcação de um grupo social. (PÉCLAT, 2003)

Os alfenins, de origem árabe, porém trazidos pelos portugueses são doces típicos da doçaria goiana – confeitos de açúcar e polvilho, são moldados um a um, ainda quentes, somente com o auxílio de uma tesourinha. As formas são variadas, as mais comuns são de animais como, cobras, gatos e jacarés (FREIXA e CHAVES, 2008). Exigem concentração e destreza por parte das doceiras artesãs. Cora Coralina também escreveu sobre os alfenins, em 1919, na Informação Goiana:

O alfenim é único, e só os dedos de fada das humildes confeitadeiras goianas o sabem fazer com tão rara perfeição, modelando em assucar toda uma fauna minúscula, aves, peixes, entidades fabulosas, dragões e sereias, de em volta com criações primorosas de uma flora delicada e nívea e tudo com tanta justeza, equilíbrio e acerto que faz de um simples doce uma fina obra d'arte (ORTÊNCIO, 2004, p. 349).

De se destacar que o consumo de frutas frescas em Goiás, nos séculos XVII a XIX, não era comum entre os brancos e eram destinadas, em grande parte, às famílias de escravos. Os senhores, segundo Signorelli (2011), só consumiam frutas se fossem cozidas com açúcar, ou seja, na forma de compotas, geleias, doces secos e cristalizados, licores, que serviam para conservas e neutralizavam possíveis efeitos adversos.

Destaca-se que ao versar sobre doces goianos, não se pode deixar de mencionar as mulheres vilaboenses, conhecidas como grandes doceiras. Prova disso é que os cadernos de culinária foram escritos especialmente por elas ao longo da metade do século XIX até os anos 70, eram comuns a passagens dos cadernos de mãe para filhas, gerando a preservação da cultura e do sentimento de pertença a determinada classe social, sobretudo, a elite goiana. (MOLINA, 2001)

Assim, a culinária goiana e os hábitos culinários do Cerrado refletem uma característica única de usar produtos da fazenda, do quintal, do rural, do disponível, sempre com o objetivo de compartilhar a comida dos pratos típicos, contar “causos”, rir bastante, misturando as características indígenas, presentes nos pratos a base mandioca e milho, com a pitada do gosto europeu, que demorou a chegar no interior, e um leve tempero africano, através da galinha ou angu com quiabo, sem a presença do dendê.

Diante do exposto, a cozinha goiana está atrelada aquele sentimento de cozinha simples, onde as pessoas reúnem-se para conversar, contar as novidades e comer alimentos do campo, do quintal de casa, onde basta o fogão e a lenha para o preparo. “Via-se a ação de fogões a lenha nas paredes e nas traves do teto das cozinhas, cobertas de fuligem, só se apagando as chamas após o chá, que era bebido à noite.” (MOLINA, 2001, p.131) Nesse sentido, compreendemos a cozinha goiana em um contexto mais amplo, não somente como um conjunto de hábitos alimentares como também de um importante espaço onde se desenvolve o convívio e as relações sociais.

3.3 A gastronomia do Cerrado: pratos que levam pequi

O mapa geográfico do Brasil divide-o em cinco grandes regiões, sendo elas a Região Sul, Região Sudeste, Região Nordeste, Região Centro-Oeste e Região Norte. Cada uma delas situa-se em um ou mais bioma, com características próprias, relacionadas às condições climáticas, às populações locais e a riqueza de diversidade biológica. Dentre essas regiões, encontra-se o bioma Cerrado, que como explicitado no capítulo I, possui vegetais, plantas endêmicas, com grande potencial econômico. Devido a isso, o homem teve que se adaptar aos alimentos e ingredientes que compõe e caracterizam a gastronomia do Cerrado:

Aos poucos, na mesologia do cerrado, ia brotar uma culinária própria adaptada, estribada em idiosincrasias de um meio ambiente que, sob muitos aspectos, era novo ao colonizador e que o encaminharia ao consumo de alimentos cuja produção adaptava-se à região. E talvez a metabolizar diferente, comer diferente, face ao clima, ao calor, à ausência de iodo e sais raros nos ares e nas águas. Assim os doces antigos foram muito doces, o café abusivo e melado, a gordura e os óleos besuntados, características que entre muitas outras, podem obscuramente explicar-se pela adaptação antrópica.(BERTRAN, 1994, p. 174)

Acontecendo, principalmente, na Região Centro-oeste, Estado de Goiás, é no Cerrado, onde está localizado o pequi. Com efeito, a alimentação no Brasil pode ser interpretada como sendo, antes de tudo, a consequência da existência de algumas grandes regiões. Regiões, ou poderíamos nomear de biomas ou domínios morfoclimáticos, que seriam, o Amazônico, o do Cerrado, o da Caatinga, o da Mata atlântica, o da Araucária e o das Pradarias. (CARNEIRO, 2007)

A força da mestiçagem das diferentes raças e sua interação com a natureza fizeram com que muitos ingredientes do Cerrado fossem, ao longo do tempo, incorporados à alimentação goiana. A cozinha goiana é oriunda de três civilizações: a indígena, dos nativos; a africana, dos escravos negros, no início a mineração do ouro; e a europeia, com a chegada das famílias portuguesas, impulsionando a mineração, a agricultura e a pecuária. É uma cozinha semelhante à paulista, mineira e mato-grossense. (MOLINA, 2001)

Para o folclorista Ortêncio (2004) a cozinha goiana começou às margens do Rio Vermelho. É nesse local que, em função da mineração, surge o povoado de Vila Boa, mais tarde Cidade de Goiás, e como os goianos se referem, Goiás. Não somente ali, bem como em todos os lugares para onde se deslocaram os aventureiros em busca do ouro, a necessidade de alimentos acabou ultrapassando as necessidades físicas e gastronômicas e, conseqüentemente, fez surgir em Goiás pratos e temperos que, atualmente, são vistos até como exóticos. Os pratos com pequi são um exemplo e o hábito de comer pequi acompanhado de um café, também.

As receitas foram executadas de conformidade com os ingredientes locais, existentes na base das substituições (não havia a batata inglesa, mas havia a mandioca: a serralha no lugar do almeirão, a taioba substituindo a couve, além de muito milho. Segundo Araújo *et al* (2005) muitos não creem na cozinha tipicamente goiana, a não ser por pratos relacionados ao pequi e como Goiás é um grande produtor de arroz, inegavelmente a combinação do fruto do Cerrado com o arroz dá um prato indiscutivelmente regional e típico.

Assim, carregada de identidade, a receita está para Goiás assim como pão de queijo está para Minas Gerais – e, embora, seja simples e utilize quase sempre os mesmos ingredientes, toda família goiana se orgulha de ter sua versão de empadão, passada de geração em geração. O goiano sabe usar como ninguém o arroz. Na panela, é feito com pequi, o mais famoso dos ingredientes, com suã, com

guariroba e com jurubeba, frutinha silvestre e amarga, muito apreciada. Bastante popular, o arroz de puta rica é incrementado com carnes defumadas, além disso, tem-se o angu feito com milho ralado e cozido em água até engrossar, as carnes de porco “pururucas”, e na sobremesas, as compotas de frutas e doce de leite. Em Alto Paraíso de Goiás, brilha ainda a matula, conhecida como feijoada do Cerrado. Herança dos campeiros, o prato é preparado com feijão branco, linguiça e carnes variadas. (ERBETTA, 2010)

Portanto, a cozinha do Cerrado nasceu da intersecção entre os saberes dos indígenas, etnia goyases, que habitavam a região, com os hábitos alimentares dos bandeirantes que se instalaram na região a partir da rota do ouro, no ano de 1723, dos criadores de gado de São Paulo e Minas gerais que vieram desbravar o coração do Cerrado para a pastagem e grãos. A cozinha do Cerrado é marcada pela diversidade de povos, pela miscigenação de culturas e pela peculiaridade de seus frutos. (ZANETI,2012)

Ortencio (2004) apresenta que a alimentação consistia em arroz, feijão, carne de sol, palmitos, peixes, frutos do Cerrado, entre eles o pequi, farinha de mandioca, quando havia. Esse cardápio era inteirado com alguma caça: aves, pássaros, camaleões, tatus. Muitas bandeiras invernavam durante meses para poderem fazer roça. Quanto à alimentação dos escravos no ciclo do ouro e diamantes em Minas Gerais, Goiás, e Mato Grosso, Cascudo (2004) assevera que comiam angu de milho – traduzido como o funje de Angola – toucinho, hoje bacon, e alguma carne semanal, juntando-se o ocasional de caça e a pesca. Tanto o angu de milho como o toucinho fazem parte da alimentação dos goianos.

Ademais, entre os principais aspectos que compunham a alimentação, destacaram-se a caça e a pesca, aliado ao extrativismo da coleta de frutos do Cerrado – principalmente o araticum, baru, buriti, cagaita, cajuzinho, gueroba, jatobá, macaúba, mangaba, maracujá, murici, pimenta de macaco, pequi e xixá. - que eram sagrados para os indígenas; representaram a sobrevivência para os bandeirantes desbravadores e, posteriormente, renda para as mulheres que deles faziam compotas para o deleite dos comensais. (ZANETI, 2012)

A diversificação da culinária goiana é significativa. Nos relatos dos viajantes estrangeiros, que passaram pelo território goiano no século XIX, são mencionados os pratos mais consumidos pelos habitantes e mais saborosos, citados anteriormente. Hoje, a cozinha goiana venceu resistências e continua ganhando

fama e paladares. Quando um grupo decide fazer um arroz com pequi ou uma pamonhada, sabe-se que a comida tem uma função social, sendo definidas como referências identitárias.

Os pratos mais típicos e apreciados em Goiás ainda são feitos à base de uma fruta – o pequi – e de um palmito – a guariroba. Com farta contribuição de fora do estado, várias receitas e pratos passaram a fazer parte da mesa do goiano, tais como, o feijão tropeiro, a carne-seca, o toucinho (banha de porco), vindos pela fronteira com o Estado de Minas Gerais. Mas, apesar dessas e de muitas outras influências, o isolamento do Centro-oeste sempre foi imenso, durante dois séculos e meio de sua história, não havia Brasília, a capital da República, nem asfalto entre Campo Grande e Cuiabá, nem soja no Cerrado. Em Goiás, até o início do século XX, cerveja e vinho eram luxos extraordinários, vendidos a preços astronômicos. (CAVALCANTI, 2007)

Vale lembrar que o trivial diário da cozinha goiana inspira-se, principalmente em Minas Gerais. O leitão assado, o leitão a pururuca, o tutu com linguicinha, o torresmo, e a couve e legumes refogados, têm o mesmo e excelente sabor. Já o frango caipira, seja ele ao molho pardo, seja acompanhado com quiabo e angu, admite variações maiores em Goiás, o caldo é mais espesso, com odor e coloração diferenciados pela presença da cúrcuma ou açafraão-da-terra. O tempero de todo dia é mais suave, com presença de salsinha e cebolinha no sul do estado, coentro na parte norte. (CAVALCANTI, 2007)

Embora disponham de uma grande variedade de pimentas, desde das malaguetas até a cumari, os habitantes do Cerrado, principalmente os goianos, costumam se limitar à chamada “pimenta de bode” em quantidades moderadas, e, atualmente, a pimenta biquinho, ambas menos picantes. Quando querem sentir um sabor mais picante, recorrem à jurubeba, muito popular, costuma ser cortada em pedaços e esmagada no feijão, ou estar em conserva. Sozinha, serve como tira-gosto. O limão só foi adotado recentemente, uma vez que se acreditava que provocava aborto e era veneno mortal para as mulheres menstruadas. Esse preconceito contra o limão nunca impediu que os goianos preparassem com gosto e sabedoria os peixes de seus rios. A variedade é grande, sobretudo nas águas do rio Araguaia. Uma receita antiga e popular é a do peixe na telha, que vai no braseiro com o peixe em cima de uma telha de barro qualquer, acompanhado sempre de

arroz branco, e molho vinagrete (cebola, tomate picadinhos, vinagre e azeite). (CAVALCANTI, 2007)

Portanto, para Zaneti (2012) a gastronomia do Cerrado é composta pelos sabores peculiares e intensos de seus frutos e caças e pelas influências socioculturais das diferentes etnias que se instalaram na região. Teve suas raízes aprofundadas em um terreno da gastronomia tradicional sertaneja, onde os produtos regionais eram utilizados em larga escala, regados a banha de porco, temperos múltiplos e muito açúcar, carregando denominações de uma cozinha típica caipira ou sertaneja. Contudo, mesmo carregando fortes traços da cozinha tradicional, a gastronomia do Cerrado e, principalmente seus frutos, souberam acompanhar a evolução da cozinha brasileira e caminhar rumo a modernidade.

E, nesse contexto que aparece o pequi, ingrediente especial, considerado símbolo da goianidade e da cozinha do bioma Cerrado. O pequi destaca-se por seu sabor e odor inconfundíveis. Sua notoriedade expressa-se nas inúmeras receitas, livros, pesquisas e subprodutos feitos a partir desse fruto, assim como sua predileção. Conforme Hue (2008) o pequi era apreciado por Gabriel Soares de Sousa e pelo padre jesuíta Francisco Soares, este último até se espantou quando se deparou com uma enorme árvore, no Rio de Janeiro, comparou o tamanho do seu fruto ao da maçã e achava sua carne muito gostosa.

O pequi é encontrado no bioma Cerrado, em toda região Centro-oeste, bem como no Leste de Rondônia, Norte e Oeste de Minas Gerais, Sudoeste do Pará, Tocantins, extremo Sul do Piauí, Oeste da Bahia, Sul do Ceará e outras regiões. Os solos do Cerrado, especialmente o de Mata, caracterizados principalmente pela acidez, pobreza em cálcio, magnésio e matéria orgânica, profundidade e porosidade, com épocas chuvosas e secas bem definidas, são o habitat ideal para a ocorrência do pequizeiro. (ALMEIDA *et al*, 1998)

O fruto é encontrado em abundância, sobretudo entre os meses de novembro e fevereiro. Para não ficar sem consumir o pequi, os supermercados, feiras, e empórios do Estado de Goiás e Distrito Federal, oferecem o pequi em conserva, óleo, pasta de pequi, pequi desidratado e, também, em cosméticos e medicamentos populares, por conter propriedades medicinais, como a alta concentração de vitaminas, principalmente a A, carotenóides e antioxidantes. (VIEIRA *et al*, 2006)

O pequi está presente em vários lugares, sendo seu uso diversificado. Para se ter uma ideia, o pequi é usado em Minas Gerais para fazer sabão, em Mato Grosso, para licor e aqui em Goiás é muito utilizado na alimentação de formas diversificadas. Para Ortencio (2004) o “prato da goianidade” é feito de pequi e guariroba, sendo o pequi a principal marca da identidade goiana. Ele é oferecido aos visitantes como prato goiano e os restaurantes de comida típica têm em seus cardápios pratos preparados com pequi.

Pesquisas feitas por Brandão (1981) já demonstravam que junto aos lavradores urbanizados de Mossâmedes, município situado no Mato Grosso Goiano, a inclusão do pequi, como alimento de “sustança”, forte para o trabalhador rural. Essas pesquisas apontam a distinção que eles fazem entre a “comida forte” e a “comida fraca”. Os alimentos considerados fortes são as carnes (da caça, porco, bovina, peixe, frango, nessa ordem), o feijão, a mandioca, o cará, a abóbora, o leite, os ovos, o pequi, a rapadura. E nesse contexto, aparece o pequi, antes da rapadura, o que já denotava sua fonte de vitaminas e sais minerais para o homem do campo. As “comidas fracas” são as comidas que combinam com as “comidas ditas fortes”, como o arroz. (BRANDÃO, 1981)

Atualmente, o uso do pequi na culinária vem se expandindo, segundo informações da Central do Cerrado – produtos ecossociais, chefes de cozinha de Brasília e Goiânia informaram que além do arroz com pequi, tem-se a versão do arroz com pequi e carne, o frango com pequi, guariroba com pequi, carne moída com pequi, pirão com pequi, farofa com pequi, molho de pimenta com pequi, galinha com pequi, empadão com pequi. O pequi pode ser consumido o ano todo se guardado em conserva no óleo. Existe, ainda, o licor de pequi, a pamonha com pequi, o doce de leite com castanha de pequi.

A polpa e a amêndoa do pequi são muito nutritivos e utilizados como alimento dos habitantes pobres dos sertões do Cariri e sertões vizinhos de Pernambuco e Piauí. E a madeira do pequi, de cor castanho avermelhada, é bastante resistente e utilizada na construção de berços de moendas, prensas de casas de farinha, esteios, portais, estacas, gamelas, pilão, e até bateia. Os fazendeiros ainda utilizam o pequi em cortes, contusões, peladuras e inchaços dos animais. (ORTÊNCIO, 2004). Segundo a Embrapa (2008) o pequi misturado com mel de abelha pode ser usado também como expectorante.

Cascudo (2004) também destaca a presença do pequi na cozinha goiana, quando registra que na culinária tradicional de Goiás é inevitável a menção do arroz de pequi e suas variedades de pratos. Para ele, o arroz de pequi é delicioso e é muito difícil de encontrar um goiano que não o aprecie. Depois do lavado o pequi, refoga-se o mesmo em uma panela de ferro e acrescenta-se cebola, alho, pimenta e temperos, quando estiver frio, junta-se água até cobri-lo. Deixa cozinhar o pequi até a água ficar bem amarela. Acrescenta-se então o arroz já lavado e escorrido, o sal e deixa-se cozinhar até ficar soltinho. A farofa de pequi também é feita da mesma maneira, somente trocando o arroz pela farinha de mandioca branca e fina.

Entre os goianos, formou-se um extenso folclore de receitas, tradições e histórias populares em torno do pequi. Uma antiga anedota conta que, na década de 1930, o povo resistiu o quanto pôde à mudança de capital de Goiás Velho para Goiânia. Isso porque o fundador de Goiânia, Pedro Ludovico de Almeida, mandou espalhar um boato, o qual os pequizeiros da nova capital frutificavam três vezes por ano, e não apenas de novembro a janeiro, como no resto do estado, e no caso a cidade de Goiás. (CAVALCANTI, 2007)

Ou seja, desde daquela época, o pequi já era muito valorizado e muito apreciado, tanto em sua época própria quanto no resto do ano, já que os mercados de qualquer cidade do estado de Goiás transbordam vidros de pequi em conserva e molho de pequi, com e sem pimenta. Come-se o pequi ao natural, refogado, e como ingrediente de vários pratos já mencionados, sobretudo o arroz e a galinhada.

Vale frisar que o grande rival do pequi na cozinha goiana e típica de Goiás é a guariroba, palmito extraído das palmeiras de mesmo nome que enfeitam, por exemplo, a avenida principal de Goiânia e são muito comuns em toda a região. A guariroba tem uma cor acinzentada e um sabor mais acre do que o palmito comum. Entra também em variadas receitas, sendo a mais típica delas o empadão goiano, em que faz companhia a pedaços de frango, linguiça, queijo, ervilhas, azeitonas, ovos e pedaços de pão, além de várias versões, ter a presença do pequi, claro. (CAVALCANTI, 2007)

Em Brasília, o pequi é comercializado nos empórios, em todos os supermercados, e em feiras, tais como, a Feira dos Goianos, a Feira do Cruzeiro, a Feira de Planaltina, a Feira do Guará, Feira dos Importados, entre outras, todos *in natura* e em forma de óleo, conservas, molhos com pimenta, e doces durante todo o ano. Isso sem contar Goiânia, Anápolis, e vários municípios do Estado de Goiás.

Segundo Zaneti (2012), entre os principais agentes industriais demandadores de espécies do Cerrado, como indústrias de sorvete, polpas e conservas, do Distrito Federal, constatou-se que o pequi é o principal demandado, sendo a média de consumo de 20.152 Kg/ano em quatro empresas identificadas, muito acima dos demais frutos.

A falta de demanda em grande escala faz com que haja pouca pesquisa e iniciativa para criar possibilidades de novos produtos a partir da polpa, amêndoa e casca do pequi. A inclusão de estratégias de marketing e programas de educação do gosto auxiliam na inserção dos frutos do Cerrado na rotina alimentar dos habitantes do Cerrado. Além disso, a demanda pelos frutos direciona a curva da oferta e incentiva os produtores a se organizarem em cooperativas e definirem a produção, gerando desenvolvimento social e econômico na região de pequenos produtores rurais. (ZANETI, 2012)

A atual tendência gastronômica de valorização dos produtos locais permite ao pequi sua consolidação comercial no mercado não só de Goiás e estados do bioma Cerrado, como também de todo o Brasil. Segundo Atala (2013), o pequi tem sabor acentuado com um toque de queijo, o que causa estranheza e não agrada aos brasileiros. Quando usado com moderação, adiciona uma nota de sabor intrigante e enriquecedor a pratos mais pesados, como o purê de batata com pequi, acompanhamento de prato, o qual realiza em seu restaurante.

Como Presidente da Associação brasiliense dos profissionais e estudantes de gastronomia, gastrólogo e professor de gastronomia há 7 anos, venho realizando vários testes com pequi, e para a pesquisa em tela, a respeito do fruto, entendo que o grande desafio para os profissionais da gastronomia, que trabalham com produtos do bioma Cerrado, é amenizar seu forte sabor, que causa, muitas vezes repulsa, em quem consome e não está acostumado. O pequi tem um cheiro muito característico. Ao abrir o fruto ou colocar na panela, todos na cozinha já sabem que a estrela dos frutos do Cerrado está sendo manipulada.

Em visitas à restaurantes e observações realizadas na minha cozinha, pude perceber que o pequi, quando utilizado na medida certa e com moderação, agrega um sabor inigualável e único aos pratos. O pequi tem o gosto do Cerrado e deve ser divulgado como elemento da cozinha tradicional deste bioma, para poder ser valorizado, como produto único, endêmico do Cerrado, típico de Goiás, e do Brasil. Nessas receitas, certifiquei texturas e sabores muito diferenciados, únicos, do

pequi com outros ingredientes, que trabalhados com técnicas - utilizando-se, também, do conhecimento tradicional dos cozinheiros de Goiás, amplamente difundidos na cozinha brasileira- harmonizaram perfeitamente. A combinação do pequi com o chocolate resultou em um molho surpreendente.

Dentre as receitas que levaram pequi na sua composição e que foram testadas, destacamos o molho de chocolate meio amargo aromatizado com pequi para acompanhar coelho assado, purê de mandioca com pequi, purê de inhame com pequi, purê de batata com pequi, empadão que levou pequi na massa, um risoto de frango com pequi – espécie de adaptação ao famoso arroz com pequi – onde se usou o óleo de pequi e parte da polpa; a “paella” do Cerrado, com pequi, frutos do Cerrado, carne de porco, arroz e carne de frango; pão de pequi, onde usei óleo de pequi; pão de queijo de pequi, onde foi também usado o óleo, frango caipira refogado no óleo de pequi, sorvete de pequi.

Além disso, em pesquisa empírica e análise sensorial, comparativa e degustativa, acabei por cozinhar a receita tradicional de frango com pequi, para que se comparasse a potência do sabor deste prato com a suavidade de receitas onde foram utilizados derivados do pequi em quantidades módicas e suaves, apenas com o objetivo de dar um toque de elegância gourmet aos pratos, foram eles: frango refogado apenas com o óleo de pequi, molho de iogurte com polpa de pequi, arroz com frango aromatizado com óleo de pequi, e torradinhas com pasta de pequi. As fotos do prato estão em apêndice.

Desses pratos que foram apresentados e provados pelos profissionais da gastronomia, a unanimidade deles constatou que o pequi usado com moderação torna-se um ingrediente único na gastronomia mundial, podendo ser aproveitado seu óleo, sua polpa e sua semente na criação de vários pratos. A gastronomia tem essa missão de fazer com que as pessoas se aproximem do novo e entendam a concepção desse alimento.

Ou seja, há muitos pratos gastronômicos a serem realizados com o pequi, além daquelas amplamente divulgadas e consumidas pela população de Goiás. Acredita-se que com essa nova concepção de uso do pequi na cozinha que forma a gastronomia do Cerrado, haverá mais aceitação e consumo por parte de todos os consumidores, incluindo uma parcela dos próprios goianos, que não aguentam nem sentir o odor do pequi, quanto mais consumi-lo. Sair da seara de conforto da

quantidade de pratos tradicionais que levam pequi também é um objetivo para quem trabalha com um dos produtos principais da gastronomia do Cerrado.

Salienta-se que a construção de uma tradição alimentar terá que resultar da negociação com os hábitos, procedimentos e tradições herdadas, compondo-as e alterando-as de modo a constituir um novo equilíbrio, uma nova harmonia e consenso cultural entre as pessoas e seus respectivos paladares regionais. Assim, quando se constitui a alimentação daquela região, que identificamos hoje como tradicional ou típica, ela responderá a essa dupla origem, de um lado ao problema econômico, de outro ao conjunto de tradições e de circunstâncias históricas que nela se misturam e que vão caracterizar o dinamismo da cultura. (CARVALHO, 2007)

Assim sendo, observando os pratos feitos nos Festivais gastronômicos de Pirenópolis, Goiás Velho, Goiânia e Brasília, e analisando a obra de Bariani Ortêncio, referência em culinária goiana, percebe-se que os pratos com pequi continuaram no seu modo de fazer muito tradicional, passando por poucas inovações. Ou seja, por ser conhecido e habitual, e preferência da maioria dos goianos, os cozinheiros não se preocuparam naqueles que poderiam consumir o pequi de uma forma mais suave, sempre usaram uma grande quantidade de pequi na realização dos pratos.

É claro que “a escolha dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com a identidade cultural” (CHEMIN, 2007, p. 159), mas a cultura também é dinâmica (LARAIA, 2004) e pode se adaptar ao gosto daqueles que não apreciam tanto o pequi. Uma das funções da gastronomia é exatamente essa, equacionar os paladares, através da criatividade e inovação. Logo, confiamos que as inovações do mercado da gastronomia com novas utilizações do pequi, gerará ganhos financeiros e culturais para as populações do Cerrado, ainda mais com a fama da gastronomia.

Conforme informações obtidas por produtores da Central do Cerrado e pela chef de cozinha de pré-preparo do D.O.M, o pequi utilizado no D.O.M., maior restaurante do Brasil, situado em São Paulo, do chef Alex Atala, é proveniente de uma cooperativa de Minas Gerais especializada na produção agroextrativista de frutos do Cerrado com a venda intermediada pela própria Central do Cerrado, com sede em Brasília. O fruto também já aparece com receitas inovadoras em *workshops* realizados com chefs goianos e brasileiros aclamados, e em Festivais

de gastronomia, como o de Pirenópolis, Prazeres da Mesa, entre outros espalhados pelo Brasil.

De acordo com Oliveira *et al* (2008), a incorporação de costumes locais a sistemas de comercialização com exploração formalizada e agregação de valor aos produtos tradicionalmente coletados/utilizados de alguma forma pode e deve constituir-se em estratégia de conservação da biodiversidade e inclusão social, visando o desenvolvimento territorial sustentável. A tecnologia aplicada no processamento dos frutos adiciona vantagem competitiva para o produto, tornando-o apto a competir no mercado.

Diante do exposto, compartilho o entendimento de Zaneti (2012), chef de cozinha e estudiosa da gastronomia, que as comidas típicas do Cerrado, como se constata, são estreitamente dependentes das espécies nativas desse bioma e por isso dependem da biodiversidade local para dar continuidade a cultura gastronômica.

Entretanto, fatores constatados na pesquisa, como: - a) as políticas de interiorização do Brasil; b) a ocupação do Cerrado a partir dos anos 50; c) a construção da capital federal, Brasília, em pleno coração do Cerrado e com ela a vinda de indivíduos de toda parte do Brasil e do mundo, mudando e influenciando as construções socioculturais e ambientais do Cerrado, reconfigurando sua gastronomia; d) a partir dos anos 70, o avanço das fronteiras agrícolas e modernização conservadora voltado para o agronegócio, evidenciada pela ocupação extensiva para a produção de grãos e gado bovino, gerando a concentração de terras e capital em grandes propriedades monocultoras - evidenciaram que a biodiversidade do Cerrado passou a ser rapidamente devastada, colocando em risco a agrobiodiversidade e a cultura gastronômica local. Pensamento este compartilhado pela professora e gastróloga Tainá Zaneti.

O potencial econômico do pequi deve ser levado em consideração pela sociedade, como forma de atrair investimentos e manutenção das tradições e culturas das populações de Goiás, e conseqüentemente, preservação do Cerrado. O pequi, como produto mais conhecido, poderá ser também a mola propulsora e incentivadora do conhecimento e consumo de outros frutos do Cerrado, tão únicos e próprios, tais como, a cagaita, a mutamba, a castanha de baru, a mama-cadela, o araticum, o cajuzinho do Cerrado, a mangaba, entre outros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A desnaturalização dos conceitos cultura, consumo e sustentabilidade, mormente o desgaste dos signos socioculturais que compõe uma sociedade, permitirá e verificará - por intermédio do presente trabalho de pesquisa - condições para reinventar estratégias de produção e de conhecimento, colocando as necessidades de se pensar em mudar o eixo do desenvolvimento econômico vigente e de erradicar a pobreza e a fome, para um desenvolvimento social e sustentado.

Assim sendo, um dos caminhos, talvez o melhor, que se deve seguir é a educação. E é através desta palavra tão interdisciplinar que se observou a necessidade de pesquisar e aprofundar estudos acerca da gastronomia, uma área tão rica e importante para toda a sociedade, até porque é através dela que se descobrem as formas de consumo dos alimentos e bebidas e a simplicidade de entender e identificar cotidianos, costumes, tradições, artes, e principalmente a identidade que forma a cultura de um determinado povo ou região.

A relação que a gastronomia tem – e entendo inerente hodiernamente - com a cultura e a culinária goiana, o regionalismo, os ingredientes do Cerrado, e relação desses elementos com as populações que habitam o Cerrado, precisa ser preservado. Faz-se mister apresentar à sociedade a urgência da mudança de comportamentos e da cultura do consumismo. E isso tudo é possível, sem se olvidar de agregar àquela mudança a cultura local, no caso, a gastronomia regional, com o uso do pequi, objeto de estudo da dissertação.

A adaptação à modernidade e o entendimento da cultura alimentar deve ser reinventada, a fim de participar os conhecimentos primordiais do passado, interligando com o contemporâneo sustentável. Portanto, os sabores e saberes do pequi e os valores culturais do Cerrado conseguiram cumprir o objetivo de se refletir que um povo só cresce quando aceita a diversidade e consegue conviver com as diferentes identidades culturais. O pequi é um elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico dos goianos (FLANDRIN e MONTANARI, 1998). Assim, pesquisar a História Ambiental, cultural desde a descoberta do pequi, passando por suas características botânicas, e debater todo esse processo foi uma tarefa instigante e prazerosa.

Durante o desenvolvimento da dissertação, constatei a importância ambiental e cultural do pequi, assim como seu o inegável potencial econômico, sobretudo gastronômico. O pequi possui características organolépticas únicas que o gastrólogo pode utilizar na realização de seus pratos. As diversas formas que ele pode ser utilizado, desde da casca, passando pela polpa até chegar à amêndoa, atestam esse fato. Isso sem contar as características funcionais e nutricionais do pequi, as quais foram apresentadas no capítulo II. O pequi apresentou-se como um importante complemento alimentar para quem o consome, assumindo um papel importante na alimentação do habitante do Cerrado.

Assim sendo, é necessário que a preservação do pequi seja feita de forma adequada, não apenas proibindo o seu corte, mas preservando a vegetação ao seu redor, que, conforme os pesquisadores da Embrapa, Lopes *et al* (2006), por si só já trazem benefícios, com a preservação do bioma Cerrado. Os pesquisadores esclarecem acerca da possibilidade de se utilizar o pequizeiro em sistemas agroflorestais, no enriquecimento de áreas do cerrado, na recuperação de áreas degradadas e na arborização de pastagens, representando uma excelente alternativa para o combate à degeneração das áreas de Cerrado que ainda resistem aos impactos antrópicos.

A exploração sustentada dos pequizeiros nativos tem grande potencial, porém, são necessários estudos para reduzir os impactos do extrativismo e propor formas de plantio e manejo que privilegiem o aumento da oferta de frutos, com inclusão social e sem colocar em risco o ecossistema Cerrado. (LOPES *et al*, 2006)

Com efeito, passando pelos conceitos de cultura, gastronomia, consumo, sustentabilidade, a pesquisa debateu acerca da valorização da cozinha regional brasileira, da cultura dos esquecidos, através da redescoberta dos ingredientes do Cerrado, bioma de onde se extrai o pequi, importante fruto para a confecção dos pratos identitários do goiano. Portanto, torna-se evidente que ter versado sobre os conceitos e elementos retromencionados, com certeza, repercutirá positivamente na sociedade, com impactos na erradicação ou redução dos graves problemas ambientais.

Logo, a presente dissertação, além de ter trazido questionamentos acerca das formas de consumo, com enfoque na alimentação e um recorte temporal, relacionando com o passado e o presente dessas atitudes; teve por finalidade mostrar a culinária do Cerrado como elemento formador da cultura goiana brasileira,

preservadora do meio ambiente, por intermédio do uso do pequi. Frise-se que, conforme Sachs (2000) a sustentabilidade é um conceito que permeia todas as áreas do conhecimento, prova disso é que ela se divide em cultural, econômica, social, política, ambiental e ecológica. E a gastronomia inclui-se nesse contexto.

Salienta-se que a gastronomia contemporânea, como área que estuda dos alimentos e bebidas, é um exemplo de uso da sustentabilidade, à medida que os profissionais da gastronomia estão valorizando em seus pratos, os produtos mais frescos e locais, interrompendo toda uma cadeia produtiva de custos e emissão de CO₂. Hoje, há o pensamento na cozinha, que quando se utiliza, por exemplo, uma fruta fora de época no preparo de uma torta, os custos de armazenamento e compra são muito mais altos e acaba que o sabor também é diferenciado.

Dessa forma, colocar a gastronomia e sua relação com a preservação do meio ambiente em lugar de destaque torna-se uma meta a ser atingida. É apresentar para o mundo acadêmico, aquilo que todos sempre apreciaram, a comida regional e autenticamente brasileira, assim como divulgar a riqueza cultural e histórica de determinada região, além de questionar as formas de consumo por parte da sociedade, todos temas relacionados ao desenvolvimento social e sustentável.

Outrossim, ressalta-se que os novos sabores redescobertos dos ingredientes brasileiros, como os do Cerrado, mormente o pequi, direcionam-se no sentido de obedecer ao que apregoa a nova cultura gastronômica mundial, ou seja, autenticidade e respeito às tradições e cultura local, e conseqüentemente, à sustentabilidade.

Realizar releituras e novas interpretações dessa cozinha tão rica é função dos chefes de cozinha e gastrólogos do Brasil, assim como dos estudiosos da ciência da gastronomia, da etnoconservação e da sustentabilidade. É construção da identidade do brasileiro, do goiano, e precisa ser respeito e preservado. Como bem ensinou, Hall (2006) a chamada crise de identidade é vista como parte de um processo mais amplo de mudança, que está deslocando as estruturas e processos centrais das sociedades modernas e abalando os quadros de referências que davam aos indivíduos uma ancoragem estável no mundo social, e por esse motivo, que a gastronomia não pode ser perder em um passado de lembranças.

O próprio processo de identificação, como diz Hall (2006), através do qual nos projetamos em nossas identidades culturais, tornou-se mais provisório, variável e problemático. Esse processo produz o sujeito pós-moderno, tendo uma identidade

fixa, essencial ou permanente. A identidade torna-se uma celebração móvel: formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam.

Ademais, a gastronomia trata do ritual de se sentar à mesa e se alimentar em companhia de pessoas importantes. O ato de comer é único e representa encontros, culturas, histórias e criações que aproximam todos por um único objetivo: - conseguir não só a nutrição alimentar, mas também o prazer e a satisfação de provar, sentir e trocar experiências pelo ato simples de comer, beber e compartilhar.

Nesse sentido que se destaca a gastronomia do Cerrado como aquilo que tem de mais novo no mundo da culinária e da alimentação. Alimentos e temperos como a baunilha; frutos como o pequi, mamacadela, mutamba, mangaba, cajá, baru, cagaita, araticum, tem aguçado os paladares dos mais exigentes gastrônomos e chefs de cozinha do mundo. Outrossim, ressalta-se que os novos sabores e saberes redescobertos dos ingredientes do Cerrado goiano direcionam-se no sentido de obedecer ao que apregoa a nova cultura gastronômica mundial, ou seja, autenticidade e respeito às tradições e cultura local.

Diante do exposto, deixar registradas pesquisas e estudos é importante para concretizar a história de um povo, de uma sociedade que precisa se identificar com sua cultura, através de seus respectivos produtos nativos – como o pequi - e criações da sua terra, pensar sobre as formas de consumir os alimentos, os desperdícios. Analisar esse tema tornou-se primaz, à proporção que o Brasil ganha destaque no cenário ambiental e vem se tornando uma das molas propulsoras da economia mundial.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGOSTINI-COSTA, Tânia da Silveira *et al.* Espécies de maior relevância para a região Centro-Oeste. *In:* VIEIRA, Roberto Fontes *et al* (editores). **Frutas nativas da região Centro-Oeste**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006.

AGRÍCOLA, Josie Melissa Acelo; LIMA, Ricardo Elias do Vale. Capitalismo e desenvolvimento rural sustentável: reflexões no presente para o futuro. *In:* AGRÍCOLA, Josie Melissa Acelo (org.). **Cerrado, energia e sustentabilidade**. Goiânia-GO: Ed. da PUC Goiás, 2012.

AGUIAR, Ludmilla Moura de Souza; CAMARGO, Amábilio José Aires de. **Cerrado: ecologia e caracterização**. Planaltina-DF: EMBRAPA Cerrados, 2004.

ALGRANTI, Leila Mezan. A arte de cozinha e as plantas do Brasil, séculos XVI-XIX. *In:* KURY, Lorelai (org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil**, séculos XVI-XIX. Rio de Janeiro: Ipis Editora, 2014.

ALMEIDA, Semíramis Pedrosa de. **Cerrado: Aproveitamento Alimentar**. Planaltina-DF: EMBRAPA-CPAC, 1998b. 188p.

ALMEIDA, S.P.; PROENÇA, C.E.B.; SANO, S.M.; RIBEIRO, J.F. **Cerrado: espécies vegetais úteis**. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998a. XIII + 464p.

ALTIERI, Miguel A. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

_____. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. 3. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2012.

ANGELO, Elis Regina Barbosa ;CORNER, Dolores Martín Rodríguez. O patrimônio cultural imaterial sob a perspectiva da gastronomia. *In:* V SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, GT – 13 “TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL”, 2008, Caxias do Sul. **Anais....** Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul –UCS, 2008. 2008. p. 1-7.

APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. Plantas nativas, indígenas, coloniais: usos e apropriações da flora da América portuguesa. *In:* KURY, Lorelai (org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil**, séculos XVI-XIX. Rio de Janeiro: Ipis Editora, 2014.

AQUINO, Adriana Maria de; ASSIS, Renato Linhares de (orgs.). **Agroecologia: Princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável**. Brasília-DF: Embrapa informação tecnológica, 2005.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho, *et al.* Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora Universidade de Brasília – UNB, 2005.102 p.

ASSIS, William Santos de; GOMES, João Carlos Costa *et al.* **Agroecologia** - princípios e reflexões conceituais. Brasília-DF: Embrapa, 2013.

ATALA, Alex. **Redescobrimo ingredientes brasileiros**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.

AVIDOS, M.F.D.; FERREIRA, L.T. **Frutos do Cerrado**: preservação gera muitos frutos. Biotecnologia Ciência & Desenvolvimento. v.3. n.3. jul./ago. 2000.

BERNARDES, Genilda D'Arc e DE MORAIS, Roberto Prado (orgs.). **Políticas públicas**: meio ambiente e tecnologia. Goiânia-GO: Vieira, 2010.

BERTRAN, Paulo. **História da terra e do homem do Planalto Central**. Brasília: Solo, 1994.

BOCCATO, André; LELLIS, Francisco. **Os Banquetes do Imperador- receitas e historiografia da gastronomia do Brasil do século XIX**. São Paulo: Boccato e Senac São Paulo, 2013.

BRAGA, Isabel M.R. Mendes Drumond. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**. Piracicaba, SP, p.37-44, jul.2004.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sociológico sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado, 2014.

BRASIL. Projeto de lei nº 6.562, de 2013. Altera a Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991 - Lei Rouanet - para incluir a gastronomia brasileira como segmento beneficiário da política de incentivo fiscal. **Comissão de Cultura da Câmara dos Deputados Federais**. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/integras/1290586.pdf>> . Acesso em: 28 abr. 2015.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

CANESQUI, Ana Maria e DIEZ, Rosa Wanda Garcia (orgs.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. (Coleção Antropologia e Saúde). Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

_____. A história da alimentação no Brasil. *In*: CORNELLI, Gabrieli e DE MIRANDA, Danilo Santos (orgs.). **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e saberes culturais**. São Paulo: SESC, 2007, p. 71-79.

CARRAZZA, Luis & FIGUEIREDO, Isabel (orgs). **Cerrado que Te Vivo!** Produtos e Meios de Vida Sustentáveis Apoiados pelo Programa de Pequenos Projetos Eossociais (PPP-ECOS). Brasília: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 2010.

CARVALHO, Marcelo. O alimento: do espaço privado à mercadoria. *In*: CORNELLI, Gabrieli e DE MIRANDA, Danilo Santos (Orgs.). **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e saberes culturais**. São Paulo: SESC, 2007.

CARVALHO, P.E.R. **Pequizeiro: Caryocar brasiliense**. Colombo: EMBRAPA, 2009.

CASCUDO, Luís Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2.ed. São Paulo: Global, 2008.

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

CENTRAL DO CERRADO – produtos ecossociais. **Pequi**. Disponível em: <<http://www.centraldocerrado.org.br/pequi-caryocar-brasiliense-camb.html>>. Acesso em: 10 ago. 2014.

CENTRO DE ESTUDOS ETNOBOTÂNICOS E ETNOFARMACOLÓGICOS DO DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO- UNIFESP -CEE. **O que é etnobotânica?** Disponível em: <<http://www.cee.unifesp.br/etnofarmacologia.htm>>. Acesso em: 28 abr. 2015.

CHEMIN, Sandra Maria. Padrões alimentares brasileiros: o respeito à diversidade culinária. *In*: CORNELLI, Gabrieli e DE MIRANDA, Danilo Santos (Orgs.). **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e saberes culturais**. São Paulo: SESC, 2007.

CONSENTINO, Francisco Carlos. Construindo o Estado do Brasil: instituições, poderes locais e poderes centrais. *In*: FRAGOSO, João Luís Ribeiro; GOUVEIA, Maria de Fátima (orgs.). **Coleção O Brasil Colonial (1443-1580)**. vol. 1. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

COSTA, Raíssa Barbosa da. **AS CORES DA MATA BRANCA: Os Sertões das Caatingas de Manuel Arruda da Câmara e Henry Koster (1793-1815)**. 2013. 115f. Dissertação de Mestrado em História, Universidade Federal de Campina Grande, Paraíba.

COUTO, Cristiana. **Arte de Cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2007.

CONSERVAÇÃO INTERNACIONAL DO BRASIL -CIB. Disponível em: <<http://www.www.conservation.org.br/como/index.php?id=8>> Acesso em: 10 de abr. 2015.

CONSERVATION ON BIOLOGICAL DIVERSITY -CBD. Disponível em: <<http://www.cbd.int.>> Acesso em: 10 de abr. 2015.

CRIBELLI, Teresa. O império das palmeiras. *In*: MARTINS, Ana Cecília Impellizieri; SOCHACZEWSKI, Monique (orgs.). **As descobertas do Brasil: o olhar estrangeiro na construção da imagem do Brasil.** Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

CROSBY, Alfred W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900-1900.** São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

DAMATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres. *In*: **O que faz o Brasil, Brasil?** 12. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

DANIEL, João, 1722-1776. **Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas,** v1. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004. 600p.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria e DIEZ, Rosa Wanda Garcia (orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** (Coleção Antropologia e Saúde). Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.306p.

DIEHL, Astor Antonio. Memória e identidade: Perspectivas para a História. *In*: **Cultura historiográfica: Memória, identidade e representação.** São Paulo: EDUSC, 2002, p. 111-135.

DINIZ, Ivone Rezende, MARINHO FILHO, Jader, *et al.* (orgs). **Cerrado: conhecimento científico quantitativo como subsídio para ações de conservação.** Brasília: Thesaurus, 2010.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DOS SANTOS, Estêvão Luiz Santoro; *et al.* O Cerrado e a Caatinga como Patrimônio Nacional Brasileiro: Proposta de Emenda Constitucional N. 504, de 2010. *In*: Congresso Latino-americano de Ecologia Política, 2014, Santiago do Chile. **Anais....**Santiago do Chile: Universidade do Chile – UCHILE, 2014. 15 p.

DOS SANTOS, Mirley Luciene *et al.* Utilização e formas de aproveitamento da flora do Cerrado pela população de Anápolis-GO. *In*: BERNADES, Genilda D'arc; MORAIS, Roberto Prado (orgs.). **Políticas Públicas: Meio ambiente e tecnologia.** Goiânia -GO: Editora Vieira, 2010.

DREW, David. **Processos interativos homem-meio ambiente.** 8. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

DURIGAN, Gisele. Cerrado: o trade-off entre a conservação e o desenvolvimento. **REVISTA PARC. ESTRAT.** Brasília-DF: Ed. Esp., v. 15, n.31, p.243-250, jul/dez.2010.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA -EMBRAPA. **A pesquisa e os sabores do Brasil.** Brasília-DF: Embrapa, 2008.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária -EMBRAPA. **Fitofisionomias do bioma Cerrado.** Disponível em: <<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/122743/1/00081410.pdf>> Acesso em: 10 de nov. 2014.

ERBETA, Gabriela. **Viagens Gastronômicas pelo Brasil.** São Paulo: Ed. Abril, 2010.

FEIDEN, Alberto. Agroecologia: Introdução e conceitos. *In:* AQUINO, Adriana Maria de; ASSIS, Renato Linhares de (orgs.). **Agroecologia: Princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável.** Brasília-DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

FELIPPE, Gil. **Frutas: sabor à primeira dentada.** São Paulo: SENAC, 2005.

FELFILI, J.M;RIBEIRO, J.F; BORGES FILHO, H.C.;VALE, A.T. Potencial econômico da biodiversidade do Cerrado: estado atual e possibilidades de manejo sustentável dos recursos da flora. *In:* AGUIAR, Ludmilla Moura de Souza; CAMARGO, Amábilio José Aires de. **Cerrado: ecologia e caracterização.** Planaltina-DF: EMBRAPA Cerrados, 2004.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 8.ed.São Paulo: Senac, 2007.

FERRI, Mário Guimarães. **Plantas do Brasil- espécies do Cerrado.** São Paulo: Editora Edgar Blüncher, 1969.

FLORA BRASILIENSIS. **Caryocar brasiliense Camb.** Disponível em: <<http://florabrasiliensis.cria.org.br/index>> Acesso em: 15 de nov. 2014.

FRAGOSO, João Luís Ribeiro; GOUVEIA, Maria de Fátima (orgs.). **Coleção O Brasil Colonial (1443-1580).** vol.1. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

_____. **Coleção O Brasil Colonial (1580-1720).** vol.2. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

_____. **Coleção O Brasil Colonial (1720-1821).** vol.3. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

FRANÇA, Jean Marcel Carvalho. O Brasil que veio de fora. *In:* MARTINS, Ana Cecília Impellizieri; SOCHACZEWSKI, Monique (orgs.). **As descobertas do Brasil: o olhar estrangeiro na construção da imagem do Brasil.** Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (orgs.). **História da Alimentação**. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet: uma história da Gastronomia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2001.

FRANCO, José Luiz de Andrade; DRUMMOND, José Augusto. História das preocupações com o mundo natural do Brasil: da proteção à natureza à conservação da biodiversidade. *In*: FRANCO, José Luiz de Andrade; DRUMMOND, José Augusto; DUTRA E SILVA, Sandro; TAVARES, Giovana Galvão (orgs.). **História Ambiental: fronteiras, recursos naturais e conservação da natureza**. Rio de Janeiro: Garamond, 2012. p.333-367.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

FREYRE, Gilberto. **AÇÚCAR: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5.ed. São Paulo: Global, 2007.

GESTEIRA, Heloisa Meireles. A América portuguesa e a circulação de plantas, séculos XVI-XVIII. *In*: KURY, Lorelai (org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil, séculos XVI-XIX**. Rio de Janeiro: Ipis Editora, 2014.

GRUPO DE COORDENAÇÃO (MDA, MMA e MDS). **Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade**. Disponível em: <http://portal.mda.gov.br/portal/saf/arquivos/view/sociobiodiversidade/PLANO_NACIONAL_DA_SOCIOBIODIVERSIDADE-_julho-2009.pdf>. Acesso em: 21 dez. 2014.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras**. Coleção documentos brasileiros. Edição ilustrada. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1957.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2008.

INSTITUTO SOCIEDADE, POPULAÇÃO E NATUREZA (ISPN). **Manual Tecnológico de Aproveitamento Integral do Fruto do Pequi**. Brasília – DF, 2010.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN, Departamento do Patrimônio Imaterial. **Patrimônio Cultural Imaterial**. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/>>. Acesso em: 21 abr. 2015.

KINUPP, Valdely Ferreira e LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto *Plantarum* de Estudos de Flora, 2014.

KLINK, Carlos A.; MACHADO, Ricardo B. A conservação do Cerrado brasileiro. **REVISTA MEGADIVERSIDADE**. Brasília-DF: Universidade de Brasília –UNB, vol. 1, n.1, p.147-155, jul. 2005.

_____. **Conservation of Brazilian Cerrado. Conservation Biology**. 2005.19:707-713. Machado, R.B.; Ramos Neto, M.B.; Pereira, P.G.P.; Caldas, E.F.; Gonçalves, D.A; Santos, N.S.; Tabor, K.;Steininger, M. Estimativa de perda de área do Cerrado brasileiro. Conservação Internacional, 2004. Brasília, DF.

KUHLMANN, Marcelo. **Frutos e sementes do Cerrado atrativos para fauna: guia de campo**. Brasília: Ed. Rede de Sementes do Cerrado, 2012.

KURY, Lorelai (org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil, séculos XVI-XIX**. Rio de Janeiro: Ipis Editora Gráfica, 2014.

_____. Plantas sem fronteiras: jardins, livros e viagens, séculos XVIII-XIX. *In*: KURY, Lorelai (org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil, séculos XVI-XIX**. Rio de Janeiro: Ipis Editora Gráfica, 2014.

_____. Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista: experiência, relato e imagem. *In*: **História, Ciências, Saúde**. Rio de Janeiro: Manguinhos, vol. VIII (suplemento), 863-80, 2001.

LACOSTE, Pablo; CASTRO, Amalia; YURI, José Antonio. Construcción de la cultura de apreciación de la fruta, aporte de Las mil y una noches. **VARIA HISTORIA**, Belo Horizonte: v.28.n.48.p.647-668. Jul-dez de 2012.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: Um conceito antropológico**. 17. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

LEWINSOHN, Thomas Michael; PRADO, Paulo Inácio. **Biodiversidade brasileira: síntese do estado atual do conhecimento**. 2.ed. São Paulo: Contexto, 2010.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

LOPES, Paulo Sérgio Nascimento *et al.* Pequi. *In*: VIEIRA, Roberto Fontes *et al* (editores). **Frutas nativas da região Centro-Oeste**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006. 320p.

MACEDO, Heitor Feitosa. A mais antiga imagem da Mulher Cratense. Fortaleza, 2014. **Seção Estórias e Histórias**. Disponível em: <<http://www.estoriasehistoria-heitor.blogspot.com>>. Acesso em: out. 2014.

MACHADO, Marieta Teles. **Os frutos dourados do pequi**. Goiânia-Go: Editora da UCG, 1985.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul: UFRS, v.7, n.16, p.145-156,dez.2001.

Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 3 nov.2014.

MARANHÃO, Ricardo, *et al.* **Árabes no Brasil: história e sabor.** São Paulo: Gaia, 2009.

MARTINS, Ana Cecília Impellizieri; SOCHACZEWSKI, Monique (orgs.). **As descobertas do Brasil: o olhar estrangeiro na construção da imagem do Brasil.** Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

MILLER JR, G. Tyler. **Ciência Ambiental.** 11 ed. trad. São Paulo: Cengage learning, 2012.

MMA-MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, Secretaria de Biodiversidade e Florestas. **Ações prioritárias para a conservação da biodiversidade do Cerrado e do Pantanal.** MMA: Brasília, 1999. Disponível em: <<http://www.ministeriodomeioambiente.gov.br/>>. Acesso em: 3 nov. 2014.

_____. **Avaliação e identificação de áreas e ações prioritárias para a conservação, utilização sustentável e repartição dos benefícios da biodiversidade nos biomas brasileiros.** MMA/SBF: Brasília, 2002.404 p. Disponível em: <<http://www.ministeriodomeioambiente.gov.br/>>. Acesso em: 3 nov. 2014.

_____. **Programa Nacional de Conservação e uso sustentável do bioma Cerrado.** MMA: Brasília, 2006. Disponível em: <<http://www.ministeriodomeioambiente.gov.br/>>. Acesso em: 3 nov. 2014.

_____. **A Convenção sobre Diversidade Biológica – CDB.** MMA: Brasília, 2000. Disponível em: <<http://www.ministeriodomeioambiente.gov.br/>>. Acesso em: 3 nov. 2014.

MOLINA, Suely Ferreira Lopes. Sobre comidas e o ato de comer em Goiás: uma reflexão acerca da goianidade. *In:* CHAUL, Nasr Fayad; RIBEIRO, Paulo Rodrigues (orgs.). **Goiás: Identidade, paisagem e tradição.** Goiânia: Editora da UCG, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MORETTO, Samira Peruchi. **A domesticação e a disseminação da feijoa (*Acca sellowiana*) do século XIX ao século XXI.** 2014. 424f. Tese de Doutorado em História cultural, Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina.

MOTIBELLER FILHO, G. As teorias clássicas do desenvolvimento econômico examinadas sob a ótica ecológica. *In:*_____. **O mito do desenvolvimento sustentável. Meio ambiente e custos sociais no moderno sistema produtor de mercadorias.** Santa Catarina: Editora da UFSC, 2001.

NASS, Luciano Lourenço, *et al.* **Manejo Sustentável da agrobiodiversidade nos biomas Cerrado e Caatinga, com ênfase em comunidades rurais.** Planaltina-DF: Embrapa Cerrados, 2011.

NIZAN, Paul. **Os materialistas da Antiguidade.** Lisboa: Estampa, 1972.

OLIVEIRA, Daniele Lopes; ROCHA, Cleonice. Alternativas sustentáveis para a merenda escolar com o uso de plantas do cerrado, promovendo educação ambiental. **Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental, Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental - Revista do PPGEA/FURG-RS**, v. 21, jul. a dez. 2008, Universidade Federal do Rio Grande –FURG, Rio Grande- RS. Disponível em: <<http://www.seer.furg.br/remea/article/download/3035/1713>> . Acesso em: 19 set. 2014.

OLIVEIRA, W. L.; SCARIOT, A. O. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi.** Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010. 84p.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos.** 3. ed. Florianópolis: UFSC, 2003.

ORTÊNCIO, Bariani. **Cozinha Goiana: Conceito-Receituário.** 5ª ed. amp. Goiânia: Kelps, 2004. 396p.

PÁDUA, José Augusto. Um país e seis biomas: ferramenta conceitual para o desenvolvimento sustentável e a educação ambiental. *In:* PÁDUA, José Augusto (org.). **Desenvolvimento, justiça e meio ambiente.** São Paulo: Peirópolis, 2009.

PÁDUA, José Augusto. As bases teóricas da história ambiental. *In:* FRANCO, José Luiz de Andrade; DRUMMOND, José Augusto; DUTRA E SILVA, Sandro; TAVARES, Giovana Galvão (orgs.) **História Ambiental: fronteiras, recursos naturais e conservação da natureza.** Rio de Janeiro: Garamond, 2012. p.17-37.

PÁDUA, José Augusto. **Um sopro de destruição: pensamento político e crítica ambiental no Brasil escravista, 1786-1888.** 2.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

PARRON, Lucilia Maria *et al.* **Cerrado: desafios e oportunidades para o desenvolvimento sustentável.** Planaltina, DF: EMBRAPA, 2008.

PARQUE ESTADUAL ALBERTO LOEFGREN-HORTO FLORESTAL, SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE, GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Sobre Alberto Loefgren.** Disponível em: <<http://www.hortoflorestal.sp.gov.br>>; <<http://www.amigosdohorto.org.br>>. Acesso em: 28 abr. 2015.

PÉCLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. **O empadão goiano: expressão de valores e práticas tradicionais.** 2003. 132f. Dissertação de Mestrado Profissionalizante em gestão do patrimônio cultural, Área de concentração: Antropologia, Universidade Católica de Goiás, Goiânia, Goiás.

PEDROZA, Manoela. A roça, a farinha e a venda: produção de alimentos, mercado interno e pequenos produtores no Brasil colonial. *In*: FRAGOSO, João Luís Ribeiro; GOUVEIA, Maria de Fátima (orgs.). **Coleção O Brasil Colonial (1720-1821)**. vol. 3. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

PELEGRINI, Sandra C.A; FUNARI, Pedro Paulo A. **O que é patrimônio cultural imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2008.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009. 248p.

PIETRAFESA, José Paulo *et al.* Expansão populacional e agrícola em áreas de Cerrado e os desafios do desenvolvimento sustentável. *In*: BERNADES, Genilda D'arc; MORAIS, Roberto Prado (orgs.). **Políticas Públicas: Meio ambiente e tecnologia**. Goiânia -GO: Editora Vieira, 2010.

PINTO, Maria Novaes (org.). **CERRADO: Caracterização, ocupação e perspectivas**. 2 ed. Brasília: Editora UNB, 1993.

PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, feijão e carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Senac, 2005.

PRIMACK, Richard B.; RODRIGUES, Efraim. **Biologia da conservação**. Londrina-PR: E. Rodrigues, 2001.

REIFSCHNEIDER, Francisco José Becker *et al.* **Novos ângulos da história da agricultura no Brasil**. Brasília-DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2010.112p.

REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras**. São Paulo: Cia das letras, 1996.

RIAL, Carmem Sílvia Moraes. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. *In*: CANESQUI, Ana Maria e DIEZ, Rosa Wanda Garcia (orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** (Coleção Antropologia e Saúde). Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.306p.

RIBEIRO, J. F.; WALTER, B. M. T. **As principais fitofisionomias do Bioma Cerrado**. *In*: SANO, S. M.; ALMEIDA, S. P.; RIBEIRO, J.F. Cerrado: ecologia e flora. Embrapa: Brasília – DF, 2008. 1.279p.

RIBEIRO, J.F.; SILVA, J.A. da; FONSECA, C.E.I; ALMEIDA, S.P.; PROENÇA, C.B.; SILVA, J.A.; SANO, M. Espécies arbóreas de usos múltiplos na Região do Cerrado. *In*: **CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS AGROFLORESTAIS**. Anais. Embrapa-CNPQ/CPAF, Porto Velho, 1994. v.1, p.335-356.

RODRIGUES, Domingos. **Arte de cozinha – 1680**, Introdução por Paula Pinto e Silva, e 31 receitas atualizadas pela chef Flávia Quaresma. Rio de Janeiro: Senac-RJ, 2008.

SACHS, Ignacy. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2000.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem à Província de Goiás**. Belo Horizonte - MG: Itatiaia Editora, 1975.

SANO, Sueli Matiko; ALMEIDA, Semiramis Pedrosa de; RIBEIRO, Jose Felipe (orgs). **Cerrado: ecologia e flora**. Brasília: EMBRAPA, 2008.

SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e Direito dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTOS, L.C.R. Sociobiodiversidade brasileira, políticas públicas e iniciativas inovadoras de acesso a mercados diferenciados. Texto produzido para integrar o relatório final do Programa Desenvolvimento Regional Integrado desenvolvido pela GTZ–Agência Alemã de Cooperação Técnica. Brasília, dezembro de 2009.

SARAIVA, Fátima Elizabeth Brasil. Produção orgânica de alimentos: diagnóstico e perspectivas do arranjo produtivo no município de Pedro Leopoldo-MG. *In*: THEODORO, Suzi Huff; DUARTE, Laura Goulart; VIANA, João Nildo (orgs.). **Agroecologia: um novo caminho para a extensão rural sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SIGNORELI, Izabel. **Cozinha goiana: Identidade e tradição culinária em Bariani Ortêncio**. Goiânia: Kelps, 2011.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – MINAS GERAIS - SENAC – MG. **Sobre Peter W. Lund**. Disponível em: <<http://www.descubraminas.com.br>> .Acesso em: 28 abr. 2015.

SILVA, D. B. da; SILVA, J. A.da; JUNQUEIRA, N. T. V. e ANDRADE, L. R. M. de. **Frutas do cerrado**. Planaltina: Embrapa Cerrados; Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 1999. p.179.

SILVA, D.B. da. **Frutas do Cerrado**. Brasília: Embrapa, Informação Tecnológica Medicinal, 2001.

SILVA, Silvetre. **Frutas da Amazônia brasileira**. São Paulo: Metalivros, 2011.

SILVA, Silvetre; TASSARA, Helena. **Frutas Brasil frutas**. São Paulo: Melhoramentos- Empresa das Artes, 2005.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri,SP: Manole, 2005.

SOARES LEAL, Maria Leonor de Macedo. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2006.

SOUZA, Fábio Chaveiro de; ALMEIDA, Maria Geralda de. Por uma leitura geográfica do fazer e do comer, no campo e na cidade, em Goiás. **REVISTA FORMAÇÃO**. Goiânia-GO: Universidade Federal de Goiás: v. 2, n.14, p. 104-118, jan/dez. 2008.

SOUZA, Vinícius Castro; LORENZI, Harri. **Botânica Sistemática**- Guia ilustrado para identificação das famílias de fanerógamas nativas e exóticas no Brasil, baseado em APG III. 3. ed. Nova Odessa, SP: Instituto *Plantarum*, 2008.

VIEIRA, Roberto Fontes *et al* (editores). **Frutas nativas da região Centro-Oeste**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006. 320p.

VIEIRA, Roberto Fontes, *et al*. **Frutas nativas da região Centro-Oeste do Brasil**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2010.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: Os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. 2012. 176f. Dissertação de Mestrado em Agronegócios, Universidade de Brasília, Distrito Federal.

ZARVOS, Nick; DITADI, Carlos Augusto da Silva. **MULTISSABORES**: A formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2000.

APÊNDICES

Apêndice 1- Fotografias do pequizeiro, para análise

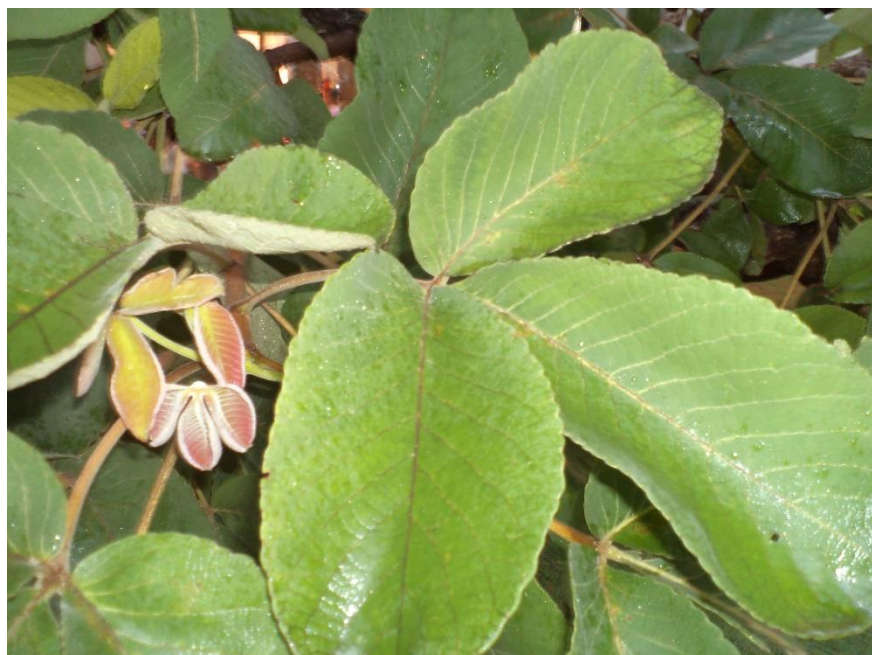


Fonte: O autor



Fonte: O autor

Apêndice 2- Fotografias das folhas do pequizeiro e do fruto, para análise



Fonte: O autor

Apêndice 3- Apresenta fotos do pequi com a semente, amêndoa cortada ao meio para realçar a importância de se atentar para os espinhos do fruto:

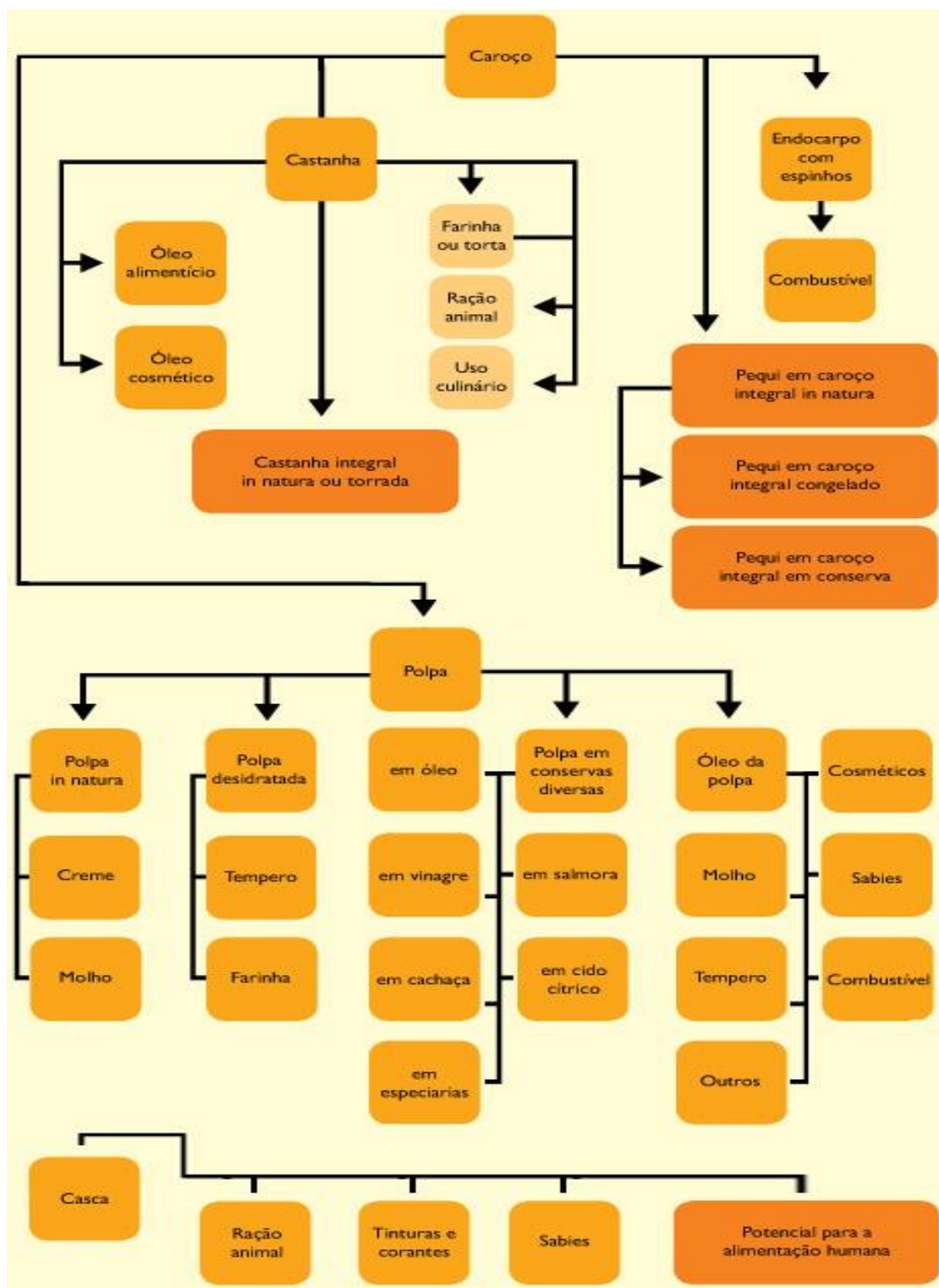


Disponível em: <<http://www.centraldocerrado.org.br.>> Acesso em: 10 de ago. de 2014



Disponível em: <<http://www.emgoiania.com.br.>> Acesso em: 10 de ago. de 2014

Apêndice 4 - Usos e aproveitamentos que se podem dar ao pequi:



Fonte: em visitas a Central do Cerrado – comércio de produtos ecossociais, onde conversei com Luis Carraza, proprietário, e Maria Ildete, funcionária, eles me apresentaram a trajetória do pequi, dentre processos tradicionais e novas tecnologias e produtos que se encontram em desenvolvimento no país. Disponível em: <<http://www.centraldocerrado.org.br/pequi-caryocar-brasiliense-camb.html>>. Acesso em: 10 de ago. de 2014

Apêndice 5 - Apresentam os vários produtos gastronômicos feitos a partir do pequi e comercializados:



Fonte: Disponível em: <<http://www.centraldocerrado.org.br/>>; <<http://www.frutosdobrasil.com.br/>>; <<http://www.docesdeminas.com.br/>> Acesso em: 10 de ago. de 2014.

Apêndice 6 - Fotografias de testes de receita pessoal do empadão goiano feito com óleo de pequi, para análise sensorial e gustativa.




Fonte: O autor

Apêndice 7 - Fotografias de testes: frango com pequi, receita tradicional, e receitas onde usei o pequi com suavidade, apenas como um toque *gourmet*: arroz com frango temperado aromatizado com óleo de pequi, torradinhas com pasta de pequi, e molho de iogurte processado com polpa de pequi, para análise sensorial, comparativa e gustativa da receita tradicional com a minha releitura profissional gastronômica.



Fonte: o autor.

Apêndice 8 - Apresenta encarte realizado pela Embrapa Cerrados, e retirado do livro Cerrado: aproveitamento alimentar, da pesquisadora Semírames Almeida (1998), com receitas e aproveitamento do pequi.



Piqui

Processamento

Polpa

Os frutos jovens e maduros possuem coloração verde. Os maduros exalam forte aroma e devem ser coletados no chão de outubro a janeiro, logo que caem da árvore. Depois de coletados, lavá-los bem e deixá-los escorrer. Com faca, descascam-se os frutos, fazendo cortes que se cruzam no sentido do comprimento. Pressões laterais da faca sobre os cortes permitem que a casca desprendida facilmente do caroço, sendo esta uma das características dos frutos maduros. A casca dos frutos jovens ou semimaduros não solta facilmente. Às vezes os frutos recém-caídos também não soltam as cascas, mas depois de dois ou três dias de coletados conseguem-se extraí-las. Dessa maneira, são liberados os caroços envolvidos por uma massa pastosa amarelo-ouro, gordurosa e comestível. Esses caroços são cozidos com água e a polpa consumida com farinha ou cozidos com arroz, feijão e galinha. Podem ser conservados em salmoura ou em óleo ou ainda sob refrigeração em sacos plásticos ou sob a forma de farinha. Como a parte não comestível representa mais de 80% do fruto, deve-se verificar a possibilidade de sua utilização em ração animal ou adubo.

Farinha

Atenuar os caroços, retirar do fogo, deixar esfriar e em seguida, raspar com colher ou faca. Colocar em tabuleiros (assadeiras) e levar ao fogo baixo mexendo até secar. Pode-se uniformizar a farinha socando no pilão ou passando no liquidificador ou

outra máquina de triturar e, em seguida, passar pela peneira. Se for grande a quantidade de farinha a ser tomada, pode-se utilizar o tamo para farinha de mandioca.

Amêndoa

Os caroços despolpados devem ser levados ao sol para secar. Para cortá-los, apoiar cada caroço numa tábua. Segurar a faca com a mão esquerda em cima do caroço, no sentido transversal. Com um martelo, golpear a faca, até partir o caroço em duas partes, retirando-se a amêndoa.

Óleo

O processo de extração do óleo da polpa é igual ao do buri e da amêndoa de baru.

Aproveitamento

Conserva em óleo

Ingredientes
Caroços de piqui
Água e sal
Óleo de cozinha

Modo de fazer
Atenuar os frutos em água e sal, para que fiquem macios, sem cozinhar
Escorrer em peneira e deixar esfriar
Colocar em vidro de boca larga, esterilizado
Aquecer o óleo, cobrir os caroços, deixar esfriar e tampar

Observação: com essa técnica pode-se usar a polpa em vez dos caroços. A vantagem é que se acondiciona maior quantidade de material comestível no mesmo volume.

Conserva em salmoura

Ingredientes
Caroços de piqui
Água
1 colher (sopa) de sal para cada litro de água

Modo de fazer
Lavar os caroços em água corrente
Colocá-los diretamente numa panela com água quente e sal
Retirar quando a água começar a ferver
Fazer uma salmoura na proporção indicada
Colocar os caroços em frascos esterilizados cobrindo com salmoura
Deixar esfriar e depois vedar bem

Observação: essa técnica é usada em Goiás Velho, GO.

Farofa dourada

Ingredientes
Polpa de caroços de piqui cozidos
1 colher (sopa) de manteiga
Cebola, cebolinha, sal e alho
Farinha de mandioca

Modo de fazer
Levar uma panela ao fogo com a manteiga, os temperos, a polpa de piqui e refogar bem
Acrescentar a farinha e deixar no fogo por alguns minutos, mexendo sempre

Feijão caipira

Ingredientes
20 a 30 caroços de piqui
1 quilograma de feijão
Água, óleo, sal, cebola, alho

Modo de fazer
Colocar numa panela uma colher (sopa) de óleo com sal, alho e cebola
Levar ao fogo e colocar os frutos para refogar
Acrescentar água e o feijão e deixar cozinhar por 20 minutos em pressão
Servir com arroz branco

Observação: pode-se acrescentar ao feijão carne seca e outros ingredientes. O óleo pode ser dispensável, já que a polpa de piqui é rica neste constituinte.