



CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO – CET
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO PARA PROFESSORES E PESQUISADORES EM
TURISMO E HOSPITALIDADE

DOÇURA DO ESTADO DE GOIÁS
Um vetor de identidade e seu potencial turístico

NAIR BARBOSA DE SOUZA

Brasília – DF

Fev/2006

NAIR BARBOSA DE SOUZA

DOÇURA DO ESTADO DE GOIÁS
Um vetor de identidade e seu potencial turístico

Monografia apresentada à Universidade de Brasília como pré-requisito para o curso de especialização de Professores de Pesquisadores de turismo e hospitalidade.

Orientadora: Prof^a. Dra. Maria Thereza Negrão de Mello.

Dra. Maria T. Negrão de Mello

Prof. Dra. Maria T. Negrão de Mello

Prof. Examinador

Brasília, 2006

FICHA CATALOGRÁFICA

SOUZA, Nair Barbosa de. Doçura do Estado de Goiás: um vetor de identidade e seu potencial turístico.

Curso de Especialização para professores e pesquisadores em turismo e hospitalidade.

Orientador Professora Dra. Maria T. Negrão de Mello

Fevereiro/2006

Para Rafaela, minha doçura Goiana.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pelo mistério da vida.

Aos meus pais, que apesar de não terem sido doceiros, tiveram sempre mãos hábeis para adoçar minha vida.

Ao CET, sou grata pela oportunidade de conhecer pessoas, compartilhar conhecimentos e criar projetos futuros. Aos professores, colegas e funcionários, especialmente a Graça, doce amizade que cultivei.

A prof. Thereza Negrão, que retirou de mim a força para o desenvolvimento dessa monografia quando insistia em dizer: "Como você é doce"!

EPÍGRAFE

Depois do idioma, a comida é o mais importante elo entre o homem e a cultura.

Raul Sody

RESUMO

A monografia tem como Plano de Observação o Estado de Goiás e como tema a tradicional Cultura dos doces. Objetivou-se rastrear o objeto construído em diferentes temporalidades, de modo a destacar elementos da identidade e da tradição, principais referências do estudo. Como suporte empírico a pesquisa de caráter exploratório, fundamentou-se em fontes plurais e, a hipótese de trabalho, centrou-se no entendimento de que o potencial turístico da Cultura dos doces não é suficientemente reconhecido no Estado de Goiás.

Palavras-chave

Estado de Goiás – Turismo – Cultura dos doces – Identidade.

ABSTRACT

This essay has as its observation plan the state of Goiás, and as its theme the traditional sweets culture. Its main goal was to track the object, developed in different periods of time, in order to emphasize the importance of elements of identity and tradition, the main specialties of the state. An exploratory research, held as an empirical support, was based in different sources, and the hypothesis of this work focused on the understanding that the potential of the sweets culture on tourism is not sufficiently recognized in the state of Goiás.

Key words

State of Goiás – Tourism – Sweets Culture – Identity

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	01
CAPÍTULO I – Uma doçura histórica	03
1.1 Gastronomia e culinária no cenário brasileiro	03
1.2 Transformando o cerrado em doce	05
1.3 Doces, gastronomia, cultura e arte	10
CAPÍTULO II – A rota doce do turismo	13
2.1 Com a palavra, o viajante	13
2.2 Contando uma história doce	14
2.3 Cidade de Goiás e Pirenópolis: destaques de um cenário mais amplo	15
2.4 ...Mas é isso e muito mais: ampliando o roteiro e o cenário	17
CAPÍTULO III – Tradição e arte doceira	34
3.1 Práticas tradicionais e reelaborações	34
3.2 Viajando com os doces caseiros	36
3.3 Uma prosa doce	40
CONSIDERAÇÕES FINAIS – DOCES SONHOS FUTUROS	42
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	44
GLOSSÁRIO	46

ANEXOS	47
Anexo 1	48
Anexo 2	49
Anexo 3	57
Anexo 4	61
Anexo 5	67

INTRODUÇÃO

Tendo o Estado de Goiás como plano de observação, a monografia ora apresentada tematiza as práticas turísticas, no viés do potencial da Cultura Doceira Goiana, objeto de estudo selecionado.

Tem-se como objetivo principal o rastreamento da referida cultura doceira em Goiás, com vistas a uma visibilidade considerada necessária e eficiente para dinamização do turismo no Estado. Este é, aliás, um dos pressupostos da pesquisa resultante de observação não sistemática da autora sobre um cenário no qual os doces goianos não parecem ter a mesma importância dada às belezas naturais dos lugares e outros tantos atrativos turísticos.

Por outra parte, um inventário preliminar de possíveis estudos disponíveis, ainda que não exaustivo, mostrou tematizações correlatas, porém, nada específico.

Refere-se aqui à estante de obras centradas na gastronomia, ora mais gerais, levando em conta o cenário brasileiro como um todo, ora integrando os Estados de Minas e Goiás e, principalmente, nenhum trabalho enfocando a Cultura Doceira e seu potencial turístico.

Chegou-se assim ao argumento norteador ou hipótese de trabalho que aflora do entendimento de que a cultura doceira goiana carece de visibilidade. Desdobram-se daí, outros aspectos tais como, um possível desejo de conhecer este filão, por parte dos turistas, não se desejava, porém, ficar apenas na problematização pontual, pois, o intuito era, ademais, tematizar o assunto em perspectiva histórica, entrecruzando temporalidades e sugerir, pela via da narrativa, as possibilidades de um roteiro gastronômico e nele, os doces, para além das sempre lembradas Pirenópolis e cidade de Goiás.

Assim, antes de olhar para os doces caseiros como um produto para simples comercialização, observou-se que existia um processo único de adaptação. Foi como ver a natureza se adoçando através de mãos hábeis e delicadas (muitas vezes, mãos calejadas), que seguram as frutas com a delicadeza das mãos de uma bailarina.

O trabalho vai surgindo então como uma cantiga de rodas, onde todos cantam, rodam suas colheres nos tachos e o perfume vai tomando conta de todas as emoções, percebendo-se um trabalho bilateral, por um lado o cerrado oferecendo sua diversidade, sem nenhum egoísmo e sem pedir nada em troca, incondicionais, como uma mágica, por outro lado, surgem os que cresceram com esses frutos, acreditando que sempre foram amigos, então esse povo simples e criativo, resolveu aceitar o convite do cerrado para se recriar, uns oferecem e outros vivem do que aceitaram, assim essa união não “deu samba”, mas deu os maravilhosos e tradicionais doces goianos.

Intencionalmente optou-se por não reservar um capítulo específico para o quadro conceitual e metodológico. Como se verá, a interlocução, aparece ao longo dos capítulos, através do diálogo com autores de diversas áreas do saber, como por exemplo a História, a Cultura, a Geografia, a Sociologia, a Gastronomia, e claro, o turismo, como fenômeno sócio-histórico e cultural.

Como suporte empírico a investigação contou com um “corpus” plural constituído de fontes bibliográficas para a contextualização do cenário histórico, levantamento de cidades goianas, para a construção da rota dos doces, entrevistas (com doceiras), informações eletrônicas, fontes iconográficas (colocadas em anexo) e pesquisa realizada pela autora através de aplicação de questionários.

Nas páginas que se seguem, os resultados deste estudo estruturado em 03 capítulos: Capítulo I – Uma doçura história; Capítulo II – A rota do Turismo; Capítulo III – Tradição e Arte doceira, todos contendo subitens.

Nas Considerações Finais, aspectos principais do objeto são retomados e “Doces Sonhos Futuros” foi a metáfora encontrada para vislumbrar na sempre lembrada destinação turística do estado de Goiás, o merecido lugar da tradição doceira.

CAPÍTULO I

UMA DOÇURA HISTÓRICA

1.1 Gastronomia e culinária no cenário brasileiro.

Um vetor fundamental na identidade de um país é a culinária. Sem dúvida alguma não se pode apagar a força que a culinária exerce na identidade de um povo, destacando, três características preconizadas por FERNANDES¹: sociológicas, antropológicas, psicológicas e etnológicas.

Pesquisando os caminhos da história dos doces, pode-se observar como foram grandes e representativas as influências portuguesas que, sem dúvida, marcou a gastronomia do Brasil. Não poucos estudiosos lembram a participação dos portugueses e suas contribuições, de produtos e receitas nas transformações e desenvolvimento da gastronomia brasileira. As contribuições surgem também com a grande variedade dos produtos vindos de outras partes do mundo. A mesa farta, rica em doces, de temperos perfumados, tem seu valor.

De acordo com FERNANDES², em meados dos anos quinhentos, Lisboa era o centro da Europa, os visitantes eram surpreendidos pelas variadas maneiras do pensar e viver. A alimentação era variada e bastante exótica, mesmo enfrentando as tradições e preconceitos religiosos da época.

A Espanha traz sua contribuição logo no século XVII, marcando uma época com iguarias bem ornamentadas, receitas exuberantes e cardápios inovadores para os até então apresentados.

As influências no Brasil serviram como uma via de mão dupla, pois tanto

¹ FERNANDES, Caluca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 7 ed., São Paulo: Senac, 2005, p. 40

² Idem, *ibidem*

trouxeram valiosas contribuições como: preparo, temperos, confecções e conservação quanto levaram muitas vezes de formas desiguais: utensílios, horário das refeições, pesos, medidas sem falar nas contenções religiosas e nos preconceitos. Contudo, nessa troca incessante de informações, construiu-se a cozinha brasileira, sem esquecer que muita coisa que hoje se mostra bem brasileira, é na verdade “portuguesa da silva” e dos tempos dos afonsinhos, como escreveu FREIRE³:

”Heramos também dos portugueses o hábito das celebrações, que eram sempre ao redor de mesas. Assim como no Brasil em Portugal tudo era pretexto para uma boa reunião de família e amigos, a própria preparação já era a festa, principalmente na preparação dos doces que começava dias antes e tudo era sempre regado a bebidas, comidas e muitos doces.”

Destaca FREIRE⁴ que com a chegada dos escravos negros no Brasil, começa a abertura de território aos colonos nas regiões pernambucanas, sendo os escravos um fator de transformação da própria natureza. Com grandes rápidas os portos e cidades começam a serem povoados. Os costumes alimentares começam um processo de renovação, quando encontram novos produtos e aumento na transmissão de experiências. Foram aproveitados assim os conhecimentos ancestrais dos negros, principalmente na lida com hortas.

Enquanto a sociedade brasileira crescia, acompanhava também as exigências por uma cozinha mais elaborada, sendo necessária elevação do nível social da profissão de cozinheiro.

Lembra o autor que houve uma grande colaboração dos conventos e seus tradicionais doces como: o manjar, fios de ovos, pão-de-ló, sonhos entre outros.

Nos dias atuais facilmente percebe-se uma grande transformação cultural na cozinha brasileira, tanto nos livros como no dia-a-dia. O processo começou com a introdução da cana-de-açúcar, os engenhos produziam vários tipos de açúcar, mel, aguardente e seus subprodutos para alimentação de animais.

Logo que a Corte Portuguesa se estabelece no Brasil, a culinária se europeíza, surgindo muitos cozinheiros franceses.

Os portugueses chamam de bolos o que usualmente se identifica por docinhos.

³ FREIRE, Gilberto. *Casa Grande e Senzala*. 5ª ed., São Paulo: Atlas, 2005, p. 301.

⁴ Idem, *ibidem*

“Observando os registros da doçaria portuguesa, encontramos os farteis, bolos oferecidos pelo Capitão Cabral aos nativos do Brasil que não teve muita aceitação, tanto que o nome farteis hoje em dia é praticamente desconhecido”, informa FERNANDES⁵.

Os farteis eram bolos de amêndoas ou cremes que em algumas regiões de Portugal eram feitas com batata-doce ou grão-de-bico, assim eram criadas os pequenos biscoitos que com certeza, apesar de desconhecidas contribuíram para novos caminhos dentro da gastronomia. Os portugueses que vieram para o Brasil já tinha o paladar adoçado pela nobre arte da doçaria.

O açúcar foi levado da Índia para o Sul da Europa, onde foi aperfeiçoado, recebendo depois um aspecto industrial mesmo assim a produção da época era limitada. Em sua primeira apresentação o açúcar teve um caráter medicinal, sendo utilizadas para amenizar, bronquites, fadiga, cólicas renais, aftas, tosses entre outros. Assim, destaca FERNANDES⁶ que a cana-de-açúcar plantada na Ilha da Madeira, nas Canárias e São Tomé abasteciam e estimulavam uma culinária que começava a ganhar requintes de uma arte.

1.2 Transformando o cerrado em doces

Revedo um pouco do bioma cerrado, observa-se aos poucos a grande extensão e variedade de sua flora, demonstrando assim também sua riqueza.

A vegetação, não possui uma fisionomia única em toda a sua extensão, oferecendo assim tamanha diversificação. Infelizmente são encontradas no cerrado grandes áreas abertas devido ao mau uso da vegetação, como por exemplo as grandes devastações causadas pelo homem para obter lenha e carvão, como é o caso dos cerradões.

Em se tratando de espécies, a flora do cerrado só é superada pelas florestas amazônicas e atlânticas. O cerrado apresenta uma característica bastante heterogênea. Devido a essa riqueza os órgãos de conservação devem sempre desenvolver projetos que garantam a preservação do maior número de espécies de flora do cerrado. A prática goiana é cada fruta, ingrediente, um doce. São doces de mamão, cajuzinho, manga, mangaba, casca

⁵ FERNANDES, op. cit. p. 41

⁶ Idem, p. 42

de laranja entre outros que são feitos em barra, calda, massa ou cristalizados.

A variedade da flora no cerrado tornou-se realidade no cotidiano do povo goiano na utilização para o paisagismo culinário, artesanato a fins filantrópicos o cerrado numa matéria prima de primeira necessidade.

Dentre tantas frutas que se transformaram, encontram-se utilidades no cerrado para outros fins que não sejam os doces caseiros, como o Baru, uma castanha usada na gastronomia, fazendo atualmente parte dos mais bem elaborados pratos, quando apresentados por famosos chefes de cozinha nos festivais gastronômicos de Goiás, lembra FELIPE⁷. O cerrado apresenta discretamente mas bastante procurada, sua característica terapêutica. apresentando entre tantas o Assa-peixe, no combate à tosse, bronquite e gripe; Erva-de-Santa-Luzia, calmante; Penicilina do mato, contra infecções; Anador do cerrado, analgésico. E as que nos levam aos famosos doces goianos: araticum, buriti, murici, cajuzinho e outras tantas que são transformadas em doces prazeres.

Diz o ditado popular que “comemos também com os olhos”, toda beleza já está associada à estética. Os goianos bem souberam levar essa beleza para sua gastronomia, em especial o destaque para os doces, que se transformaram em cartões de visita.

Normalmente quando se emprega a língua portuguesa, retrata FELIPE, costumava-se misturar os termos fruta e fruto, no dia-a-dia o cerrado ofereceu a transformação do que era apenas matéria prima, em meios de sobrevivência e força no mercado, ironicamente se encontram junção do “fruto do pecado” com “os frutos do trabalho”⁸. É a vida do cerrado levando vida para fora do campo.

O autor destaca que o clima do cerrado tem uma característica tropical estacional, com chuvas da ordem 1.500 mm anuais, com maior concentração na primavera e no verão, sendo observado isoladamente o período seco e chuvoso.

A biodiversidade vegetal do cerrado é estimada, de acordo com GIL⁹, de 5.000 a 7.000 espécies. Destacando-se as espécies alimentícias, como as espécies frutíferas que construíram nosso tema.

⁷ GIL, Felipe. *Frutas sabor à primeira dentada*. São Paulo: Senac, 2005, p. 15

⁸ Idem, ibidem.

⁹ Idem, p. 16

Nas tabelas 1 e 2 são demonstradas composição química e época de frutificação das frutas, respectivamente.

Tabela 1 – Composição química e valor energético de algumas frutas nativas do Cerrado, obtidos de 100 g de polpa.

Frutas	Calorias	Glicídios (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vitaminas				Niacina (mcg)
								A (mcg)	B1 (mcg)	B2 (mcg)	C (mcg)	
Ananas	56,5	13,50	0,40	0,10	21	10	0,40	5	80	40	61,0	0,200
Araçá	37,8	8,00	1,00	0,20	14	30	1,05	48	60	40	326,0	1,300
Araticum	52,0	10,30	0,40	1,60	52	24	2,30	---	453	100	---	2,675
Babaçu (amêndoa)	313,0	13,30	3,90	29,50	30	40	1,00	---	320	250	---	1,500
Baru (amêndoa) ⁽¹⁾	616,7	25,46	26,29	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Buriti	114,9	2,16	2,95	10,50	158	44	5,00	6,000	30	230	20,8	0,700
Cagaita ⁽²⁾	---	5,04	0,50	---	---	---	---	---	---	421	72,0	0,370
Caju	36,5	8,40	0,80	0,20	50	18	1,00	124	15	46	219,7	0,539
Caju (castanha)	556	37,92	17,89	37,00	24	580	1,80	---	850	320	5,0	2,100

Frutas	Calorias	Glicídios (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Vitaminas				Niacina (mcg)
								A (mcg)	B1 (mcg)	B2 (mcg)	C (mcg)	
Coco- Guariroba (palmito) ⁽³⁾	---	---	5,56	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Fruto-de- Tatu ⁽⁴⁾	---	81,84	11,80	---	0,04	0,19	---	---	---	---	---	---
Gabirola	64,0	13,90	1,60	1,00	38	30	3,20	30	40	40	33,0	0,500
Gravata	51,0	13,50	0,60	0,10	18	16	2,60	30	40	40	50,0	0,500
Ingá	97,7	21,60	2,62	0,10	28	13	0,80	47	148	95	19,6	1,121
Jatobá	115,0	29,40	1,00	0,70	31	24	0,80	30	40	40	31,1	0,500
Jenipapo	81,7	18,27	1,18	0,44	33	29	3,40	30	24	275	6,8	0,560
Lobeira ⁽⁵⁾	345,0	85,99	9,48	---	96,2	105	30	---	---	---	---	---
Macaúba (castanha)	243,0	27,90	4,40	27,90	199	57	0,20	23	140	90	28,0	1,000
Mama- Cadela ⁽⁶⁾	---	5,04	1,99	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Mangaba	47,5	10,50	0,70	0,30	41	18	2,80	30	40	40	33,0	0,500
Murici	60,5	11,70	1,37	1,16	19	18	2,04	7	20	40	84,0	0,400
Pêra-do- Cerrado ⁽⁷⁾	---	---	4,87	---	0,08	0,04	---	---	---	---	---	---
Pequi (amêndoa)	89,0	21,60	1,20	0,90	14	10	1,20	---	---	---	---	---
Pequi (endocarpo) ⁽⁸⁾	---	6,76	1,02	10,00	0,049	0,208	1,39	20.000	30	463	12,0	0,387
Pitanga	46,7	6,40	1,02	1,90	9	11	0,20	210	30	60	14,0	0,300
Pitomba	---	---	---	---	---	---	---	30	40	40	54,0	0,500

Fonte: Fonte: <http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/fruteiras%20do%20cerrado.html>

Tabela 2 – Época de frutificação e vegetação de ocorrência para a coleta de frutos e sementes das principais espécies frutíferas nativas do Cerrado.

Nome comum	Nome científico	Frutificação	Vegetação de ocorrência
Amora-Preta	<i>Bubus cf brasiliensis</i>	set. a fev.	Mata de Galeria
Ananás	<i>Annas ananassoides</i>	out. a mar.	Cerrado, Cerradão e Mata de Galeria
Araçá	<i>Psidium firmum</i>	out. a dez.	Cerrado e Cerradão
Araticum	<i>Annona crassiflora</i>	fev. a mar.	Cerrado e Cerradão
Araticum-de-Casca-Lisa	<i>Annona coriacea</i>	dez. a mar.	Cerrado, Cerradão, Campo Sujo e Campo Rupestre ¹
Araticum-Rasteiro	<i>Annona pygmaea</i>	dez. a mar.	Campo Sujo e Campo Limpo
Araticum-Tomentoso	<i>Annona cf. tomentosa</i>	dez. a mar.	Cerrado e Campo Sujo
Babaçu	<i>Orbygnia cf. phalerata</i>	out. a jan.	Mata Seca ²
Bacupari	<i>Salacia campestris</i>	set. a dez.	Cerrado, Cerradão e Campo Sujo
Banha-de-Galinha	<i>Swartzia langsdorfii</i>	ago. a out.	Mata Seca, Mata de Galeria
Baru	<i>Dypterix alata</i>	set. a out.	Mata Seca, Cerradão e Cerrado
Buriti	<i>Mauritia vinifera</i>	out. a mar.	Mata de Galeria e Vereda
Cagaita	<i>Eugenia dysenterica</i>	out. a dez.	Cerrado e Cerradão
Cajuzinho-do-Cerrado	<i>Spondia cf. lutea L.</i>	dez. a fev.	Mata de Galeria
Caju-de-Árvore-do-Cerrado	<i>Anacardium othonianum</i>	set. a out.	Cerrado e Cerradão
Caju-Rasteiro	<i>Anacardium pumilum</i>	set. a out.	Campo Sujo e Campo Limpo
Cajuzinho-do-Cerrado	<i>Anacardium humile</i>	set. a nov.	Cerrado, Campo Sujo e Campo Limpo
Chichá	<i>Sterculia striata</i>	ago. a out.	Cerradão e Mata Seca
Coquinho-do-Cerrado	<i>Syagrus flexuosa</i>	set. a mar.	Cerrado e Cerradão
Croadinha	<i>Mouriri elliptica</i>	set. a out.	Cerrado e Cerradão
Curriola	<i>Pouteria ramiflora</i>	set. a mar.	Cerrado e Cerradão
Fruto-do-Tatu	<i>Crhysophyllum soboliferum</i>	nov. a jan.	Cerrado e Campo Sujo
Gabiroba	<i>Campomanesia cambessedean</i>	set. a nov.	Cerrado, Cerradão e Campo Sujo
Gravatá	<i>Bromelia balansae</i>	out. a mar.	Cerrado e Cerradão
Guapeva	<i>Pouteria cf. gardineriana</i>	nov. a fev.	Cerradão, Mata Seca e Mata de Galeria
Guariroba	<i>Syagrus oleraceae</i>	set. a jan.	Mata Seca
Ingá-do-Cerrado	<i>Inga laurina Willd.</i>	nov. a jan.	Mata de Galeria, Cerradão e Mata Seca
Jaracatiá	<i>Jacaratia hiptaphylla</i>	jan. a mar.	Mata Seca
Jatobá-do-Cerrado	<i>Hymenaea stigonocarpa</i>	set. a nov.	Cerrado e Cerradão
Jatobá-da-Mata	<i>Hymenaea stilbocarpa</i>	set. a nov.	Cerradão, Mata Seca e Mata de Galeria
Jenipapo	<i>Genipa americana</i>	set. a dez.	Mata Seca, Cerradão e Mata de Galeria
Jerivá	<i>Syagrus romanzoffiana</i>	abr. a nov.	Cerradão e Mata de Galeria
Lobeira	<i>Solanum lycocarpum</i>	jul. a jan.	Cerrado, Cerradão e Campo Sujo
Macaúba	<i>Acrocomia aculeata</i>	mar. a jun.	Mata Seca e Cerradão

Mama-Cadela	<i>Brosimum gaudichaudii</i>	set. a nov.	Cerrado e Cerradão
Mangaba ³	<i>Hancornia spp.</i>	out. a dez.	Cerrado e Cerradão
Maracujá-de-Cobra ⁴	<i>Passiflora coccinea</i>	set. a nov.	Mata de Galeria e Cerradão
Maracujá-do-Cerrado	<i>Passiflora cincinnata</i>	out. a mar.	Cerrado e Cerradão
Maracujá-Doce	<i>Passiflora alata</i>	fev. a abr.	Mata de Galeria e Mata Seca
Maracujá-Nativo ⁵	<i>Passiflora eichleriana</i>	out. a mar.	Mata de Galeria, Cerradão e Mata Seca
Maracujá-Roxo	<i>Passiflora edulis</i>	fev. a ago.	Mata de Galeria
Marmelada-de-Bezerro	<i>Alibertia edulis</i>	set. a nov.	Cerrado e Cerradão
Marmelada-de-Cachorro	<i>Alibertia sessillis</i>	out. a dez.	Cerrado e Cerradão
Marmelada-de-Pinto	<i>Alibertia elliptica</i>	out. a dez.	Cerrado e Cerradão
Melancia-do-Cerrado	<i>Melancium campestre</i>	mai. a jul.	Cerrado, Campo Sujo e Campo Limpo
Murici	<i>Byrsonima verbascifolia</i>	nov. a mar.	Cerrado e Cerradão
Palmito-da-Mata	<i>Euterpe adulis</i>	abr. a out.	Mata de Galeria
Pequi	<i>Caryocar brasiliense</i>	out. a mar.	Cerrado, Cerradão e Mata Seca
Pequi-Anão ⁶	<i>Caryocar brasiliense subsp. Intermedium</i>	fev. a abr.	Cerrado, Campo Limpo, Campo Sujo e Campo Rupestre
Pêra-do-Cerrado	<i>Eugenia klotzchiana</i>	out. a dez.	Cerrado e Cerradão
Perinha	<i>Eugenia lutescens</i>	set. a nov.	Cerrado, Cerradão e Campo Sujo
Pimenta-de-Macaco	<i>Xilopia aromatica</i>	set. a jan.	Cerrado e Cerradão
Pitanga-Vermelha	<i>Eugenia calycina</i>	set. a dez.	Cerrado e Campo Sujo
Pitomba-do-Cerrado	<i>Talisia esculenta</i>	out. a jan.	Mata Seca e Cerradão
Puçá	<i>Mouriri pusa</i>	set. a out.	Cerrado e Cerradão
Saputá	<i>Salacia elliptica</i>	out. a dez.	Mata de Galeria
Tucum-do-Cerrado	<i>Bactris spp.</i>	jan. a mar.	Mata de Galeria
Uva-Nativa-do-Cerrado	<i>Vitis spp.</i>	jan. a mar.	Mata Seca e Calcária

Fonte: <http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/fruteiras%20do%20cerrado.html>

Muito embora longas, as transcrições das tabelas acima foram escolha resultantes da intenção de subsidiar a pesquisa com um painel do que nos oferece a exuberância do cerrado. Afinal, é neste conjunto que o povo goiano tradicionalmente encontra a matéria prima para articular “saberes e sabores” que, nesta monografia, aparecem no recorte dos doces, objetivando sublinhar sua condição de vetor identitário e seu potencial como atrativo turístico.

1.3 Doces, gastronomia, cultura e arte

FERNANDES¹⁰ destaca que Portugal vislumbrou para a utilização do açúcar, além dos fins curativos, esse atrativo foi o aspecto culinário. Antes da cana-de-açúcar o mel de abelha era bastante usado. Após maiores conhecimentos e desempenho no uso do açúcar surge muitos fins pra o emprego dessa matéria prima que tinha vindo para ficar e muitas vezes substituir outros costumes. Assim começa a elaboração de variadas guloseimas, adoçadas pelo açúcar. Surgem então para o deleite de todos os alfenins, os bolos melados, os puxa, aumentando assim maior desempenho e criatividade na elaboração de tantas receitas, transformando em arte o trabalho das doceiras. Principalmente nos conventos, onde mãos prendadas e paladares refinados inventavam delícias com nomes poéticos.

Surgiram doces que tinham nomes de santos, cidades e conventos, como os triunfo-de-freira, beijos-de-freira, creme-de-abadassa, toucinho do céu, cabelos de virgem, papos-de-anjo, galhojas, manjar-real, bolo-rei, jesuítas entre tantos nomes. Esses doces chegaram a ser conhecido como doces conventuais, por uma razão apropriada. Para que elas se alimentassem e ficar com os hábitos impecáveis, as freiras criavam galinhas nos quintais do convento, usavam a carne na alimentação, as claras serviam exclusivamente para engomar as roupas e para que não fossem jogadas foras as gemas foram todas para os a fabricação de por isso tantos doces, tão amarelinhos e deliciosos. FREIRE¹¹ colabora dizendo: “Os doces das freiras se transformaram assim num dos maiores encantos da velha civilização portuguesa”. No Brasil a tradição dos doces de convento ainda é vivida, principalmente nos conventos das cidades de interior, como a cidade de Goiás.

A gastronomia goiana é variada e muito diversificada e suas raízes são encontradas também na colonização do país. As compotas de frutas, saborosas e ornamentais, queijos, licores e suas receitas tradicionais. A vegetação rica em flores silvestres e frutos variados e exóticos acrescentam à gastronomia goiana particularidades especiais e muitas vezes doces. Foi um grande desafio para os que aqui chegaram e começaram a substituir frutos já conhecidos por outros que além de diferentes eram exuberantes tanto no sabor, quanto na beleza.

¹⁰ FERNANDES, op. cit. p. 44

¹¹ FREIRE, op. cit. p. 303

A cozinha goiana, como a cultura e arte é uma fusão aculturada, de vários hábitos alimentares, portanto deve existir uma necessidade cultural do defender, divulgar e valorizar a cultura gastronômica de Goiás que se transforma muitas vezes em arte. O esforço pela conservação tenta valorizar e nunca descaracterizar essa cultura.

O já citado FREIRE¹² afirma: “... é que, quando a culinária de um povo começa a se transformar, a se descaracterizar, podemos ter certeza de que é a cultura tudo que está se descaracterizando. As transformações culinárias, nos hábitos alimentares do povo, são a evidência da descaracterização cultural e não a sua causa”¹³. Sabiamente Freire colocou a importância dos hábitos alimentares na formação de um povo.

Além das freiras, as negras quituteiras foram fundamentais destacando feições e sabores

Apesar de apresentar mãos e corpos cansados de tanto mexer o melaço nos tachos ou nas moendas, as escravas faziam doces que contribuíram com a cultura do povo. Muitas receitas se perderam pela complexidade, mas muitos continuam a fazer parte da cultura gastronômica goiana, como os alfenins, doce de limão, goiabada, nego bom, entre outros. Assim a cozinha goiana se estabelece como oriunda das culturas indígenas, africanas, escravas e européias, informa ORTENCI¹⁴.

“Onde viveram os Goyases (Goyaz = muitos índios juntos), os bandeirantes paulistas – portugueses, musearam sua alimentação”¹⁵. Refere-se o autor à diversificação culinária.

Para CASCUDO¹⁶, na história da cultura goiana, a cidade de Goiás que além de ter sido a Capital do Estado é reconhecida como a capital da cultura goiana. Na cidade de Goiás encontramos muitas pessoas com grande habilidade e criatividade, ornando a gastronomia regional, destaque especial para as doceiras; uma mistura perfeita dos doces de origem portuguesa com ingredientes tipicamente brasileiros.

¹² Idem, p. 304

¹³ Idem, p. 281

¹⁴ ORTENCI, Bariani. *Cozinha Goiana*. 5ª ed., ampliada, Goiânia: Kelps, 2004, p. 335

¹⁵ Idem, *ibidem*.

¹⁶ CASCUDO, Luiz da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. 10ª ed., São Paulo: Global, 2001, p. 48

Lembra CASCUDO¹⁷ que Cora Coralina, conhecida mundialmente como a poetisa-doceira, apresentou além da poesia, muita doçura ao fazer dos doces um prazer inigualável. Dizem que quando Cora não estava criando seus versos, com certeza criava doces maravilhosos, sempre nos tachos de cobre, e o cozimento diferenciado dos fogões à lenha. A nossa poetisa-doceira nunca se preocupou em criar doces e sim aperfeiçoá-los, sua criação era voltada mesmo para os versos que sempre cantou e encantou o povo de Goiás.

BECRISS, demonstra o tanto que muitos se preocupam em descobrir de onde vieram algumas conhecidas iguarias do Estado de Goiás e questiona, “Quem teria sido o criador do pastelinho, do bolo de arroz, dos delicados alfenins ou de nossa tradicional empada goiana, com sua massa especial, recheios próprios, formato, tamanho e acabamento? Não se sabe”¹⁸. Com certeza é um aglomerado de várias culturas que foram sendo incorporadas.

O alfenim é considerado um doce exclusivo de Goiás, apesar de ter sofrido influências e de ter “concorrentes” como o Alfenim Paraibano que em nada se compara ao trabalho artístico executado pelas doceiras da cidade de Goiás.

Segundo CASCUDO¹⁹, domínio árabe é inseparável do alimento doce. Em Portugal os bolos de mel, o alfenim, a alféola, são presenças árabes”.

Portanto, o alfenim é único e mesmo existindo algumas imitações, nada há que se compare ao trabalho artístico das mulheres doceiras de Goiás, que sabem fazer como ninguém e com tanta perfeição essa doçura artística.

Concluindo este primeiro capítulo, realizado com o suporte de pesquisa bibliográfica e elaborado com o objetivo de situar o objeto de estudo através de breve incursão histórica, no próximo capítulo a “A Rota do Turismo” é abordada desdobrando-se, como se verá em quatro sub-itens.

¹⁷ Idem, ibidem

¹⁸ BECRISS, Mendonça de Carneiro. Jornal O Popular (Goiânia) – 26/05/1996.

¹⁹ CASCUDO, op. cit. p. 48

CAPÍTULO II

A ROTA DOCE DO TURISMO

2.1 Com a palavra, o viajante

Segundo os objetivos da pesquisa e o modo de construção do objeto, o tema selecionado articula temporalidades. Assim, no capítulo anterior, um olhar sobre o solo histórico forneceu subsídios para a cenarização do tema evocando o passado. Já nesta segunda parte do estudo, transitando no tempo presente, dou voz ao viajante, de modo a sondar o conhecimento (ou desconhecimento) dos doces como atração turística de Goiás.

Conforme assinalado em páginas anteriores, o instrumento utilizado foi um questionário respondido por 85 viajantes (47 homens e 38 mulheres) com faixa etária entre 25 e 62 anos e hospedados em Goiânia.⁽¹⁾

Apreende-se dos gráficos 1 e 2 dos resultados dos levantamentos que as poucas ofertas turísticas da cidade de Goiânia (45%) das respostas, contrastam com as visitas a outras cidades do Estado (50%). Fica claro, entretanto, que mesmo em tais visitas, o universo dos doces caseiros não se inscreve como atrativo de expressão (gráfico 3).

Ocorre que, 86% dos entrevistados consideraram positivamente a alternativa de fazer um passeio pela “Rota doce goiana”, (gráfico 4) mesmo pouco sabendo da qualidade e tradição dos nossos doces em quase 50% dos casos (gráfico 5).

Ora, se no conjunto de 85 hóspedes, 54 deles afirmam não encontrar nos hotéis doces goianos disponíveis, esta não deixa de ser uma pista que convida a pensar na falta de reconhecimento deste item como importante atrativo local⁽¹⁾.

É neste aspecto que, mesmo, modestamente, esta pesquisa pretende, também,

⁽¹⁾ A pesquisa realizou-se no período de 20 de junho a 02 de novembro de 2005.

vislumbrar um futuro no qual o universo doceiro do Estado de Goiás possa ser reconhecido o seu lugar como mola propulsora das práticas turísticas de uma região que tantos atrativos já oferece⁽²⁾.

Em seu hoje clássico estudo, o historiador Michel de Certeau reflete sobre a cultura comum e nela o cotidiano. É neste conjunto de práticas do espaço, as maneiras de frequentar um lugar e os “processos complexos da arte culinária” (idem 50).

Filiando-se a este entendimento esta pesquisa reconhece na cultura goiana a arte doceira como um elemento cultivado no fazer cotidiano e, portanto, vetor de identidade que reivindica não o “resgate” posto que é prática tradicional viva, mas, antes, visibilidade e incentivo.

Mesmo se tratando de investigação de caráter exploratório, sondando tendências sem o tom comprobatório, o recorte do universo empírico reservado aos questionários pelo menos indicia, ao lado do desconhecimento dos doces, o desejo de conhecê-lo, já que expressivos 86% dos entrevistados (gráfico 4), gostariam de fazer um passeio pela “Rota doce Goiana”.

Na verdade, em que pese o legítimo lugar ocupado pela Cidade de Goiás e Pirenópolis, para citar dois exemplos, o cenário goiano se compõe de várias cidades que guardam como denominador comum à prática cotidiana da arte de fazer doces.

Com a intenção de elencá-las com vistas à visibilidade, o próximo item deste capítulo é direcionado para a “Rota doce do turismo”.

2.2 Contando uma história doce

Segundo ORTENCI²⁰, a trajetória da gastronomia de Goiás inicia com a chegada dos primeiros homens brancos em terras indígenas, em meados de 1592, com a vida para Goiás dos Bandeirantes. Houve então uma miscigenação das culturas indígena, nativa, africana e, logo depois, a influência européia, trazida pelos portugueses. Ao longo dos séculos, o padrão culinário português foi se estabelecendo entre nossa cultura, reinando

⁽²⁾ A experiência vivida no hotel onde foram aplicados os questionários, mostra que normalmente é trazido de Caldas Novas, variedades de doces caseiros para atender aos hóspedes que aceitam muito bem a iniciativa.

²⁰ ORTENCI, op. cit. p. 338

quase que absoluto. Logo depois as contribuições nativas e influências africanas foram bem aceitas.

Para ORTENCI²¹, “a cozinha goiana conta com mais de 1.200 iguarias, pratos registrados nos diversos compêndios especializados”. A contribuição de outras culturas foi marcante para o desenvolvimento da gastronomia em Goiás. Tanto nas pequenas famílias quanto nas grandes, existia fartura na mesa, sem nunca faltar a encantadora mesa de sobremesas decoradas com compotas coloridas e doces cristalizados cintilantes.

Identifica BENI²² que o nome Goiás vem do Goyases (Goiaz = muitos índios juntos). Às margens do Rio Vermelho surgiu o arraial de Sant’Ana, Vila Boa (Buena, em homenagem a Bartolomeu Bueno), depois Goyaz, capital do Estado, hoje cidade de Goiás. Neste contexto, será iniciada a pesquisa pela cidade de Goiás, registrando a trajetória em busca das doçuras goianas, lembrando que Goiás agradece as contribuições gastronômicas e culturais, aqui várias raças souberam se unir para agradar paladares e com essa junção surgiu uma hospitalidade exclusiva do povo Goiano.

2.3 Cidade de Goiás e Pirenópolis: destaques de um cenário mais amplo

Patrimônio histórico, a cidade de Goiás localizada a 136 km de Goiânia e 320 km de Brasília com acesso pela GO-060, apresenta seu doce exclusivo: o alfenim, destaca ORTENCI²³. São doces de açúcar e polvilho, que se transformam em obras de arte nas mãos das doceiras. Mãos que apresentam conhecimento técnico, criatividade e muita habilidade. Em alguns antigos casarões da cidade, podemos encontrar expostos em bandejas esses delicados doces em forma de flores, bichos, chapéus, utensílios, santos, pássaros entre outros que enchem os olhos. Encontraremos também as famosas verônicas das festas do Divino. Goiás respira tradição, receitas famosas são passadas de geração em geração.

A ambrosia, sobremesa muito apreciada em grande parte do Brasil, já foi a sobremesa oficial do Palácio das Esmeraldas, chegou a ser considerada o doce mais solicitado no meio político. Ressalta ORTENCI que é contado em Goiás, que era o doce

²¹ Idem, ibidem

²² BENI, Mário Carlos. *Análise estrutural do turismo*. 2ª ed., São Paulo: SENAC, 1998, p. 78

²³ Idem, ibidem

preferido dos governantes do Estado, e ainda hoje continua sendo muito apreciado por um número cada vez maior de pessoas. O sabor doce da ambrosia era disputado desde a mitologia grega, ao comentarem sempre por lá que a ambrosia é nove vezes mais doce que o mel.

Nas famosas festas do Divino, se encontram as exposições o doce de leite, bem feito chamado “doce de engasga”, doces de figo, casca de laranja, mamão. Após as missas do Divino Espírito Santo, todos se reúnem para se fartar e deliciar com tantas guloseimas.

Na sexta-feira da paixão, era costume não comer carne e para substituir a refeição eram oferecidos os doces de milho com amendoim e doce de coco. A energia vinda dos doces, fortalecia as pessoas que passavam horas em vigílias. Até o final da semana santa, eram oferecidos doces cristalizados, fios de ovos, doce de leite, comporta de casca de limão, sem contar na variedade de licores, em destaque os de jenipapo e jabuticaba.

Às margens do Rio Vermelho, na casa ao lado da ponte, na cidade de Goiás, encontramos Cora Coralina a maior doceira de Goiás, “Ela fica satisfeita quando alguém como o seu doce e diz, apenas:” “bem feito”... detestava o “está gostoso”, “está ótimo”, pois o “bem feito” já encerra o “muito gostoso” e o “está ótimo”. É a vaidade dela, menciona ORTENCI.²⁴

De fato, os doces goianos têm num primeiro olhar a apresentação do foi “bem feito”, sem nenhuma sofisticação. O caminho é pelo sabor, então começamos perceber o doce, o saboroso. Os doces goianos são encantadores, embora muitas vezes nem tanto divulgados, alguns ainda lembram até com saudosismo das marmeladas de Bonfim e Santa Luzia, os doces secos, as goiabadas da cidade de Goiás, difícil mesmo é resistir.

As disputadas brevidades eram presentes constantes nas reuniões vespertinas, nos conventos, fazendo parte também dos “causos” e das rodas infantis.

Do melado era feito o puxa-puxa, da goiabada os casadinhos, saindo do buritizeiro um delicioso doce de buriti. O milho contribui com suas palhas para embrulhar os docinhos de leite e a rapadura deixava desmanchar-se com muita doçura.

Quando chega à páscoa surgem os alfenins em Goiás, doces, brancos,

²⁴ ORTENCI, op. cit. p. 343.

modelados, que se solidificam com o tempo, a arte de modelar o alfenim é preservada em Goiás como em nenhum outro lugar do Brasil, ressalta ORTENCI.

Na cidade de Goiás dizem que Cora costumava falar que algumas pessoas iam até lá atrás dos doces e encontravam a poesia, outros iam atrás da poesia e encontravam os doces. Referindo-se ao lado lúdico da cidade e é claro também às delícias dos doces caseiros de frutos nativos como murici, cajá, mangaba e a famosa pasta de caju.

A cidade de Pirenópolis não estacionou no tempo apresentando somente seus casarios e sua famosa e tradicional cavalcadas. A cidade se aperfeiçoou na questão de mostrar a identidade daquela gente. O desempenho gastronômico da cidade está voltado para um trabalho que transforma a atividade gastronômica, não só numa oferta de serviços mas numa elaboração incrementada e exótica, com destaques especiais à fabricação de doces caseiros.

Transformar cascas de frutas em delícias é um dos atrativos dos doces goianos, todos se deliciam com as compotas e a grande variedade de doces cristalizados, apesar de ter pequeno destaque nos festivais gastronômicos do Estado.

O bolo de arroz integra o cardápio diário da população local em Goiás, é também tradicionalmente distribuído na Festa do Divino, assim como os pasteizinhos de doce de leite e as rosas de coco, são receitas tradicionais e populares. Nas trilhas doces que poderão divulgar o segmento dos doces em Goiás será comum encontrar pomares fornecendo frutos para todos os tipos de doces, em caldas, cristalizados ou em pasta, de laranja, de limão e outros tantos que só a imaginação dessas doceiras poderá nos apresentar. As hortas sabem completar as mesas com legumes e verduras fresquinhos e saudáveis, aí percebemos o conhecimento empírico de sustentabilidade desse povo que aprendeu a amar, cuidar para que eles e os seus possam viver sempre da oferta gratuita dessa terra.

2.4 ...Mas é isto e muito mais: ampliando o roteiro e o cenário.

Neste tópico é apresentada uma relação de cidades com potenciais turísticos e que de uma forma ou de outra encontraram na fabricação dos doces caseiros mais um meio de vida e de desenvolvimento. Goiás é apresentado nacionalmente e internacionalmente como referência de um grande potencial turístico oferecendo entre tantos, águas medicinais,

passeios ecológicos, cenários fotográficos, fatura de material de fauna e flora para pesquisas e estudos científicos, ressalta MARICATO²⁵. Diante de tantas referências e ofertas de turismo queremos apresentar uma outra face de desenvolvimento e arte no Estado de Goiás, mostrando assim um Estado mais saboroso e bem mais doce.

Diante desse cenário objetiva-se levar beleza e bem estar aos visitantes do Estado de Goiás, acreditando que, em suas próximas férias, além das cachoeiras, águas quentes, ecologia, aventura, rios, cidades históricas, peixe na telha galinhada com pequi, nossos visitantes terão olhares mais doces, com o sabor e a criatividade apresentados nos doces goianos. A jurubeba, uma frutinha redonda, muitas vezes substitui as pimentas, esmagadas ou como tira-gosto, é o cerrado se infiltrando na gastronomia geral de Goiás, por isso precisamos de projetos legais e inteligentes para admitir que os goianos também possam infiltrar no cerrado, sabendo viver do cerrado, mas deixando o cerrado viver.

Alto Paraíso



População: 7.400 hab.

Alt: 1.200 mts.

Dist / Goiânia: 440 km

Dist / Brasília: 230 km

Vias de acesso: Br-060, BR-020 E GO-118

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

²⁵ MARICATO, Persival. *Marketing para bares e restaurantes*. Brasília: SENAC, 2005, p. 12

Localizada na Go-118, na chapada dos Veadeiros, considerada o santuário goiano da ecologia, das terapias naturais, do espiritualismo e por muita paz.

O turista se delicia e relaxa nas inúmeras cachoeiras de águas claras e limpas, buscando a paz espiritual nos mirantes, jardins zens e outras tantas aventuras que surgem nas travessias do eco-turismo, sem falar da riqueza encontrada no Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, que se aproxima dos povoados, morros, moradas, raizama e o famoso vale da lua.

A região apresenta vários grupos místicos que se dedicam a viver na natureza e pela natureza. O crescente espaço dado ao turismo vem sempre criando transformações locais, sociais e economicamente muito interessantes.

Os produtos consumidos no local são em sua maioria, fabricação dos moradores do lugar, onde os mesmos vivem um sistema de alimentação naturalista onde a fabricação de doces seguem as mesmas linhas de fabricação.

Anápolis



População: 287.000 hab.

Dist/Goiânia: 54km.

Dist/Brasília: 140km.

Vias de acesso: BR-153, BR-060, BR-414, GO-222 e GO-330

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Anápolis é a segunda cidade do estado e considerada a capital econômica, em função da localização estratégica, (coração do centro-oeste), principal centro de comercialização de grãos do estado, principal fornecedor de hortifrutigranjeiro e principal

centro industrial do interior. O turismo religioso tem grande força na cidade devido as tradições religiosas que acontecem durante o ano todo, com procissões, cultos, encontro, procissões, festas de santos, e em todas estas manifestações populares, não podem faltar os doces goianos, eles representam hospitalidade, serventia, carinho, aos visitantes.

Na região, em meados de julho é comemorada a FAIANA (feira agroindustrial de Anápolis), onde são apresentados produtos exclusivos feitos na região, assim como os doces caseiros.

Aruaná



População: 8.000 hab.

Dist/Goiânia: 310 km.

Dist/Brasília: 505 km.

Vias de acesso GO-530, GO-070 e GO-060.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Aruaná está situada entre os rios Vermelho e o Araguaia, mesmo sendo voltada para o turismo de águas, Aruanã não perdeu suas tradições, principalmente em relação às festas da padroeira, festas do Divino, festas de Santos Reis e festas juninas, onde as doceiras sabem bem colocar a cidade mais acolhedora e os visitantes se deliciam com muitas doçuras da terra.

Caldas Novas



População: 60.000hab.

Dist/Goiânia: 170km.

Dist/Brasília: 290km.

Vias de acesso: BR-153, GO-213, GO-139 e GO-217.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Em Caldas Novas observa-se uma vida cheia de emoção, aventuras, ar puro, águas quentes e frias, lagoas e lagos e uma energia contagiante. As formações geológicas de suas águas termais trazem nos banhos comprovados benefícios terapêuticos e medicinais.

Caldas novas com tantos atrativos, não passou batido na questão dos doces caseiros, hoje com uma fabricação bem estruturada, faz com que o turista já procure os doces para degustar, presentear e até comercializar (alguns dizem que: “pra tirar os custos da viagem”).

Cristalina



População: 30.000hab.

Dist/ Goiânia: 283km.

Dist/Brasília: 130km.

Vias de acesso: BR-050 e BR-040.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Cristalina se destaca no turismo pelas verdadeiras jóias criadas com os cristais extraídos na região. A natureza também colaborou e muito com o município em relação às belezas naturais e são constantes as presenças de pesquisadores da UNB, fazendo experiências científicas. E, no meio da dureza dos cristais, encontra-se em Cristalina a leveza dos doces caseiros, eles com certeza estarão por lá.

Goianésia



População: 49.047hab.

Dist./Goiânia: 176 km.

Dist./Brasília; 263km.

Vias de acesso: BR-153, BR-070, BR-060 e GO-080.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

O município tem suas atividades pouco voltadas para o turismo, mas apresenta um grande potencial, uma vez que muitos já se prepararam de alguma maneira para o mercado turístico, seja com infra-estrutura, urbanização, construção de hotéis fazenda e pousadas e um maior desenvolvimento na fabricação de doces caseiros, uma vez que toda a região do vale do São Patrício, tem a cultura dos doces em sua história.

Goiânia



População: 1.200.100hab.

Dist./Goiânia: 209km.

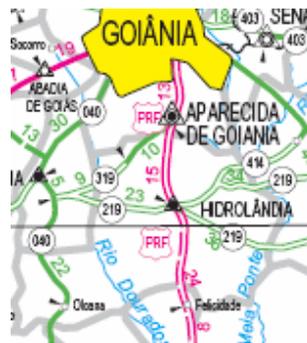
Dist./Brasília: 209km.

Vias de acesso: BR-060, BR-153, GO-040, GP-050, GO-060, GO-070, GO-080 e GO-090.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Goiânia se destaca entre as melhores cidades do país quando identifica-se infraestrutura de serviços-públicos. Destaca-se em qualidade de vida, dormimos e Goiânia vai crescendo pra todos os lados. Mas nada tira a tradição do goianiense, ele pode dar a volta ao mundo, mas não esquece seu jeitinho goiano de ser, e um bom goiano não passa sem doces caseiros, sempre trazidos das fazendas ou cidades doces. Encontra-se com fartura o comércio de doces caseiros na capital. Não é raro se entrar num restaurante elitizado e deparar com sobremesas de doces caseiros. Goiânia é repleta de grandes feiras, inclusive as tradicionais feiras dos doces, que não referenciam ainda os doces caseiros.

Hidrolândia



População: 12.699hab.

Dist./Goiânia: 35km.

Dist./Brasília: 235km.

Vias de acesso: BR-153 Ego-219. Considerada a cidade das águas e da jabuticaba

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Hidrolândia brilha no quesito, doces, licores e vinhos de jabuticaba que já se destacam em muitas feiras de exposição e já exporta, levando os sabores doces de Goiás para o mundo.

Itumbiara



População: 80.291hab.

Dist./Goiânia: 204km.

Dist./Brasília: 400km.

Vias de acesso. BR-153 e BR-425.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

A cidade cresceu às margens do Rio Paranaíba, onde faz divisa de Goiás e Minas Gerais. O Município comporta duas grandes usinas hidroelétricas (Rio Paranaíba e cachoeira Dourada), grande produtor de laranja, cana-de-açúcar, algodão, soja e milho irrigado. A pecuária leiteira também se destaca e a indústria se desenvolve rapidamente ajudada pela abundância de matéria-prima que a região oferece, e, por falar em matéria-prima, é dela que buscam os frutos preciosos do cerrado que serão transformados em doces sabores.

Luziânia



População: 142.600hab.

Dist./Goiânia: 188km.

Dist./Brasília: 56km.

Vias de acesso. BR-425, BR-060, BR-040, BR-050 e GO-010.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Luziânia apresenta uma exuberante paisagem, conforto climático, é considerada uma referência histórica com seus antigos casarões, atributos que capacitam o município para atividades ligadas ao Turismo. A fauna e flora da região típicas do cerrado e muito diversificadas. Luziânia é uma das cidades mais tradicionais do estado e o fato de estar tão próxima a modernidade de Brasília em nada atrapalhou a tradição desse povo. Encontramos em Luziânia, além de variados artesanatos, também os deliciosos doces, com grandes variedades.

Pilar de Goiás



População: 3.342hab.

Dist./Goiânia: 535km.

Dist./Brasília: 235km.

Vias de acesso: GO-154 e BR-153

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

A Vilar Pilar sobrevive então muitos anos da agricultura dos engenhos, assim como da roça de café e milho. O município passou um bom tempo esquecido, sem apresentar nenhuma força de expressão para recolocá-lo no roteiro normal da economia. Mesmo assim a cidade deu a volta por cima e vestiu sua camisa de cidade histórica, ou cidade que tem muito que contar. Se transformar numa cidade autônoma, de fácil acesso, rodeada por lindas montanhas, clima muito agradável, águas cristalinas e particularmente uma paisagem bastante pitoresca. Hoje Pilar possui seu centro histórico tombado com seus casarões, monumentos, igrejas coloniais, recordando o que vivia quando a corte Portuguesa registrava sua presença e contribuição para a cultura local. A herança portuguesa destaca a fabricação dos doces artesanais que os portugueses bem sabem elaborar.

Piracanjuba



População:

Dist./Goiânia:

Dist./Brasília:

Vias de acesso: BR-153, GO-213.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Apesar de ser a terra goiana das orquídeas, Piracanjuba abriu um grande leque para a fabricação de doces. Estes agitam a economia, inexistindo lugar em Piracanjuba que não se possa identificar a venda de doces que tradicionalmente se revelam de excelente qualidade. Assim, a caminho de Caldas Novas, não há quem não faça uma parada pra saborear e comprar tanta variedade de doces.

Pirenópolis



População; 21.220hab.

Dist./Goiânia: 120km.

Dist./Brasília: 150km.

Vias de acesso: BR-153, GO-431, GO-338, BR-070 e GO-225

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

A arquitetura de Pirenópolis conta por si só o passado. Seus casarões apresentam uma história viva que parece ser possível identificar o cheiro das doceiras quando se desfila nas calçadas. O forte apelo histórico engrandece a cidade, transformando-a num pólo turístico. Sua população é hospitaleira e festeira. Desde as cavalhadas até as festa de rua, são encontradas as comidas típicas e doces caseiros tradicionais.

São Luis de Montes Belos



População: 25.684hab.

Dist./Goiânia: 120km.

Dist./Brasília: 3310km.

Vias de acesso: GO-060, GO-164.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Mesmo sendo considerada a capital industrial do oeste Goiano, São Luis de Montes Belos, se deparou com o Turismo. Existem na cidade várias realizações culturais, artísticas e de Turismo. As tradições da região são reveladas nos períodos de festas como: exposição agropecuária, festa do Padroeiro, festa do artesão, festa de São Luis Gonzaga, festas folclóricas como a catira e as quadrilhas. Registram-se, assim, a doçura do bem receber e bem agradar com tradição e o “bem fazer” dos doces de Goiás.

Uruaçu



População: 33515hab.

Dist./Goiânia: 285km.

Dist./Brasília: 244km.

Vias de acesso: BR-153, BR-080 e GO-237.

Fonte: http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

Uruaçu está situado na região norte do Estado, e, como atrativo, apresenta o lado da serra da mesa, perímetro urbano banhado pelo reservatório, oferecendo um espetáculo de rara beleza onde se formaram ilhas e praias. A praia artificial faz um convite às atividades culturais, esportivas, melhorando a qualidade de vida dos moradores e visitantes. Seu potencial de litoral de água doce atrai muitos turistas. Apresenta nosso produto doce na festa do caju, tradicional na cidade.*

Dando prosseguimento, o próximo capítulo registra a Tradição e Arte Doceira.

* Dados coletados nesse capítulo – Guia Turístico, Histórico e Cultural do Estado de Goiás – 2 edição.

CAPÍTULO III

TRADIÇÃO E ARTE DOCEIRA

3.1 Práticas tradicionais e reelaborações

A hora da sobremesa é a mais esperada entre as refeições e se engana quem pensa que é a hora da criançada. Adultos muitas vezes são os primeiros à aglomerar na mesa dos doces. Isso é mais que comum, pois, faz parte da cultura. Se não aparecem “in natura”, elas certamente virão em forma encantada de doces. As frutas sempre aparecem, transformando o final das refeições em deliciosas obras de arte. Assim são os doces Brasileiros, cheios de formas, cores e sabores. Os doces caseiros trazem herança de todas as partes do mundo e se destacam quando se agregam à eles todo o sabor “de Brasil”, é interessante como isso faz a diferença, como dizia Cora Coralina²⁶, “...nossos doces não apresentam só o gostoso, saboroso, bonito, mas sim o “bem feito””, era assim que ela queria que seus doces fossem classificados, com o “bem feito”. Cora buscava qualidade, observando-se que já naquela época havia a preocupação com a qualidade. Não obstante, hoje, são realizados cursos para obter e controlar qualidade, isto é, a mesma preocupação que Cora detinha faz com que ainda no decorrer dos tempos os profissionais da área estejam em constante reciclagem para obter produto de excelente qualidade, conforme já pronunciada uma sensível poeta doceira.

Ressalta FERNANDES²⁷, que os primeiros doces chegados ao Brasil vieram com os Portugueses, já nas esquadras de Cabral, sendo muitas vezes ofertados aos índios ou trocados com os mesmo. Houve um verdadeiro troca-troca de receitas das sinhás e suas cunhãs, identificando-se grande influência dos conventos, que aqui foram chegando e apresentando suas variedades de doces, sempre feitas pelas freiras nos próprios conventos.

²⁶ ORTENCI, op. cit. p. 443

²⁷ FERNANDES, op. cit. p. 22

Os doces dos conventos eram finos e sofisticados. Inclusive contam que os doces de convento eram feitos com muita gema, porque as freiras usavam as claras de ovos para engomar seus hábitos e para não deixar desperdiçar as gemas, que eram aproveitadas na fabricação de doces caseiros, para o convento e depois com o tempo foram também comercializados. Todas estas heranças, explica FERNANDES²⁸, vieram de fora, mas, receberam contribuições locais e dos nativos. Os produtos da terra tinham que ser adaptados às novas receitas trazidas, até por que muitos ingredientes não existiam aqui ou eram de difícil acesso, por isso as receitas foram se adaptando aos produtos da nova terra. Alguns itens como o trigo, ovos e leite no início vinham sempre de Portugal. Pelo fato de muitas doceiras não terem sido alfabetizadas naquela época as receitas foram se perdendo no tempo e em contrapartida foram recebendo contribuições dos conhecimentos locais, e com o tempo as receitas originais foram gradativamente se modificando sem com isso perder sua graça e elas então foram adquirindo uma identidade regional e força própria.

Com a inclusão deste item, a intenção foi a de mostrar que o sublinhamento da cultura doceira goiana na esteira de uma tradição historicamente construída, não envereda para possíveis equívocos, norteados de um processo e, portanto, engessadas. Ao contrário, entende-se aqui o caráter movente das ressignificações das práticas tradicionais levando-se em conta condições sócio-históricas e culturais.

Neste sentido e no que especificamente articula-se ao objeto de estudo, a preservação da cultura doceira, experimentou, por certo, alterações quanto ao modo de feitura sem que isto lograsse obscurecer seu caráter de arte e singularidade. Trata-se por exemplo da eventual substituição de utensílios, incorporação de ingredientes ou mesmo o descompromisso com a utilização compulsória de forno e fogão à lenha.

Por outra parte é importante reter, também, no vasto repertório da cultura doceira goiana, a presença dos doces também produzidos em várias regiões do país. De todo modo, trata-se aqui do vaivém entre o local e o nacional, onde detalhes quanto ao modo de fazer, ainda que sutis, dão conta de evidenciar peculiaridades.

No próximo item, construído a partir de um inventário preliminar, foi feito um recorte dos doces e respectiva arte de fazer (receitas). Evidentemente o objetivo não se

²⁸ Idem, *ibidem*

limitou a incluir as receitas enquanto tal, pois, tratou-se antes de entrecruzar fontes pois, às breves histórias dos doces juntou-se a articulação entre o já aludido par local/nacional e o respectivo destaque aos doces mais tipicamente goianos.

“Nem tanto ao mar nem tanto à terra, diz o rifão. Nem verde e nem maduro demais. O fruto deve ser comido assim que chega ao estado de maturação (...) A fervura faz-lhes perder a vitalidade das vitaminas.é por isso que se devem açucarar bastante os doces em calda (compotas), para compensar as propriedades perdidas com a cozedura.”

(edição de 1944 do Dona Benta).

3.2 Viajando com os doces caseiros.

Alfenin

Doce criado em Portugal, é uma massa de açúcar seca, acrescida de farinha ou fécula e claras de ovos. É amassado com as mãos, até que forme uma massa com consistência para emoldurar. Os alfenins são feitos em diversos formatos, ficando assim livre ao criador usar sua criatividade, os formatos mais conhecidos são (flores, santos, virgens, animais). Em Portugal os alfenins eram servidos ricamente em bandejas de prata, mas, somente para as pessoas importantes e os nobres. Nas precissões do Divino Espírito Santo, sempre foi presença certa a arte de oferecer os alfenins. Como maneira de diminuir o sofrimento das rezadeiras e romeiros, acreditando-se que o doce acalmaria e adoçaria a alma. Os alfenins são encontrados nas regiões Nordeste e Centro-Oeste, sendo que os do Nordeste não apresentam uma forma artística nem de cor tão alva, quando os alfenins da cidade de Goiás. O nome alfenin tem origens árabes, que significa “cor branca”.

Ambrosia

Na antiguidade, grega esta palavra se referia a uma bebida tomada pelos deuses do Olimpo, que também imortalizava o humano que a tomasse. Com o passar dos tempos virou um “manjar” dos deuses, uma vez que sempre foi um doce caro e, portanto, para poucos. Em Goiás a ambrosia se destacou como a sobremesa do Palácio das Esmeraldas por muitos anos em sinal de glamour e sua fama cresce Estado à fora. Segundo a mitologia grega, o sabor da ambrosia é nove vezes mais doce que o mel.

Puxa-puxa - melado

Na época em que se labutava com moagem caseira, todos retiravam tudo que podiam da cana-de-açúcar. O melado destas épocas também se transformava muitas vezes em sobremesas, como era o caso do Puxa-Puxa, consumidos até hoje em algumas cidades de Goiás. Adoçar fazia parte dos costumes, até o ponto de se comer melado com milho, mandioca, farinha e outros o melado era sempre um componente das refeições que nunca faltava. Na inclusão do puxa-puxa, cabe antecipar a narrativa de Dona Neuza, que se verá mais adiante, tem 72 anos e está na lida dos doces desde os treze, sua profissão poderia ser de vendedora do puxa.

Pé-de-moleque

Famoso doce das quadrilhas de São João, tornou-se popular em todo Brasil, mas, se destaca em Goiás, com a calda feita de rapadura. Nas festas juninas, doce que não tem jeito de faltar é o Pé-de-moleque. Na Bahia seu lugar também é cativo nos tabuleiros das baianas e vendidos nas feiras e calçadas, tendo sempre grande procura.

Doce-de-buriti

Extraído de uma palmeira, o buriti tem várias utilidades, onde são aproveitados para óleo, sucos e doces. É um doce vendido dentro de caixas pequenas e encontrado facilmente no comércio. Sua amêndoa fornece um óleo doce que facilita a fabricação do doce de buriti.

Frutas-cristalizadas

As frutas são fervidas várias vezes seguidas, envolvidas numa calda densa, até que o sumo seja trocado pelo açúcar. O processo é demorado, demorando até quinze dias. As frutas cristalizadas têm destaque especial na gastronomia, muito utilizada para ornamentações, envolvidas em bolos e pães. Podemos cristalizar várias frutas, mas algumas em especial se destacam no paladar, como figos, laranja, limão. Na cidade de Goiás encontramos uma enorme variedade desse doce.

Doce-de-cajú

Fruta abundante no nordeste brasileiro, mas que enfeita também o cerrado, com sua apresentação de menor porte, mas bastante saboroso. De sua parte carnosa extraem o material que será a base para o doce de caju inteiro ou em pasta. Muito procurado e apreciado pelo sabor e pela riqueza de vitaminas. A castanha do caju ainda é aproveitada para colocar em bolos, pães e sorvetes.

Doce-de-jabuticaba

A jabuticaba nasce estranhamente colada ao tronco da jabuticabeira, tem uma cor escura, casa lisa e sabor muito agradável. Seus doces já são importados, assim como suas geleis e licores.

Na cidade de Hidrolândia, Goiás, a produção é grande e a procura constante, fazendo parte até de exposições dos produtos regionais e nacionais.

Doce-de-limão

Os dois tipos de limão mais conhecidos são o galego e o Taiti. O preferido para fazer doce é o galego, pelo tamanho e a casca fina. Sua casca geralmente é muito usada ralada para colocar em bolos e cremes. O doce de limão em Goiás é feito de umas formas peculiares, fazendo somente com a casca do limão galego inteira, onde quem preferir pode recheá-los com doces de leite em pasta. Encontramos com facilidade essa apresentação de doces de limão em Piracanjúba, Caldas Novas, Goiás.

Doce-de-mamão

Um dos doces preferidos de Goiás, fruto muito utilizado “in natura”, quando maduro, ou transformado em doce ainda verde, tanto em pedaços quanto relado ou em tiras enroladas. Há os que preferem puro e os que apreciam o mamão verde ralado com coco e rapadura. De todos os modos suas compotas sempre fazem muita presença nas mesas.

Pasta-de-frutas

Bastante usada em várias regiões docesiras, esta conserva é amassada em forma de purê grosso, podendo assim ser espalhada e utilizada de várias formas na gastronomia. O surgimento deste tipo de doces, foi devido ao aproveitamento de frutas que iam para as compotas por se apresentarem em perfeito estado de sabor e aparência, as outras ainda continuavam com a mesma qualidade, mas, muitas vezes, um tanto maduro demais para outros determinados preparos. Observamos aí um trabalho de sustentabilidade, como tantos outros que as docesiras normalmente sabem criar tão bem.

Tijolinho

Muito conhecido o tijolinho é um doce de banana amassada, que depois de preparada com o açúcar em ponto de bala e colocado em formas, com mais ou menos dois dedos e depois de frio, cortar como tijolinhos e embrulhar.

Flores de coco

É nas proximidades de cidade Goiana de Goiatuba que podemos encontrar uma verdadeira obra de arte. As rosas são formadas de fitas cortadas do coco maduro e habitualmente enroladas numa calda de açúcar, segundo a versão de Neuza Gonçalves Chaves, de Goiânia, estas cocadas poderão ser servidas como adornos tanto de mesas quanto de outros alimentos. Para que as rosas de coco sejam coloridas, usa-se corantes alimentícios de várias cores, que lembrem as flores, depois enrola-se as tiras e cria-se um formato de rosa, juntando todas temos a impressão de ver um jardim em cima da mesa.

Pastelzinho de Doce de Leite (Pastelinho)

O pastelinho, é assim que este doce conhecido em Goiás, é considerada uma das receitas mais antigas e tradicionais, sendo muito popular na culinária local. O recheio sempre é de doce-de-leite, mas poderá haver variações no uso da banha de porco por gordura vegetal. O resultado será o mesmo.

Doce de abóbora em pedaços

Compota de doce de abóbora, tem que estar sempre cheia, pois não dá para quem quer, tendo lugar especial quando se fala de tradição. Antigamente falavam que este doce de abóbora era aquele “espera marido”, não havendo como resistir.

3.3 Uma prosa doce

Inscrevo neste último item fragmentos extraídos do conjunto de três depoimentos que integram o universo empírico selecionado para esta pesquisa.(1)

Conforme lembrado em páginas anteriores nas entrevistas realizadas o uso de gravador foi intencionalmente evitado sendo substituído pelo bloco de anotação.

Conversamos com dona Maria, empresária no ramo de doces caseiros em Caldas Novas. Ela conta que esta tradição dos doces vem desde seus antepassados, seguindo ela então o que na época sustentava sua família, e hoje sua loja tem destaque em Caldas Novas, sendo que a mesma afirma que trilhou o caminho do sucesso com os doces caseiros, com muita dificuldade por falta de incentivo. Noutro encontro falamos com dona Cláudia do restaurante Brioso e Manhoso, na rodovia que liga Brasília à Goiânia, eles são empresários que ao contrário de dona Maria já mencionada, começaram a vida com a lida dos doces, mas infelizmente não foi possível continuar com um único segmento, transformando assim sua empresa em um restaurante de comida típica goiana, embora não tenha deixado de vender os poucos doces que apresenta para vendas e como sobremesa. Dona Neuza da Cidade de Goiás, já citada, lamenta que os doces caseiros não tenham seu destaque na gastronomia goiana.

O diálogo com as doceiras destacou aspectos que atravessam a pesquisa e o quadro conceitual que presidiu. Nos três casos as narradoras evidenciam o justo orgulho de se dedicarem a uma prática cotidiana que percebem como arte cujo conhecimento lhes foi transmitido oralmente, muito embora antigos cadernos de receitas sejam preservados quase como lugares de memória. Nas falas ficou claro, também, o pertencimento ao lugar constatável nas descrições detalhadas das receitas, da ambiência goiana e no entusiasmo ao serem informadas dos objetivos da pesquisa voltados para a viabilidade da cultura doceira goiana e seu potencial turístico como vimos. Dona Neuza critica a ausência de políticas de

incentivo e suas dificuldades para sobreviver de suas lidas com os doces.

Na Próxima e última parte são brevemente retomados os aspectos principais da pesquisa, sendo também o espaço, para incluir nas Considerações Finais, algo que bem poderia ser nomeado como “doces sonhos futuros”.

As entrevistas foram realizadas nos dias 15/07/2005, com dona Maria, 28/10/2005, com dona Cláudia, e mais recentemente dia 05/01/2006, com dona Neuza.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

DOCES SONHOS FUTUROS

O historiador francês Aron, ao tomar a cozinha como objeto de estudo, lembra que ela nasce de uma necessidade básica, tal seja, a alimentação que ganha forma da arte de configurar-se como gastronomia²⁹. Como vimos, um dos pressupostos da pesquisa assenta-se neste entendimento pois o universo da cultura doceira goiana foi aqui entendido como expressão artística inserida no cotidiano da região. Neste sentido, conforme insistentemente sublinhado, o objetivo principal consistiu em rastrear aspectos desta manifestação que confirmam seu potencial como mola propulsora das atividades turísticas do Estado de Goiás. Assim, a investigação transitou por temporalidades distintas e construiu o universo empírico a partir de um conjunto de fontes plurais: estante bibliográfica para a elaboração do solo histórico, aplicação de questionário, material econográfico, escuta de depoimentos e informações obtidas na *internet*. A lida com tais fontes revelou indícios da presença da arte doceira no cenário como um todo, muito embora a visibilidade necessária não pareça ser dada a outras cidades além das sempre lembradas cidades de Goiás e Pirenópolis. Ora, ao elencar a rota doce do turismo (segundo capítulo) vários aspectos sugerem, quando menos, interessantes reflexões e problematizações. Ao dar voz ao viajante evidenciam-se ao lado do desconhecimento, a intenção de conhecer. Finalmente, houve espaço no terceiro capítulo para o enfoque da tradição doceira que seguida da “prosa doce” com as narradoras corroborou o entendimento de que, sem dúvida em meio às regulações a tradição vive e, digamos assim, aguarda ainda como referência cultural que é o reconhecimento do seu papel na dinamização do turismo goiano.

O dossiê sobre o registro dos bens configurados como Patrimônio Imaterial esclarece que falar em referência é também falar em identidade que, por sua vez, remete à

²⁹ Idem, *ibidem*

paisagem, as edificações e objetos, aos fazeres e saberes, às crenças, hábitos, etc. Neste conjunto bem cabem os fazeres e saberes” lembrados neste estudo que temática sabores goianos.

Como se viu, houve intencionalmente uma preocupação com o informacional. Neste aspecto, as longas tabelas e listagens das cidades, e mesmo nas receitas comentadas, se tratou de iniciativa também lembrada no dossiê acima citado que enfatiza o gesto de conhecer como um primeiro passo, defendido por FERNANDES³⁰: “A preservação de bens culturais não atende a um interesse meramente museológico ou etnográfico (...) é um passo necessário mas não suficiente para uma intervenção”. É o mesmo texto quem lembra a importância dos estudos de diferentes ciências e também das ações políticas.

Evidentemente, falar em identidade, referências culturais e intervenções, principalmente, quanto a tais aspectos agrega-se o eixo do turismo, implica pensar no par “eles/nós”. Em outras palavras, neste relacional, o reconhecimento das atividades doceras e seu incremento para dinamização do turismo implica pensar no visitante e também nos “do lugar”. Bem por isso, a estas Considerações Finais agregou-se o subtítulo: “Doces Sonhos Futuros”. O sonho outro nada mais é o de vislumbrar um futuro no qual o cenário goiano, ao lado da valorização da arte doceira, ostente também um panorama no qual aparecerão associações que estimulem, valorizem uma prática que constitui o ofício de não poucas mulheres goianas, orgulhosas de seu fazer.

³⁰ Idem, p. 24

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARON, Jean Paul – **A cozinha:Um cardápio do século XIX** in Nora, Pierre e Lê Gof,Jacques.Ed Novos objetos –RJ.Francisco Alves,1976.

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**. São Paulo: SENAC, 2004.

BENI, Mario Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 1998.

BLEU, Le Cordon. **Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco zero, 2000.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **Dicionário do Folclore brasileiro**. 9 ed., São Paulo: Global, 2001.

CASTELLI, Geraldo. **Excelência em hotelaria, uma abordagem pratico** – 4ª reimpressão, São Paulo: Qualitimark, 2004..

CERTEAU, Michel de.A **invenção do cotidiano**.1.Artes de fazer/Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Rio de Janeiro: Petrópolis, 1994.

ECO, Humberto. **Como se faz uma tese**. Ed. Perspectiva. São Paulo: Atlas, 2002.

FERNANDES, Caluca. **Viagem gastronômica através do Brasil**, 7ª edição, São Paulo: Senac, 2005.

GIL, Felipe . **Frutas sabor à primeira dentada**. São Paulo: Senac, 2005.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno Dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

MARICATO, Percival, **Marketing para bares e restaurantes**. São Paulo: Senac , 2004.

OLIVEIRA, Raimundo de. **Coisas de Minas, a culinária dos velhos cadernos**. Distrito Federal: SENAC, 2005

ORTENCI, Bariani. **Cozinha Goiana**. 5ª edição. Goiânia: Kelps, 2004.

PATRIMÔNIO Imaterial:O registro do Patrimônio Imaterial:Dossiê final das atividades da

comissão e do grupo de trabalho. Patrimônio Imaterial, Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000

PIRES, Mário Jorge. **Raízes do Turismo no Brasil**, 2ª Edição, São Paulo: Manole, 2002.

SWARBROOKE, John. **Turismo sustentável**, série turismo. São Paulo: ALEPH, 2000.

TRIGO, Luis Gonzaga Godoy. **Turismo e qualidade tendências contemporâneas** - 2ª edição. São Paulo: Papirus, 2000.

- GUIA TURÍSTICO e Cultural do Estado de Goiás – 2 edição, 2001.

- TURISMO, Organização Mundial, desenvolvimento de turismo sustentável: Manual para organizadores locais. 2ª edição, 2005

Página da internet:

SEVERANO, Vitor Albuquerque. Frutas regionais. www.frutucultura.iciag.ufu.br/fruteiras. acesso em 22.10.05

COUTO. Gutemberg. Mapas da região de Goiás. http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go, acesso em 26.10.05.

SOUSA, Alex Gutemberg. Doces. www.cidadeshistoricas.art.br/goias/go_art_htm

GLOSSÁRIO

Conhecendo e entendendo alguns termos da linguagem da culinária doceira

Açúcar queimado: Açúcar comum, caramelizado no fogão.

Aferventar: Ferver brevemente.

Amassar: Misturar bem com as mãos.

Aquecer previamente: Acender o forno junto com o preparo da receita.

Banha: Gordura de origem animal.

Banho-maria: Cozinha ou aquecer, sem que o produto tenha contato direto com o fogo, portanto contaremos com o auxílio de outra vasilha maior com água, onde então colocaremos a receita.

Bater: Fazer uma mistura com vigor para que os ingredientes fiquem completamente encorpados.

Bolear: Arrematar os doces de pedaços.

Compotas: Frutas acondicionadas em vidros esterilizados, e preparadas com água e açúcar.

Desinformar: Retirar os produtos prontos, que devem ser emborcados.

Baunilha: Essência aromática, que se apresenta em forma líquida ou em favos.

Cal: Para enrijecer os doces.

Caramelizar: Aquecer o açúcar, até formar uma leve cor e sabor de caramelo.

Cravo: Erva aromática.

Embeber: Impregnar com líquido.

Erva doce: Erva aromática.

Glacê: Mistura de açúcar com outros ingredientes, como leite, margarina ou chocolate, usados para fazer coberturas.

Infusão: Colocar líquido, durante algum tempo, para extrair alguma substância indesejada do alimento.

Pitada: Quantidade medida com as pontas dos dedos.

Resfriar: Água fria entre as fervuras.

Untar: Espalhar gordura ou manteiga em alguma base, para deitar os doces e esfriar.

ANEXOS

ANEXO 1**QUESTIONÁRIO**

Esse questionário foi desenvolvido para auxiliar uma pesquisa exploratória para um trabalho de Monografia a ser entregue no CET-UNB, e apresenta um caráter exclusivo de colaboração para essa pesquisadora.

Nome:..... (opcional).

Sexo:.....

Idade:.....

Motivo da viagem

Trabalho Compras Cursos Passeio Visita médica Outros

1.Encontra muitas ofertas turísticas em Goiânia.

Sim Pouco Não Nunca

2.Visita cidades turísticas no Estado de Goiás?

Sim Pouco Não Nunca

3.Quando conheceu alguma cidade de Goiás, os doces caseiros foram apresentados?

Sim Pouco Não Nunca

4.Conhecia a qualidade e tradição dos doces caseiro do estado de Goiás?

Sim Pouco Não Nunca

5.Gostaria de fazer um passeio pela “Rota doce Goiana”?

Sim Pouco Não Nunca

6. Nos hotéis do estado de Goiás, é comum encontrar doces caseiros como sobremesa ou mesmo como produtos para venda?

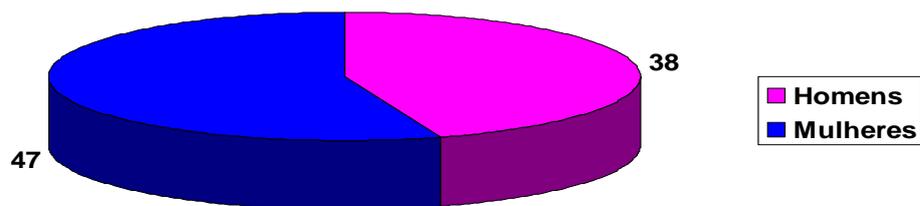
Sim Pouco Não Nunca

ANEXO 2

“COM A PALAVRA O VIAJANTE” – TABELAS E PERCENTUAIS

Gráfico 1

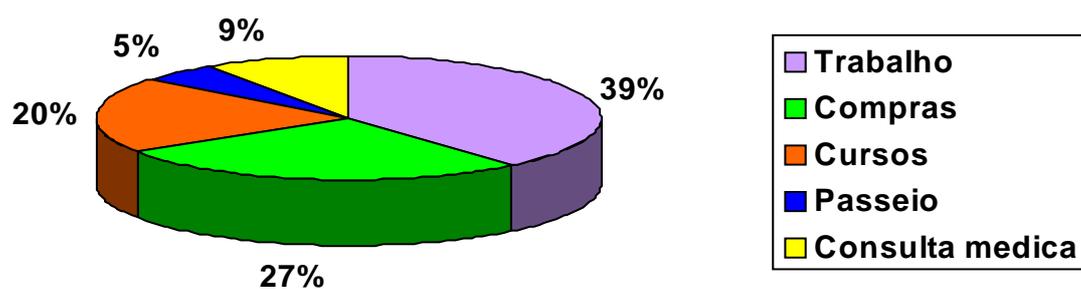
**Total de entrevistado = 85
adultos**



Fonte: Representação gráfica elaborada a partir dos dados dos questionários aplicados pela pesquisadora.

Gráfico 2

PERFIL DOS ENTREVISTADOS



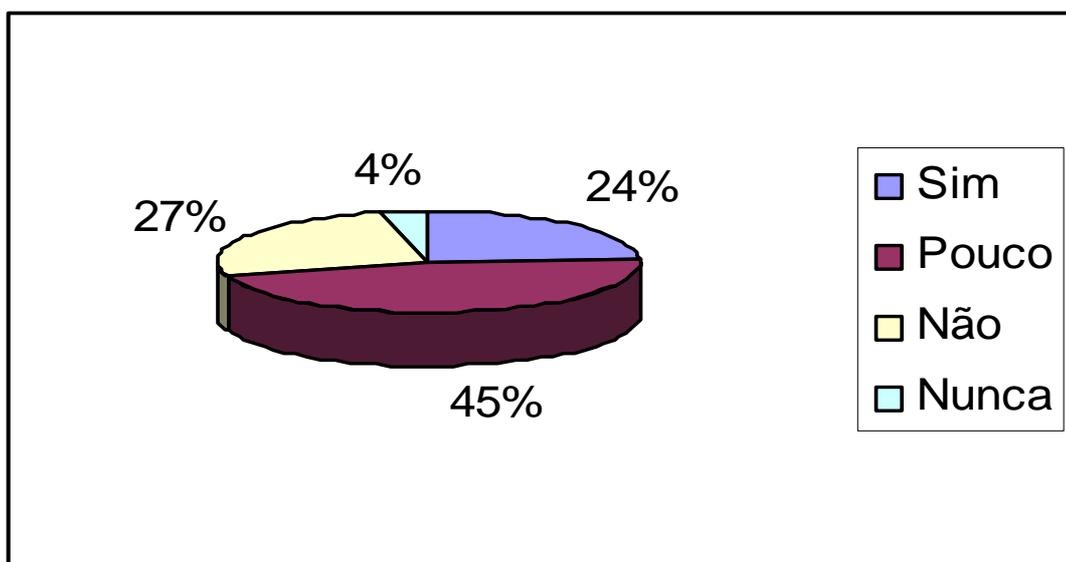
Fonte: Representação gráfica elaborada a partir dos dados dos questionários aplicados pela pesquisadora.

RESULTADOS

1. Encontra muitas ofertas turísticas em Goiânia?

Sim (20) Pouco (38) Não (22) Nunca (03)

Gráfico 3

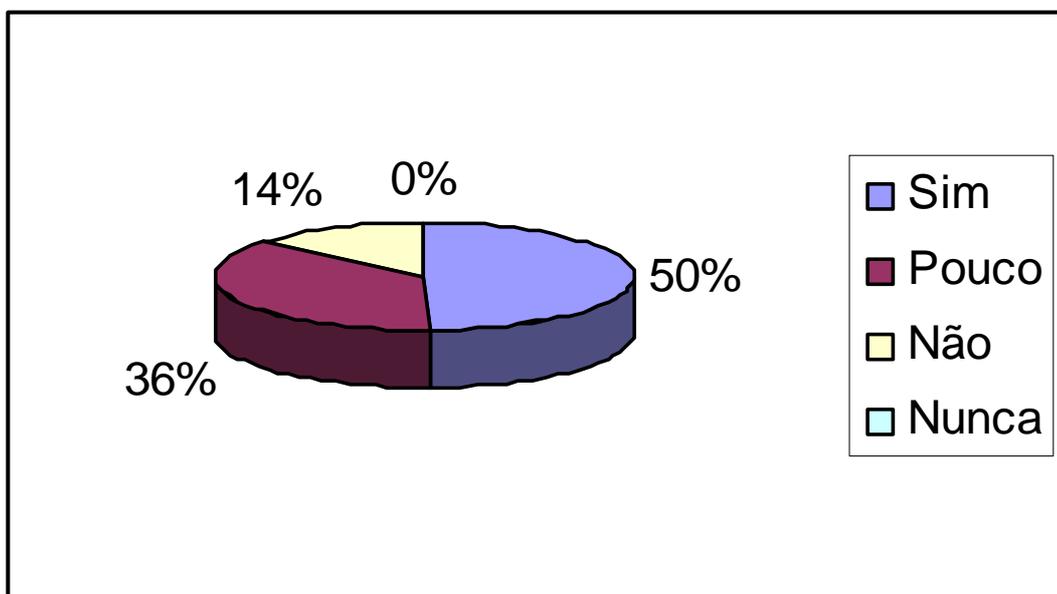


Fonte: Representação gráfica elaborada a partir dos dados dos questionários aplicados pela pesquisadora.

2. Visita cidades Turísticas no Estado de Goiás?

Sim (42) Pouco (31) Não (12) Nunca (0)

Gráfico 4

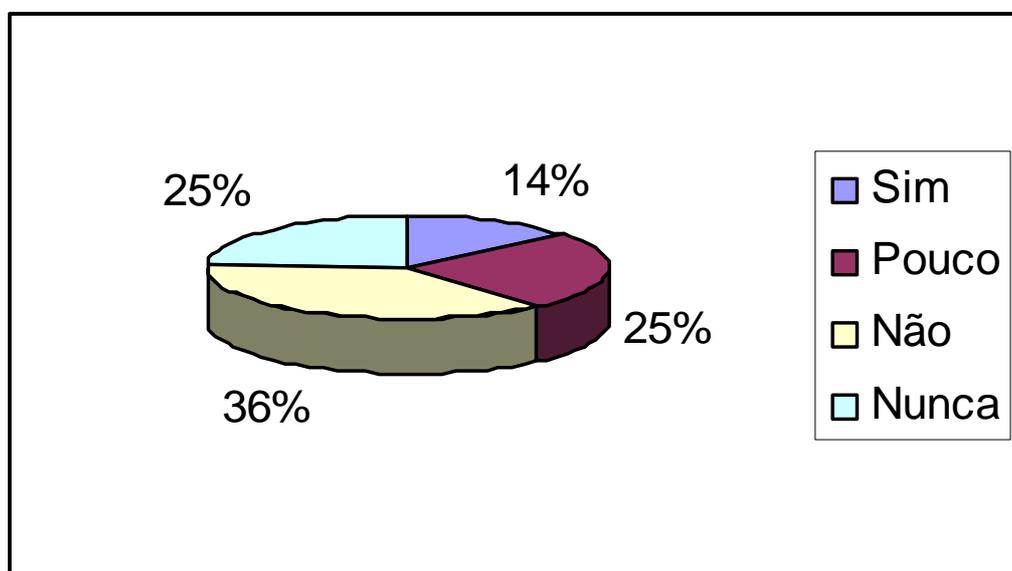


Fonte: Representação gráfica elaborada a partir dos dados dos questionários aplicados pela pesquisadora.

3. Quando conheceu alguma cidade Turística do estado, os doces caseiros foram apresentados?

Sim (12) Pouco (21) Não (31) Nunca (21)

Gráfico 5

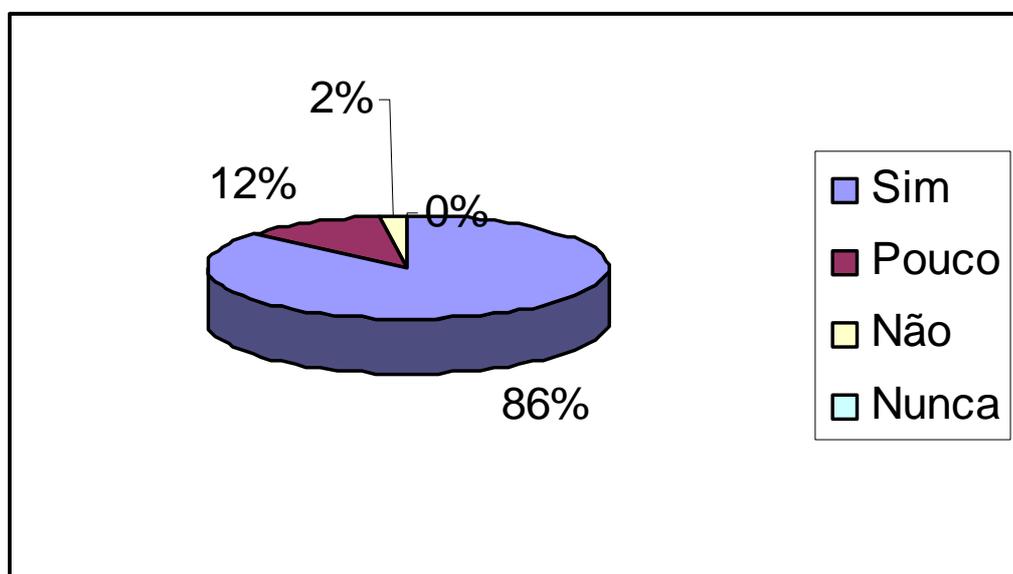


Fonte: Representação gráfica elaborada a partir dos dados dos questionários aplicados pela pesquisadora.

4. Gostaria de fazer um passeio pela “Rota doce Goiana?”

Sim (73) Pouco (10) Não (02) Nunca (0)

Gráfico 6

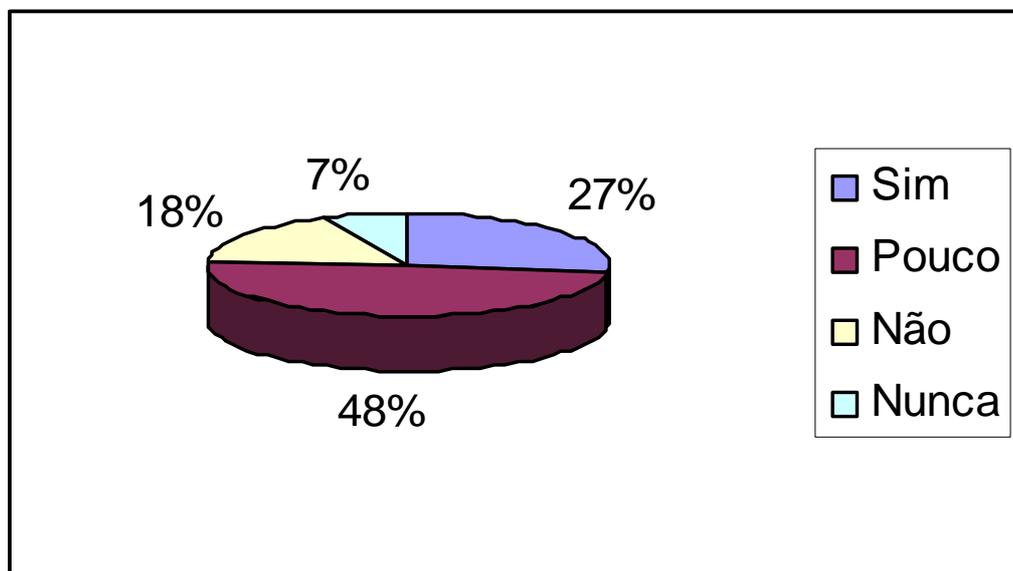


Fonte: Representação gráfica elaborada a partir dos dados dos questionários aplicados pela pesquisadora.

5. Conhece a qualidade e tradição dos doces caseiros do estado de Goiás?

Sim (23) Pouco (41) Não (15) Nunca (06)

Gráfico 7

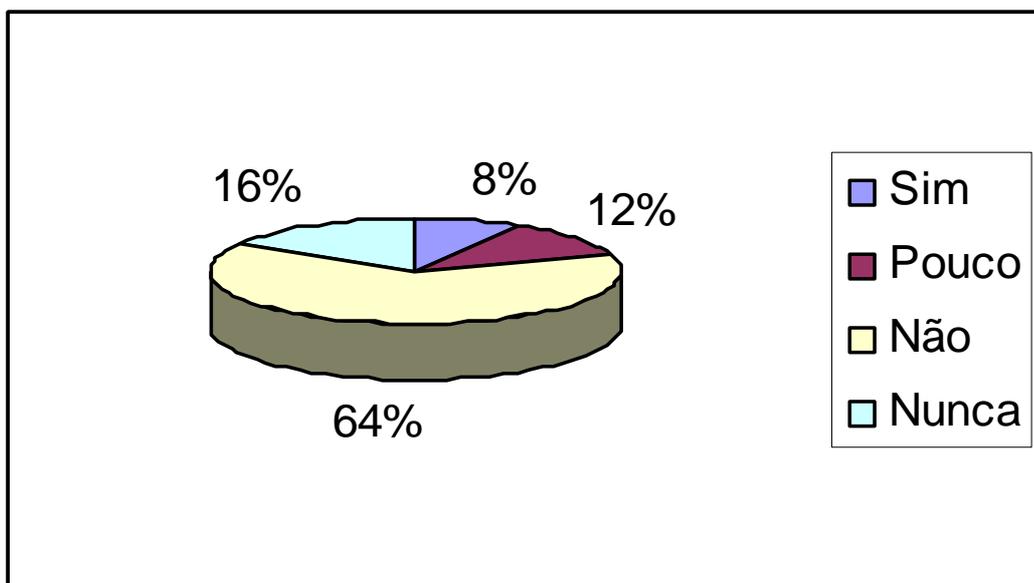


Fonte: Representação gráfica elaborada a partir dos dados dos questionários aplicados pela pesquisadora.

6. Nos hotéis que se hospedam no estado, normalmente encontram, nos balcões ou frigobar , os doces sendo comercializados?

Sim (7) Pouco (10) Não (54) Nunca (14)

Gráfico 8



Fonte: Representação gráfica elaborada a partir dos dados dos questionários aplicados pela pesquisadora.

ANEXO 3

RECEITAS: ALGUNS EXEMPLOS

Doce de Abóbora na Cal

Ingredientes

- 500 g de abóbora em cubos
- Uma colher (sobremesa) de cal virgem
- Água para o molho de cal, para lavar e aferventar.
- Duas xícaras (chá) de açúcar
- Uma xícara (chá) de água para a calda
- Cinco cravos-da-índia
- Um pedaço de canela em pau

Modo de Preparo

Descasque a abóbora e corte em pedaços regulares. Coloque de molho em água fresca com a cal virgem por duas horas, escorra, lave bem e afervente por 5 minutos. Faça uma calda com o açúcar, a água, o cravo e a canela, juntem a abóbora e cozinhe até ficar macia.

Doce de Mamão

Ingredientes:

- Três mamões
- 1 kg e meio de açúcar
- Aproximadamente 10 cravos

Modo de Preparo:

Descascar os mamões, em água corrente, depois cortas em fatias finas. Ferver em 4 litros de água por aproximadamente 15 minutos e escorrer. Derreter o açúcar até a calda ficar dourada. Em seguida colocar 1 litro e meio de água e os cravos e deixar em ponto de xarope.

Laranja em Caldas

Ingredientes:

- Laranjas amargas, açúcar, água, cravo e canela

Modo de preparar

Antes de fazer o suco com as laranjas, lave-as bem e passe um ralador para retirar a parte verde-amarelada ficando a parte branca visível. Faça seu suco normalmente. Retire todos os restos de bagaço das cascas das laranjas e ponha-as de molho em água. Troque a água várias vezes durante dois a três dias ou ferva as cascas, trocando a água a cada fervida, por umas quatro vezes. Escorra bem. Faça uma calda com açúcar, água, cravo e canela. Coloque as cascas e deixe cozinhar em fogo baixo sem mexer muito nas laranjas para que não se desfaçam.

O doce estará pronto quando as cascas começarem a ganhar certa transparência. Deixe descansar na própria panela em que cozinham. Depois de frio guarde em vidros próprios para conservas.

Ambrosia

Ingredientes

- 12 ovos
- 800g de açúcar
- Três xícaras de água
- 2 litros de leite
- Um limão médio
- Uma colher de baunilha
- Três cravos

Modo de preparar

Faça a calda grossa com a água e o açúcar;

Passes os ovos e o leite numa peneira;

Coloque esta mistura na calda e junte o suco de limão;

Deixe ferver em fogo baixo, não mexa, somente sacuda a panela;

No final, coloque a baunilha e os cravos;

Coloque em compoteira devidamente esterilizada.

Figos Cristalizados

Ingredientes

- 2kg de figos
- 1,5kg de açúcar
- 1 litro de água açúcar cristal para polvilhar

Modo de preparar

Fure as frutas com garfo ou faca, leve para ferver (sempre coberto) em tacho de cobre com uma pitada de sal. Deixe a fruta esfriar na própria água da fervura. Escorra a água e passe o figo para um pano ou saco plástico. Leve ao congelador e espere congelar. Descasque as frutas em água corrente. Coloque em uma vasilha com água e deixe voltar á temperatura ambiente. Troque a água e leve ao fogo. Aqueça até o ponto da fervura, escorra e passe para a calda (de 1,5kg de açúcar e 1 litro de água). Deixe ferver por cerca de 10 minutos. Retire do fogo e deixe em repouso, de preferência em uma outra vasilha, de um dia para outro. No dia seguinte leve ao fogo novamente até que a calda engrosse e ferva miúdo. Escorra as frutas em uma peneira e leve ao sol para secar em um tabuleiro ou peneira (não pode ser metal). Antes de irem para o sol as frutas devem ser passadas em açúcar cristal.

Bananada, Batatada, Figada, Goiabada, Marmelada ou Pessegada

Ingredientes

- 1kg de banana, batata-doce, figo, goiaba, marmelo ou pêssego
- 800g de açúcar
- Água o suficiente

Modo de preparar

Leve as frutas ao fogo, com água para cozinhar, previamente descascadas, descaroçadas e cortadas. Quando estiverem macias, escorra em uma peneira de taquara, deixando escorrer até o dia seguinte. Pese a massa: para cada quilo da mesma, acrescente 800g de açúcar. Leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Coloque o doce em caixetas de madeira forradas, e exponha ao sol por dois ou três dias, até ficar uma camada açucarada por cima.

Compotas de abóbora, batata-doce, figo ou goiaba em Caldas.**Ingredientes**

- 1kg de abóbora (para doce), batata-doce,
- Figo ou goiaba
- 1kg de açúcar
- 1 litro de água para calda

Modo de preparar

Coloque as frutas em água para ferver (abóbora e batata-doce devem estar descascadas e em pedaços). Mergulhe os pedaços em uma calda de 1kg de açúcar com 1 litro de água, quando esta engrossar, retire e coloque em um recipiente, completando com calda. Para aumentar a calda, acrescente mais água e açúcar. Coloque em vidros específicos para conservas, completando com calda para aumentar sua conservação.

ANEXO 4
DOCES IMAGENS*



Alfenins



Doce de abóbora no cal

* Fontes Eletrônicas – vide bibliografia



Compota de Abóbora



Ambrósia



Bananada



Doce de Mamão



Figo Cristalizado



Pé de Moleque



Doce de Buriti



Ambrosia



Goiabada



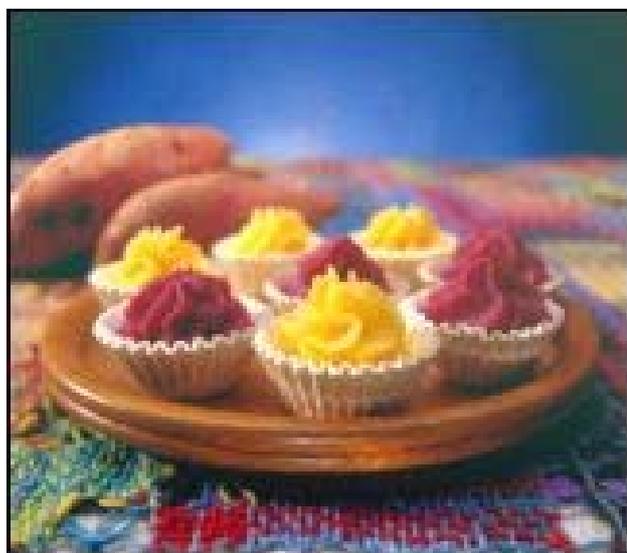
Mamão em pedaços



Abóbora em compota



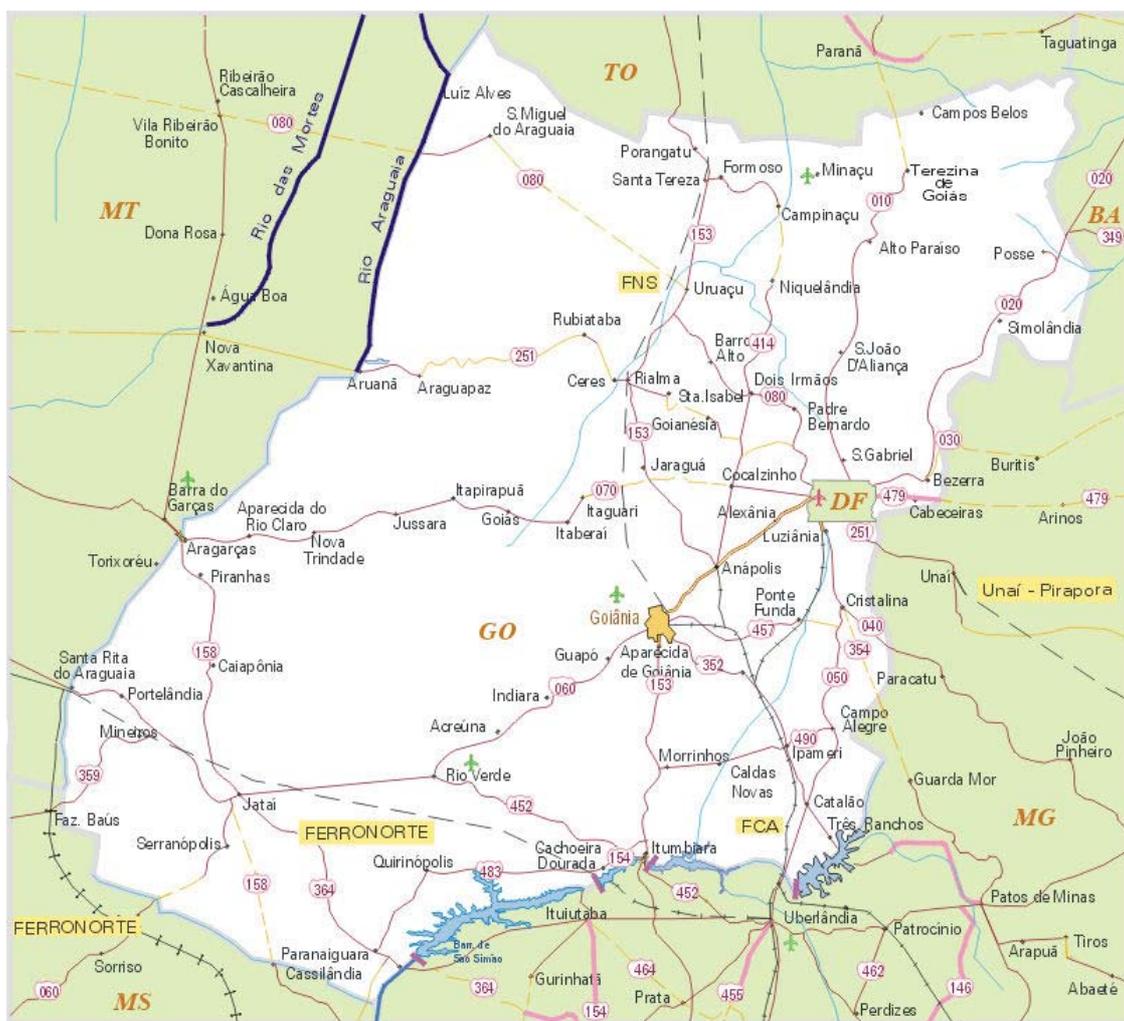
Pêssego em caldas



Batata doce

ANEXO 5

O ESTADO DE GOIÁS - MAPA



http://www.apontador.com.br/meu_apontador/lista_cidades.php?uf=go

