

(Trans)Formações de Hábitos Alimentares dos Goianos

(Trans)Formation Of Food Consumption Habits Among People from Goiás, Brazil

Christiane Ayumi Kuwae
Estelamaris Tronco Monego
Joana Aparecida Fernandes

Universidade Federal de Goiás
Faculdade de Nutrição
Goiânia, GO, Brasil

Correspondência / *Correspondence*
Christiane Ayumi Kuwae
Rua C-145, quadra 261, lote 22, Jardim
América
74255-500, Goiânia, GO
E-mail: chrisayumi@yahoo.com.br

Resumo

Os hábitos alimentares tradicionais dos goianos estabeleceram-se pela fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa durante os séculos XVIII e XIX, adaptadas à disponibilidade de alimentos do Cerrado. A partir de 1970, com as transformações econômicas, expansão agrícola e urbanização, as práticas alimentares em Goiás começaram a modificar-se. Este trabalho de revisão bibliográfica tem como finalidade resgatar aspectos dos hábitos alimentares goianos e suas (trans)formações, num recorte histórico a partir da década de 70, a partir de pesquisas nas áreas de Alimentação, Nutrição, História e Antropologia. Uma análise dos resultados de algumas edições da Pesquisa de Orçamentos Familiares e do Estudo Multicêntrico sobre Consumo Alimentar permite verificar que, na evolução histórica do consumo alimentar goiano, ocorreram a redução de alimentos básicos e o aumento do consumo de refeições prontas, bebidas alcoólicas e refrigerantes, além da inclusão de alimentos industrializados, ao mesmo tempo em que alguns hábitos alimentares tradicionais ainda persistem no cotidiano goiano.

Palavras-chave: Hábito alimentar. Modernidade alimentar. Goiás.

Abstract

Food consumption habits among Native Brazilians, African and Portuguese people in the 18th and 19th centuries merged to give birth to the traditional eating habits of the people from the state of Goiás, considering its food availability in the savannah (“cerrado”) area. From 1970 on, economic development, agricultural expansion and urbanization have been causing changes in food practices in Goiás. The purpose of this review article is to make known some aspects of its people eating habits, and their transformation since the 1970’s, verified through research in the food, nutrition, history and anthropology fields. Analysis of national surveys results applied to Goiás has shown that throughout its history eating habits kept changing towards reduction in the intake of staple food, increase in ready-made food, alcoholic beverages, and soft drink consumption, as well as inclusion of processed food among traditional eating habits that are still part of everyday life in Goiás.

Key words: Food consumption. Eating habits. Modern food practices. Goiás.

Introdução

No Brasil, a formação dos hábitos alimentares deu-se inicialmente pela miscigenação da culinária indígena, portuguesa e africana e, com o decorrer da história, assimilou outras características por influência de diversos povos que para aqui migraram. Não existe uma cultura alimentar brasileira única, pois em cada região do país desenvolveu-se uma cultura popular rica e diversificada, devido à influência de correntes migratórias e adaptações ao clima e a disponibilidade de alimentos (Cascardo, 1983).

A culinária goiana é marcada pela presença de alimentos típicos do cerrado, tais como o *pequi*, a *guariroba* e o *caju*, além de preparações como *pamonha*, *galinhada*, *empadão* e o *alfenim*. Muitos destes pratos típicos tiveram sua origem na cultura caipira. A transferência da capital de Goiás para a cidade de Goiânia, em 1933, alterou práticas alimentares locais como consequência da modernização do Estado (Arrais, 2004; Brandão, 1981).

A rapidez com que têm ocorrido as modificações dos hábitos alimentares nos últimos tempos justifica um estudo deste fenômeno. O presente estudo pretende iden-

tificar relações entre tradição e mudança nos hábitos alimentares goianos, enfocando as influências iniciais no seu processo de formação e um recorte histórico que vai da década de 1970 até a atualidade.

Metodologia

Estudo do tipo revisão bibliográfica, realizado segundo critérios descritos por Chiara e Chiara (2006), desenvolvido por meio de pesquisas em base de dados online na Scientific Electronic Library Online (SciELO) e na Biblioteca Virtual de Saúde (BIREME), tendo como descritores os termos nutrição, cultura, antropologia, sociologia, história, economia, geografia, saúde e Goiás, sem restrição de ano de publicação ou idioma. Foi acrescentada pesquisa em bibliotecas para a consulta de livros, teses, dissertações, artigos científicos, anais e coletânea de palestras de eventos científicos, tendo os mesmos tema/descriptores.

A formação da tradição alimentar goiana

A formação alimentar tradicional goiana deu-se nos séculos XVIII e XIX a partir da fusão das técnicas culinárias dos índios que aqui viviam, dos bandeirantes e tropeiros que chegaram em busca de ouro e dos escravos trazidos por estes (Naves et al., 2002).

Em Goiás, no século XVIII, havia cerca de 30.000 índios descendentes do tron-

co do Macro-Jê, da Família Jê e da Família Tupi-Guarani. Esses índios plantavam mandioca, milho, cará, banana, amendoim, batata doce, abacaxi, abóbora, fumo e feijão; além disso, coletavam pequi, bacaba, castanha, buriti, macaúba, mangaba, inajá, murici, pinhão, guariroba, pupunha, mel e açaí; caçavam porco, catitu, macaco, anta, tatu, veado, cutia, paca, tamanduá, jabuti e onça, além da pesca de peixes e tartarugas (Rocha, 1998).

A alimentação dos tropeiros durante as Bandeiras baseava-se na sua conservação e incluía farinhas, carnes salgadas, brotos e cachaça complementada com as caças e alguns alimentos colhidos de pequenas plantações (Péclat, 2003).

Com os bandeirantes vieram os escravos negros, a maioria provenientes de Angola, Congo, Moçambique, Guiné. Cascudo (1983) descreve a alimentação desses escravos composta de angu de milho, toucinho e carne uma vez por semana, além de ocasionais produtos da pesca e caça. A alimentação era complementada com a coleta de frutos, principalmente o caju. Entre as preparações mais comuns, estavam os doces com frutas e melaço de cana, mané pelado, cuscuz, mingau, curau, canjica e outras preparações com farinhas, preferencialmente de milho (Baiocchi, 1983).

Estas foram as influências iniciais que caracterizavam os hábitos alimentares dos goianos durante o período da mineração, composta basicamente por feijão, toucinho,

arroz, derivados do milho, frutos do cerrado e eventualmente galinha, porco, gado ou caça (Souza, 2000). De uma maneira geral, pode-se afirmar que a alimentação goiana neste período era bastante simples, composta de preparações cozidas e uma pequena diversidade de alimentos. Péclat (2003) considera que angu, frango com quiabo, feijão cozido e tutu de feijão eram as comidas cotidianas, e que pratos assados, tais como lombo, leitoa e frango eram comidas festivas, assim como empadão goiano. Destaca ainda que na cozinha goiana o jantar era considerado a principal refeição, por indicar a finalização das tarefas diárias, exceto nos finais de semana, em que o almoço era a refeição mais valorizada.

No século XIX, a partir do estabelecimento da corte no Rio de Janeiro e da abertura dos Portos às nações amigas, iniciou-se a importação de produtos europeus, como azeitonas, queijos, farinha de trigo, vinho, entre outros, que tornaram possível a produção de pratos mais elaborados, como bolos, pães, pastéis e empadas, típicos da culinária portuguesa (Callefi, 2003).

Sendo assim, as culinárias indígena, africana e portuguesa resultaram na miscigenação de alimentos e técnicas culinárias que difundiram o consumo de guariroba, mandioca, milho, banana, amendoim, abóbora, e também na elaboração de pastéis, doces açucarados, bolos, pirão, canjica, pamonha, pão de queijo e outros pratos que se tornaram símbolos da cultura goiana.

Alguns destes pratos também estão presentes na culinária de outros estados, principalmente Minas Gerais e Mato Grosso, como a carne de lata, a pamonha, o arroz Maria-Izabel (arroz com carne seca) e a galinhada, que são preparações típicas da cultura caipira, comuns a estas regiões e que tiveram, inicialmente, as mesmas influências (Fisberg; Wehba; Cozzolino, 2002).

Apesar disso, pode-se afirmar que existe uma culinária goiana que se desenvolveu com a integração de alimentos característicos do cerrado e um modo de fazer peculiar, podendo assim se diferenciar da culinária de outros locais. Um exemplo simbólico é o alfenim, um doce típico e exclusivo da cidade de Goiás, preparado com açúcar e polvilho e modelado na forma de flores, animais e símbolos religiosos. Doce de origem portuguesa, o alfenim teve seu preparo modificado, com incorporação do polvilho e a exclusão do mel à receita tradicional, dando ao doce características diferenciadas do original português (Naves et al., 2002; Cascudo, 1983).

Outra característica peculiar destacável na culinária goiana é a vasta utilização de pequi, guariroba, araticum, caju, baru, jatobá, cagaita, murici e buriti, que são alimentos de espécies vegetais típicas do cerrado amplamente difundidas na preparação de pratos típicos, sucos, licores e doces (Naves et al., 2002), sendo que o pequi e a guariroba são tidos como alimentos símbolos da culinária goiana.

Mudanças nos padrões alimentares

As primeiras mudanças nos padrões alimentares do goiano foram registradas por Brandão (1981) na cidade de Mossâmedes. A alimentação cotidiana era composta basicamente de arroz, milho, feijão, mandioca complementada com carne de caça, pesca e a coleta de frutos do cerrado (caju, guariroba, mangaba) e do mel. Nas épocas de safra do milho e do pequi, seu consumo se tornava diário e as carnes eram armazenadas em banha. As mudanças econômicas e a abertura de novos terrenos de cultivo a partir do desmatamento do cerrado culminaram na introdução da batata inglesa, do macarrão, dos doces industrializados e a diminuição da coleta de frutos, da caça e da pesca.

Em relação à composição da dieta, o Estudo Nacional da Despesa Familiar - ENDEF (IBGE, 1977), realizado em domicílios selecionados nas cinco regiões do Brasil utilizando a pesagem direta das refeições da família, revelou que os hábitos alimentares dos brasileiros eram bastante semelhantes no conjunto do país, excetuando-se o maior consumo de peixe nas regiões Centro-Oeste e Norte e da mandioca na Região Nordeste. A cesta básica brasileira era composta por uma diversidade pequena de produtos, em sua maioria não-industrializados. Esses dados são semelhantes aos descritos por Brandão (1981) em relação à alimentação dos goianos.

Mais recentemente, a mensuração do consumo alimentar no Brasil tem sido rea-

lizada através das Pesquisas de Orçamento Familiar (POFs), feitas de forma indireta a partir do gasto familiar com os gêneros alimentícios. Entre as 11 capitais estudadas, está Goiânia (BRASIL, 2006).

As POFs de 1961/1963 e de 1987/1988 (BRASIL, 2006) indicam significativas mudanças na composição do cardápio do brasileiro, acompanhando as mudanças que ocorreram mundialmente com a redução do consumo de cereais, leguminosas e tubérculos, a substituição energética de carboidratos por lipídeos e a troca de fontes de proteínas vegetais por animais. Houve ainda a diminuição do consumo de banha, toucinho e manteiga, e o aumento do de óleo vegetal e margarina. O consumo de açúcar continuou excessivo e não houve acréscimo no de frutas e vegetais.

Posteriormente, o Estudo Multicêntrico sobre Consumo Alimentar (Galeazzi; Domene; Sichieri, 1997) identificou, através de um inquérito de consumo familiar e individual, os 23 alimentos mais consumidos segundo sua contribuição energética, em cinco cidades. Em Goiânia, a lista é formada por: arroz, pão francês, macarrão, farinha de trigo e mandioca, bolacha doce, bolo, fubá de milho, feijão, carne bovina, frango, linguiça, leite, queijo, ovos, banana, laranja, batata, óleo de soja, bacon/toucinho, margarina, refrigerante e açúcar.

Um olhar sobre esta listagem permite constatar a inclusão do consumo de macarrão e batata na alimentação dos goia-

nos e, por outro lado, a manutenção de alguns elementos típicos da tradicional mesa goiana, como o bacon/toucinho, banha, mandioca, fubá e banana. Naves e colaboradores (2002), sobre o mesmo estudo, afirmam que o arroz e o feijão ainda constituem a base da alimentação goiana, e o pequi ainda é bastante consumido, mas o peixe foi substituído pelo frango e principalmente pela carne bovina. As quitandas (pão de queijo, biscoito de queijo, roscas, bolos, broas, sequilhos) ainda compõem os lanches, mas houve a inclusão de refrigerante substituindo o refresco de frutas.

O estudo seguinte, a POF 2002/2003 (IBGE, 2004), permite constatar que na Região Centro-Oeste a aquisição de alimentos básicos diminuiu em contraponto ao aumento dos gastos com bebidas, alimentos industrializados e refeições prontas. Apesar disso, a Região Centro-Oeste apresentou o menor percentual de gasto com refeições prontas, o que indica que ainda há o hábito de preparar as refeições em casa. O consumo de alimentos tradicionais da alimentação goiana, como o arroz, feijão, leite e carnes bovina e de frango, ainda é significativo, e a aquisição de pão francês foi menor que a média nacional, o que é explicado pelo consumo freqüente de quitandas.

A comparação dos resultados do ENDEF, POFs e do Estudo Multicêntrico revela alterações dos padrões alimentares dos goianos, em que a redução do consumo de tubérculos, feijão, ovos, peixe, gordura animal (banha e manteiga) se contra-

põe ao aumento do consumo de carne, leite e derivados, refeições prontas, bebidas alcoólicas e de refrigerantes.

Modernidade alimentar

As alterações dos hábitos alimentares são observadas mundialmente e ocorrem num contexto de modernidade alimentar, que pode ser definido como “um fenômeno social que se relaciona, dentre outras questões, com o rompimento de barreiras geográficas e sazonais na oferta de alimentos e com a flexibilização (ou desaparecimento) de estruturas em torno das refeições” (Oliveira; Engel, 2007, p. 2).

Em Goiás, a exemplo de outros locais, é possível encontrar alimentos e produtos alimentícios oriundos de outros estados brasileiros e mesmo de outros países, além de restaurantes que oferecem desde as comidas típicas nacionais e internacionais até as cadeias de *fast foods*. Outro fator que contribuiu com a modernização das práticas alimentares dos goianos são as inovações tecnológicas agrícolas, que permitiram que a sazonalidade de alimentos como o milho não seja mais um fator determinante de padrões do seu consumo, uma vez que sua produção ocorre durante o ano todo. Antes disso, a época de colheita do milho era festejada com as pamonhadas, reunião festiva para celebrar a colheita, indicando um período de fartura (Borges, 2003).

Ainda a inserção da mulher no mercado de trabalho acelerou este processo, já que em Goiás, tradicionalmente, as

mulheres são as mantenedoras da tradição, com a transmissão dos saberes culinários de geração em geração e dos circuitos de reciprocidade feminina com a troca de receitas em demonstração de cordialidade (Péclat, 2003). Segundo Ortêncio (2004), cabia às mulheres além da escolha do cardápio, o preparo dos alimentos, servir o marido e a família, organizar a disposição dos pratos e utensílios a mesa e garantir a presença de todos nos horários da refeição.

As refeições, que antes eram organizadas segundo um horário, lugar e ritual próprios, gradativamente perderam estas características com as mudanças provocadas pelo estilo de vida urbano e moderno. O ato de se alimentar nas cidades é marcado pela falta de tempo e pela individualização. Sendo assim, as refeições resumem-se a lanches, ou seja, não obedecem mais a estruturas de sucessão de pratos, disposição na mesa (seja de talheres ou de pessoas em volta da mesa) e da composição do cardápio (Bleil, 1998). Em Goiás, o alto consumo de refrigerantes e o aumento da quantidade de refeições realizadas fora do domicílio são indicativos da adoção de alguns comportamentos típicos da modernidade alimentar. Apenas nos finais de semana a alimentação goiana apresenta ainda uma ligação mais próxima com o ritual alimentar do passado.

A comemoração, a confraternização e a visita dos amigos marcam estas refeições que incluem a comida típica goiana (Péclat, 2003).

Conclusão

Este estudo permite concluir que a formação dos hábitos alimentares dos goianos se deu, inicialmente, pela fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa, com a adaptação de receitas à disponibilidade de alimentos do cerrado e posteriormente à incorporação de produtos importados. Foi produzida, assim, uma culinária típica traduzida em bolos, pastéis, empadas, pamonhas, galinhadas, doces e licores de frutos do cerrado. Os padrões alimentares tradicionais dos goianos caracterizavam-se por alimentos como o arroz, feijão, carne bovina e de frango, hortaliças e frutas, com destaque para a mandioca, tomate, banana, laranja e as quitandas.

As mudanças ocorridas nas últimas três décadas, resultantes da urbanização e da adoção do estilo de vida moderno, foram a incorporação do hábito de beber refrigerante, comer fora de casa e consumir refeições prontas, em detrimento de alimentos regionais. A modernidade alimentar está presente nos hábitos alimentares dos goianos, convivendo com práticas tradicionais.

Referências

- ARRAIS, Tadeu Alencar. *Geografia contemporânea de Goiás*. Goiânia: Vieira, 2004. 166 p.
- BAIOCCHI, Mari de Nazaré. *Negros e Cedro: estudo antropológico de um bairro rural de negros em Goiás*. São Paulo: Ática, 1983. 198 p.
- BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança alimentar no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, V. 7. Campinas, 1998. p. 1-25.
- BORGES, Rogério Souza. *Goiás: identidades e comida, um estudo acerca da goianidade*. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais) - Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal de Goiás. Goiânia, 2003.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher, comer, um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981. 179 p.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção a Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Guia alimentar para a população brasileira: promovendo alimentação saudável*. Brasília, 2006, 210.p.
- CALLEFI, Gislaine Valério de Lima. *Preferências e possibilidades de consumo de Goiás nos séculos XVIII e XIX*. 2000. 143 f. Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de Ciências Humanas e Letras, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2003.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 1ª ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983. 926 p.
- CHIARA, Vera Lúcia; CHIARA, Sônia Elza. Artigos de Revisão: contribuições com enfoque em Ciências da Nutrição. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 19, nº 1, p. 103-110, 2006.
- FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. *Um, dois, feijão com arroz: alimentação no Brasil de norte a sul*. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2002, 436 p. 18-36.
- GALEAZZI, Maria Antônia Martins; DOMENE, Semiramis Martins Alvares; SICHIERI, Roseli. Estudo multicêntrico sobre consumo alimentar e estado nutricional. *Cadernos de Debate*, Campinas, V. Especial, 60p. 1997.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Comentário dos resultados da POF 2002-2003. p. 53, 2004. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoodevida/pof/2002analise/comentario.pdf>. Acesso em: 20 ag. 2007.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, IBGE. Estudo nacional da despesa familiar (ENDEF): consumo alimentar, antropometria. Regiões I, II, III, IV, V. Dados preliminares. Rio de Janeiro: IBGE, 1977. v. 1, t. i.
- NAVES, Maria Margareth Veloso.; COSTA, Nilce Maria da Silva Campos; CORREIA, Márcia Helena Sacchi; GONZAGA, Ana Laura Berberian; GIL, Maria de Fátima. Goiás. In: FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. *Um, dois, feijão com arroz: Alimentação no Brasil de norte a sul*. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, cap 2, 2002, 436 p. 18-36.
- OLIVEIRA, Mariana Ramos; ENGEL, Tatiana Gerhardt. *Histórias de roça e de cozinhas: mudanças na comida do gasto*. In: Reunião de Antropologia do Mercosul, 7., 2007. Porto Alegre. Anais... Porto Alegre: Departamento de Antropologia e programa de Pós Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007, formato eletrônico (cd-rom).
- ORTENCIO, Bariance. *Cozinha goiana: histórico e receituário*, 4ª Ed., Goiânia: Kelps, 2004. 396 p.

PÉCLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. *O empadão goiano: expressão de valores e práticas tradicionais*. 132f. Dissertação (Mestrado Profissionalizante em Gestão do Patrimônio Cultural) – Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia, Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2003.

ROCHA, Leandro Mendes. Os indígenas da província. In: _____. *O estado e os índios: Goiás 1850-1889*. Goiânia: UFG, 1998. cap. 1, 127 p. 19-39.

SOUZA, Marcos André Torres de. *Ouro fino. Arqueologia histórica de um Arraial de mineração do século XVIII em Goiás*. 166 f. Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de Ciências Humanas e Letras, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2000.

Recebido em: 27/8/2008

Reapresentado: 15/9/2008

Aprovado em: 5/11/2008

