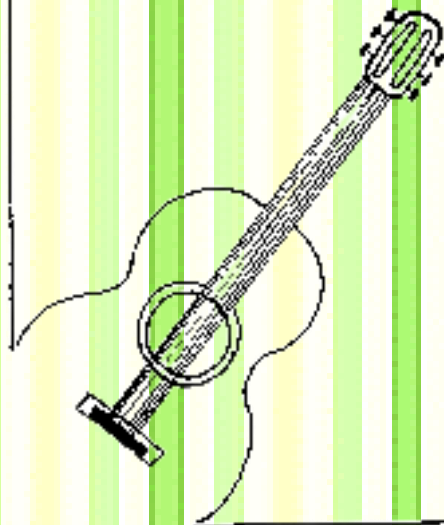
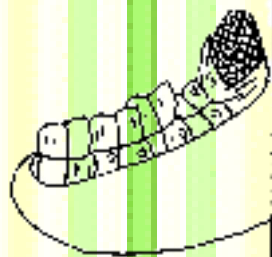
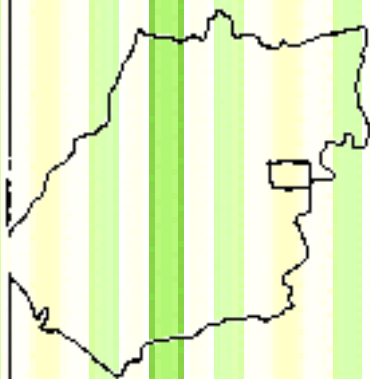


# GOLANIDADE

*Retratos da identidade do povo goiano*

Por Augusto Pereira



# GOLANIDADE

*Retratos da identidade do povo goiano*

Por Augusto Pereira

Edição de Rogério Borges

Ilustrações de Isael dos Santos e Guilherme Tolentino

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado no curso de Jornalismo  
na Pontifícia Universidade Católica de Goiás.

# Sumário

Apresentação .....	3
Moda de viola... e de violão, de guitarra... .....	5
Sabor da roça.....	29
Flor do Cerrado .....	51
Falar caipira .....	82
Agradecimento .....	90

# Apresentação

Inspirado na crônica “O que é ser goiano”, de José Mendonça Teles, este trabalho busca explorar o que define um autêntico “goiano do pé-rachado”. O sentimento de goianidade está para além de uma certidão de nascimento ou residência em Goiás. Trata-se de uma construção que permeia a história, a tradição, a noção de pertencimento, a culinária, as manifestações culturais, a relação com o Cerrado e a formação da linguagem local, temas que serão tratados neste livro.

O cronista, natural de Hidrolândia (GO), nos desperta para o entendimento de que a identidade cultural goiana é baseada na tradição, que cria laços entre o nosso povo e mantém viva as memórias “de casa”. Para ele, é manter o pé na roça, mas também ter a capacidade de se modernizar. “Ser goiano é saber cantar música caipira e conversar com Beethoven, Chopin, Tchaikovsky e Carlos Gomes”, afirma.

O povo “do Goiás” também é aquele que garante uma boa relação com o fogão caipira da casa da avó. “O goiano de pé-rachado não despreza uma pamonhada e teima em dizer: ei, trem bão”. Pois o

que não vai faltar no almoço de domingo com a família são as prosas boas e histórias carregadas de expressões verbais que só a gente entende.

Vivendo em meio a tortuosas paisagens, o goiano aprende a valorizar a beleza exclusiva do Cerrado. “O goiano histórico sabe que o Araguaia não passa de um ‘corgo’, tal a familiaridade com os rios”, brinca José Mendonça. Com grande potencial turístico, o Estado caminha para um desenvolvimento que aprecie a sustentabilidade e o reconhecimento do que é nosso “de nascença”.

O processo de rachar o pé por ser goiano é uma estrada de terra. É tomar uma cerveja bem gelada ouvindo música sertaneja. É visitar os mercados municipais para comer empadão ou comprar ervas e temperos. É saber que não existe plantaço de pequi, pois ele dá em todo canto. É se relacionar com a natureza tomando um banho de cachoeira em Pirenópolis. “Ser goiano é cultivar a goianidade como herança maior”, conclui José Mendonça.

# Moda de viola... e de violão, de guitarra...



Se existe algo capaz de unir pessoas, este algo é a música. Ela se estende além de fronteiras terrestres, faz qualquer um cantarolar e também carrega o poder de marcar fases da vida, momentos com a

família e amigos ou com namorado e esposa. Por exemplo, nós aqui em Goiânia recebemos a fama de ser o berço do sertanejo, mas compartilhamos essa paixão por música caipira com todo o coração do Brasil, incluindo Minas Gerais, Mato Grosso e Paraná.

Segundo o mestre em música pela Universitaet Mozarteum, MOZ, na Áustria, e professor da Universidade Federal de Goiás (UFG), Wolney Alfredo Arruda Unes, a música caipira é a “cara” do Brasil Central. “Acho muito difícil caracterizar as fronteiras políticas e geográficas com as fronteiras culturais, pois elas são diferentes. Este ambiente cultural do Brasil Central inclui o Triângulo Mineiro, o oeste e noroeste paulista e o norte do Paraná, pois possuem marcas identitárias parecidas. Conversando com as pessoas, pode-se ver que as expectativas e a visão de mundo são muito parecidas, o que é diferente de Brasília, por exemplo, que é uma cultura transplantada. Este ambiente é o ambiente da música caipira”, explica.

O professor ressalta que o falar e a música caipira têm um fundo econômico, que é a “região do boi e da economia da carne”. As características culturais do Brasil Central foram moldadas, a partir dos anos 1940, pela “lógica de mercado”. “Com os grandes frigoríficos do oeste paulista, a engorda do gado era feita aqui nessas regiões centrais do País e, com isso, surge a figura do carreiro, [do boiadeiro, o berrante e à moda de viola]”, afirma. Ele diz que a homogeneidade

cultural do Brasil Central é uma identidade nova, mas se adaptou bem ao nosso clima por estar fortemente ligada à economia pecuarista predominante nestes Estados centrais.

Essa economia foi inserida na cultura goiana após o século XVIII. As primeiras cabeças de gado foram trazidas de Cabo Verde ao Brasil ainda no século XVI, porém pelos portos nordestinos, onde iniciou a gênese da cultura pecuarista no Brasil. Somente a partir do século XVIII, com o crescimento dessa economia, os pastos bovinos se estenderam pela bacia do Rio São Francisco e pelo Cerrado do Planalto Central, alcançando os rios Tocantins e Araguaia.

Foi então que o Brasil Central passou a ter destaque nessa economia pecuarista. “Um fundo econômico criou a homogeneidade desse espaço cultural que inclui a música, a vestimenta, a visão de mundo, as aspirações e demais aspectos que são marcados pelos hábitos caipiras [como o fogão a lenha e a música sertaneja]”, disse.

Entretanto, o professor da UFG destaca que a música caipira é cultura “exógena”, ou seja, foi importada para esta região, pois não nasceu no Brasil Central. “Ela sai do Vale do Ribeira, [região localizada no sul do estado de São Paulo e no leste do estado do Paraná], chega aos boiadeiros no oeste paulista e se espalha pelos estados centrais”, conta. Por isso, os primeiros ícones desse gênero são



paulistas, depois paranaenses, mineiros, goianos e, por fim, mato-grossenses.

Hoje, Goiânia assume a condição de capital da música caipira e, por isso, há a “norma” de que os sertanejos iniciantes devem vir para a capital de Goiás para alcançar sucesso nesse gênero. “Mas se for pensar em uma capital histórica da música caipira seria Taubaté e a capital da disseminação seria Araçatuba”, acredita Wolney. Com isso, compartilhamos os mesmos sentimentos quanto à música caipira com nossos irmãos culturais do Brasil Central.

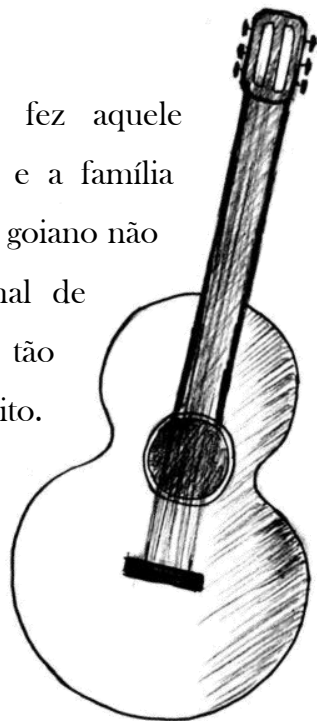
Pensando nisso, seria justo que a música caipira tivesse um dia só para ela. Ideia também nutrida pelo deputado Bruno Peixoto (MDB), líder do Governo na Assembleia Legislativa de Goiás. Ele propôs à Comissão de Constituição, Justiça e Redação (CCJ) que, anualmente, no dia 13 de Julho, seja comemorado o Dia Estadual da Música Raiz e da Viola Caipira em Goiás.

“Ela tem destaque na música onde a tradição de moda de viola é passada de geração em geração. Músicas entoadas em suas cordas atravessaram décadas e gerações e até hoje estão presentes no dia a dia da cultura goiana. A criação deste dia promoverá ações voltadas para o incentivo e para manter viva a cultura popular musical”, explicou o emedebista, em discurso na tribuna da Assembleia.

Como diria a geração dos memes na internet: “errado não tá”. A música caipira representa a identidade do Brasil Central e é uma autêntica cultura popular que não merece ficar nos rincões do País. Valorizá-la significa manter vivas as referências dos nossos sertanejos, violeiros, boiadeiros e roceiros. A música caipira é identidade e é a sentimentalidade do povo goiano, mineiro, mato-grossense, paulista e paranaense.

## Sentimentos

Quem consegue contar quantas vezes fez aquele churrasco, com cerveja “estupidamente” gelada e a família toda reunida ouvindo uma boa moda de viola? O goiano não consegue, com certeza, pois é quase todo final de semana que festejamos assim. Tornou-se algo tão natural que faz parte do nosso corpo, alma e espírito. O churrasco trazido pela economia pecuarista e a música sertaneja estão inscritos no nosso DNA, na nossa história, nas nossas relações humanas e, principalmente, na forma como encaramos a vida.



“O pertencimento em termos musicais na Cidade de Goiás, até o início do século XX, era outra coisa. Era marcado pelas pastorinhas e pelas marchinhas, não existia nada de caipira. A música caipira é uma importação recente em Goiás, a partir dos anos 1940 e 1950. Mas se adaptou muito bem ao clima goiano. A música e a culinária são as linguagens mais fortes para formação da memória social e coletiva”, destaca o professor Wolney Unes.

A música tem o poder da sinestesia, ou seja, evocar lembranças, resgatar sentimentos e despertar emoções. “É ouvir uma música para lembrar daquela namorada ou namorado da juventude, então, dá saudade deles”, exemplifica. A audição anda ao lado do olfato e do paladar nessa capacidade de provocar a sinestesia. Esta sensação é explicada pelo médico neurologista, músico e compositor Mauro Muszkat, no artigo “Música e Neurodesenvolvimento: em busca de uma poética musical inclusiva”, publicado na Revista Literartes, da Universidade de São Paulo (USP), como o “dançar conforme a música”.

Segundo ele, a nossa frequência respiratória e nossos ritmos elétricos cerebrais são alterados pelo ritmo e pela melodia que estamos escutando. Se for assim, o coração goiano toca no ritmo de um violão bem afinado. O neuropediatra, formado pela Faculdade da Santa Casa de Misericórdia de São Paulo, explica que a música pode

ser uma ferramenta importante para tratar déficit de atenção, dislexia, autismo, depressão, esquizofrenia e outras disfunções cerebrais. Ele ainda destaca que o uso da música no contexto clínico de tratamento, reabilitação ou prevenção de saúde e bem-estar é bastante eficaz e empregado há anos.

Não podemos calcular o número de estímulos musicais que recebemos diariamente. Entretanto, devemos reconhecer os benefícios que a música traz para nossa saúde, como, por exemplo, alívio de dores e até mesmo para a memória. Pois quem não tem aquela música de infância da qual sabe a letra completa até hoje ou aquele modão que faz lembrar de casa, da avó e dos pais!?

“A música, aparentemente, não tem ligação direta com a vida humana em sociedade, no entanto, está presente em todas as sociedades. Isso a torna uma característica universal da cultura. Por ela não estar ligada à sobrevivência, isso a torna mais espetacular, pois demonstra a força e importância da música para a cultura. A música tem uma função importante para a memória humana”, salienta Wolney.

A música está presente todos os dias da nossa vida, desde a canção de ninar até o noticiário que assistimos quando adultos. Ela deixou os palcos, visitou as rádios e hoje nos acompanha por todos os lugares através dos serviços de streaming presentes nos smartphones.

Segundo a pesquisa “Consumo de música no Brasil”, desenvolvida pela Opinion Box, 80% dos brasileiros escutam música todos os dias e utilizam, principalmente, o Youtube Premium (49%), Spotify (41%) e Google Play (35%).

“Os estilos musicais preferidos são o pop, o sertanejo e a Música Popular Brasileira (MPB), todos com quase 50% de aprovação entre os consumidores nacionais”, aponta o estudo. Sim, o sertanejo está em segundo lugar. Para a nossa alegria, esse ritmo musical tão goiano é o favorito dos brasileiros em relação aos demais gêneros nacionais, como funk, choro, samba, forró, entre outros.

São goianos os maiores representantes do sertanejo raiz, do universitário e do feminino, este último estourando desde 2016. Vamos começar com “É o amor”, de Zezé Di Camargo e Luciano. Ambos são naturais de Pirenópolis, em Goiás. Esta música sertaneja é motivo de orgulho para os goianos, pois não dá para negar que sem ela “tudo é saudade”, seja da roça da família ou daquela paixão ardente da juventude. Os goianos viram a dupla crescer e levar toda nossa goianidade para o mundo.

Se quiser artistas mais recentes, temos a dupla Jorge & Mateus. Eles, que são naturais de Itumbiara, nos representaram no início do milênio. A dupla foi formada em 2006 e lançou seu primeiro álbum em 2007, chamado, nada mais nada menos, que “Ao Vivo em

Goiânia”. Os sertanejos estouraram nas rádios com “Amo noite e dia” e “Aí já era”, mas é com “Goiânia Me Espera” que eles cantam a “homogeneidade cultural”, mencionada pelo professor Wolney. O sucesso dessa canção se dá pela representação do caminho da música de viola no Brasil Central.

Com várias duplas de sucesso, Goiás consolidou a fama de ser o “berço do sertanejo”. Outros nomes, como Amado Batista, Bruno & Marrone e Israel & Rodolfo contribuíram para dar esse reconhecimento ao nosso Estado. Mas muito além disso, esses nomes asseguraram que as próximas gerações do sertanejo continuem vindo de Goiás. Essas duplas ajudam os iniciantes a trilharem seu sucesso na música.

Este foi o caso do cantor Cristiano Araújo, que era natural de Goiânia. Ele foi um dos principais nomes de uma nova geração para o sertanejo. Junto com outros, Cristiano marcou o início do Sertanejo Universitário, que tem um compasso mais rápido e com uma maior valorização dos sons acústicos. Apesar da morte prematura em 2015, sua carreira gerou grandes sucessos, como “Você mudou” e “É com ela que eu estou”. É um estilo não muito diferente do sofrimento que o sertanejo raiz trazia, mas com uma pegada menos rural, pois Goiás se desenvolveu e deu espaço aos universitários/jovens.

O Estado seguiu esse ritmo de dar espaço a tantos talentos, pois a partir de 2016 a onda das mulheres chegou ao sertanejo. Goiânia é uma capital de maioria feminina, pois 51,8% da sua população de mais de 1,5 milhão de pessoas são compostos por mulheres, segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio Contínua (PNAD Contínua), de 2019. Há mais mulheres do que homens por aqui, portanto, já era hora de elas bombarem nas rádios.

O empoderamento feminino trouxe grandes vozes para o sertanejo. As mulheres chegaram e tomaram seu lugar com músicas que falavam sobre elas. A partir daí, começaram a cantar seu lado e suas vivências, com direito a muitas histórias de amor, traição e sofrência sertaneja. Este é o caso da cristianopolina Marília Mendonça, que tem os maiores sucessos de streaming. A cantora marca presença com sua voz e talento para compor.

A música é forte na identidade cultural goiana. De acordo com Wolney Unes, os cantores goianos estão tornando o sertanejo universal. “Aquele sertanejo raiz, que falava do Cerrado, da comida e coisas locais passou a cantar sobre sentimentos, sobre os amores. Os temas não precisam ser locais, mas universais, como a sensação de um banho de chuva”, afirma. Isso pode representar uma perda da representatividade goiana, mas também a valorização de nossos talentos locais, que estão alcançando carreiras internacionais.

## EMac

Ser goiano  
também é saber



ou vivenciar as icônicas histórias de empatia que terminam em furtos entre os estudantes da Universidade Federal de Goiás (UFG) e os famosos macacos pregos, que são para lá de espertos na hora de roubar lanches. Agora, por falar na UFG, você sabia que a música é um dos pilares que formaram a instituição?

A história dela começou em 1960, mas suas “mães” são a Faculdade de Direito, a Faculdade de Farmácia e Odontologia, a Escola de Engenharia, a Faculdade de Medicina e, claro, o Conservatório Goiano de Música. Em 1952, os professores Luiz Augusto do Carmo Curado, Henning Gustav Ritter, que hoje dá nome ao Instituto, e Frei Nazareno Confaloni idealizaram a Escola Goiana de Belas Artes (EGBA).

Entretanto, somente em 1955 a Escola passou a funcionar, oficialmente, no segundo piso do Museu do Estado, atual Museu Zoroastro Artiaga, na Praça Cívica. Sob a liderança da musicista Belkiss Carneiro de Mendonça, em 1956 é fundado o Conservatório Goiano de Música com apoio do Maestro Jean François Douliez e das



professoras Maria Lucy da Veiga Teixeira, Maria das Dores Ferreira de Aquino e Dalva Maria Bragança.

A partir de 1960, o Conservatório Goiano de Música passa a se chamar Conservatório de Música da UFG. Com a reestruturação da entidade, em 1972, renomeiam o Conservatório como Instituto de Artes da UFG para, em 2000, receber os “cursos destinados a formar o intérprete teatral e o professor de Artes Cênicas” e, por isso, o instituto ganhou o seu nome atual, Escola de Música e Artes Cênicas (EMAC). Nesta contextualização histórica, o atual diretor da EMAC, Eduardo Meirinhos, reforça a importância da música para a formação da UFG.

“Nota-se, desta maneira, que o Conservatório Goiano de Música foi o ponto de partida, não somente para o desenvolvimento do que a EMAC é hoje, mas também está na gênese da UFG”, salienta Eduardo. Além disso, destaca que, a partir de 1990, a Escola criou o Curso de Musicoterapia, pois passou a explorar mais as potencialidades para promover a comunicação, expressão e aprendizado e, com isso, auxiliar no tratamento clínico, reabilitação ou prevenção de saúde e bem-estar.

“Entendendo que a alfabetização é mais do que simplesmente aprender a ler a escrever. A música não só amplia a formação da criança, como também a sua capacidade cognitiva. Para além de seu

uso como atividade recreativa, é uma forma de estímulos e bem-estar, de forma que esses elementos desencadeiam melhores condições de aprendizado na alfabetização, como se entende tradicionalmente”, afirma o diretor.

Pensando nisso, Eduardo ressalta a importância de se formar profissionais das artes, principalmente na música e no teatro, pois estas são “ferramentas de comunicação e transformação social”. Além disso, quando questionado sobre a relação entre a música e a identidade goiana, Meirinhos não hesita em afirmar que “música é identidade”.

“Acredito que a arte, e dentro dela uma de suas principais linguagens, a música tem o papel de elemento unificador. Por exemplo, qual o brasileiro que não gosta da sua música nativa? Do samba, do choro, da seresta, da música brasileira que marcou a sua adolescência, etc? Quem não estiver neste rio, certamente estará à sua margem, mais próximo, ou mais distante, mas à margem”, afirma.

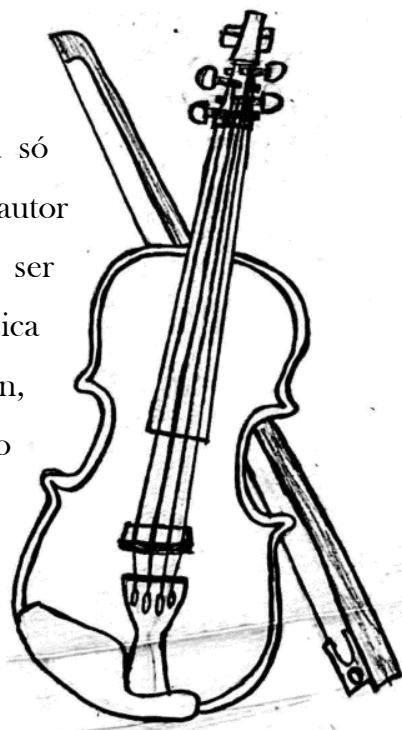
Por isso, ele acredita que as artes se caracterizam em algo mais do que a mera expressão artística de um povo, retratando o ethos de uma comunidade, ou seja, aspectos psicológicos, comportamentais, a sua poética única, entre diversos outros. “A música é o seu retrato e a referência para a criação deste retrato, num processo de retroalimentação. A região tem características que lhe são peculiares e

únicas, assim como o estado, a cidade e a comunidade local. A arte reflete isso reforçando valores e gosto.”

O professor concluiu sua fala com citações de Aristóteles e de Oscar Wilde. “O filósofo disse que a arte retrata a vida, ao que o escritor contra-argumenta dizendo que a vida retrata a arte, mais do que a arte retrata a vida”, cita. Com isso, podemos compreender que a música, assim como as demais artes, integra a nossa identidade, representa nossa história e construção cultural e também se atualiza conforme o espaço e o tempo nos quais é formada.

## Clássico

Engana-se quem pensa que Goiânia só tem espaço para o sertanejo. Como diz o autor José Mendonça Telles, na crônica O que é ser Goiano, “ser goiano é saber cantar música caipira e conversar com Beethoven, Chopin, Tchaikovsky e Carlos Gomes. É acreditar no sertão como um ser tão próximo, tão dentro da alma. É carregar um eterno monjolo no coração e ouvir um berrante



tocando longe, bem perto do sentimento”.

Tudo bem que somos considerados o “berço” da música raiz e caipira, mas não ficamos para trás do cenário erudito. Por um lado, os violeiros e suas violas e violões e, por outro, a orquestra com seus violinos, violoncelos e muito mais, até mesmo ritmo de canções sertanejas. A Orquestra Sinfônica de Goiânia (OSGO) traz, desde 1993, muita música clássica para a capital goiana.

Criada pelo Maestro Joaquim Jayme e pelo Secretário Municipal de Cultura da época, Kleber Adorno, hoje está sob direção do Maestro Eliseu Ferreira. Com 75 músicos instrumentistas e coro com 44 músicos cantores, a organização leva aulas de música e programas educacionais para crianças e adolescentes da rede pública de ensino de Goiânia. Além disso, são protagonistas na vida cultural da cidade, com espetáculos na periferia e na região metropolitana.

“A Orquestra já tem 27 anos. Ela representa uma parte essencial da cultura da nossa cidade, ela tem se firmado. São pessoas que desejam ir em espetáculos e, então, a orquestra tem ocupado esse papel inverso. Ela vai até onde o público está, pois tocamos em parques, praças, igrejas, escolas e outros locais que querem nos receber. Acredito que hoje nós já fazemos parte da identidade de Goiânia, pois fortalece o cenário cultural da nossa cidade”, afirma o maestro Eliseu.

O regente destaca que atua na direção da OSGO desde 2017 e que a gestão criou um "braço" pedagógico da organização. A Rede Municipal de Núcleos Musicais, por meio da Prefeitura da capital, mantém cerca de 200 bolsistas no Coro Juvenil de Goiânia, Orquestra Jovem Joaquim Jayme e na Banda Juvenil de Goiânia. Além disso, segundo o maestro, estão empenhados em aprimorar e diversificar a atuação da orquestra na sociedade.

“Temos trabalhado na perspectiva de mostrar que orquestra não é uma atividade elitista, pois podemos ser atuantes na sociedade e comunidade como um todo. Por isso, temos projetos de ensino musical em escolas, casas de cultura e instituições da casa civil. Também temos feito esse trabalho de levar a atuação da sinfônica, enquanto difusão de eventos culturais, em todos os cantos da cidade. Principalmente, nas regiões periféricas”, explica.

Neste mesmo sentido, a OSGO tem buscado casar a música clássica com os demais gêneros para aproximar e conquistar novos públicos, pois, de acordo com o maestro, a orquestra pode fazer qualquer tipo de música e pode tocar qualquer repertório. Com o crossover, torna-se possível tocar música caipira, sertanejo, rock, funk e outros na sinfônica. “Podemos simular qualquer gênero. Por exemplo, a música caipira é possível fundir com o clássico através do

acompanhamento com violas e violões, e o resultado é muito bom”, destaca.

Assim como teatros, museus, galerias de artes, balés e outras formas de representação cultural, a Orquestra Sinfônica de Goiânia exerce seu papel na valorização do patrimônio cultural goiano. “Com repertórios universais e goianos, a OSGO revive a memória musical da sociedade e, contemporaneamente, aquece o cronograma cultural com espetáculos plurais, assim como a cultura da nossa cidade, que não olha para estilos e épocas”, diz.

“A cultura exprime os sentimentos e aquilo de mais especial que existe no ser humano. Ela é aquilo que dá identidade e sentido para nossa existência. A cultura exerce esse papel de inserir o indivíduo em um grupo e fazê-lo se sentir pertencente àquele local”, conclui o maestro. A OSGO está inserida neste cenário goiano de música e, por meio dela, dissemina-se arte e cultura para a comunidade.

## Contemporâneo

Diferente dos estereótipos que muitos possuem, de que aqui todo mundo anda a cavalo, de chapéu, cinto de fivela e calça justa, os goianos têm inovado no cenário musical e ganhado os holofotes nacionais. O Estado tem lugar para além do Festival Villa Mix. O evento surgiu, em 2011, após o sucesso da gravação do show Noite e Dia: Ao Vivo em Goiânia da dupla Jorge & Mateus. Ele é realizado no estacionamento do Estádio Serra Dourada com foco para a música sertaneja, mas também trouxe para a capital artistas do POP, como Demi Lovato e Shawn Mendes, e de música eletrônica, como o DJ Alok. Entretanto, nossa cidade também dá palco para outros eventos para quem gosta de MPB e rock também.



Quem está imerso neste contexto musical goiano é o sócio e diretor de marketing da Monstro Discos, Leonardo Razuk. O que

começou em uma lojinha de discos Sonic, no Centro de Goiânia, ainda nos anos 1990, expandiu-se para conquistar o cenário de rock goiano e, principalmente, divulgar bandas para além das fronteiras de Goiás. Razuk conta que se for questionado sobre Goiânia ser a capital do sertanejo, não pensará duas vezes antes de lembrar que “também somos um referencial de rock no Brasil”.

“Eu costumo falar, muito tranquilamente, que Goiânia é uma capital. Uma cidade jovem, com apenas 88 anos, e com muitas pessoas jovens, que têm relações com o interior do Estado, os pais ou mesmo os avós. Então, como toda capital, ela é muito plural e muito diversa culturalmente. Justamente por isso que ela abriga manifestações tão diferentes ou mesmo diversas. Temos um sertanejo muito forte, mas a gente também tem, de uns anos para cá, esta cena do rock crescendo muito e temos outros eventos musicais importantes na cidade”, aponta.

Para os goianos que amam música além do sertanejo, surge da produção de Leo Bigode, Tosh Kimura, Márcio Jr, Léo Razuk e Fabrício Nobre o Festival Goiânia Noise, Cidade Rock e Festival Bananada, desde os anos 1990, contribuindo para dar visibilidade para nossos músicos goianos que fugiam dos padrões sertanejo.

Como pondera Razuk, “os eventos têm por objetivo dar profissionalismo, ser um fomentador” e dar palco para os diversos



gêneros no cenário musical goiano. Além disso, são multiculturais ao abrirem espaço para bandas de todo o País, skatistas e circuitos gastronômicos. Razuk destaca que os festivais goianos se tornaram “para muitos jovens, que pensam em ter banda, um sonho de consumo”. Bandas que desejam dar uma “banana” para o sertanejo e tocar seus gêneros próprios. “Durante os dez primeiros anos, eu fiz parte do Bananada”, conta Razuk. “Na época em que ele surgiu, Goiânia parava para a [festa da] Pecuária e virava um deserto, pois a vida inteira se mudava para lá e quem não gostava desse tipo de lazer não tinha o que fazer à noite. Então, o Bananada surge em maio, justamente, para ser o contraponto disso e para mostrar que existe na capital outra vida e outras manifestações culturais e de lazer além do sertanejo.”

Mas, com o desenvolvimento da capital e do evento, hoje ele tem outra “pegada” e mudou de data, passou a ser realizado em agosto. Os mesmos goianos podem aproveitar o Festival Vaca Amarela, que já teve 18 edições aqui na capital. A equipe do Fósforo Cultural abre as portas desse evento para cantores de MPB, rock e pop, tudo isso para aquele goiano eclético no gosto musical e que gosta de curtir um bom festival.

Entretanto, o legítimo goiano roqueiro pode participar de dois super eventos focados somente neles. São o Goiânia Noise Festival e o

Grito do Rock, ambos já tradicionais aqui na capital. Já que as rádios de rock “tocam músicas de bandas de 20 e 30 anos atrás”, segundo Razuk, estes festivais vieram para inserir as novas gerações do gênero, como as bandas goianas Carne Doce - que alcançou sucesso nacional e internacional com o indie rock - e a Boogarins, com rock psicodélico e neopsicodelia. O Goiânia Noise já teve 25 edições na capital, prezando sempre pela ascensão de bandas de rock independentes de todo o Brasil.

O metaleiro Pedro Jordan fala sobre sua banda Half Bridge, que em tradução direta significa Meia Ponte, fazendo referência ao rio que banha a capital de Goiás. A banda de Senador Canedo destaca que o cenário goiano ainda não é tão receptivo e, por isso, é necessário levar a música para fora do Estado.

Apesar da dificuldade, os metaleiros identificam que os festivais estão em ascensão. “É necessário investir na gestão das carreiras e nas redes sociais, pois em Goiás tem boas bandas de rock”, afirma Pedro. Para concluir, eles apontam que os goianos nesse gênero musical precisam resgatar sua identidade cultural. “Pois, como nós, usamos tons de músicas caipiras para fazer o toque do rock na guitarra”, aponta.

Mas quem pode falar melhor sobre isso é Diego Uander, cantor e compositor da banda goiana Chá de Gim. Ele conta que as

dificuldades tocando MPB em Goiás não impediram o sucesso da banda e que a oportunidade de participar de eventos do gênero em Goiás incentiva a troca de ideias e conhecimento.

“É complicado, é diferente e é um público que é de difícil acesso. O público não é comum, pois temos que chegar de uma forma bem sentimental. Acreditamos que está crescendo e que as pessoas estão cada vez mais precisando de mais sentimentalismo e mais sensibilidade. Apesar de termos um estilo próprio, a MPB está perdendo espaço para o rolo compressor da indústria.”

Uma banda que começou, em Itaberaí, com três amigos, “compondo músicas em uma praça, bebendo vinho [...] ganharam o mundo com a canção **Benzim** do álbum **Comunhão**” e se apresentou em todos os eventos em Goiás e, também, em outros Estados. Como goiano, Uander diz que é apaixonado por modão. Como compositor, destaca que ele é aquilo que escuta, como, por exemplo, João Mineiro & Marciano. “Tem muita coisa goiana, é impossível não ser aquilo que a gente escuta e aquilo que a gente come. É uma característica regional nossa, que levamos para os lugares onde vamos fazer shows e falamos da nossa raiz em Itaberaí”, afirma.

“Agora, só o fato de o músico morar e viver em Goiânia e fazer rock e MPB, aqui na capital, já dá uma identidade goiana muito própria para a arte dele. O próprio sotaque e a vivência dele já são

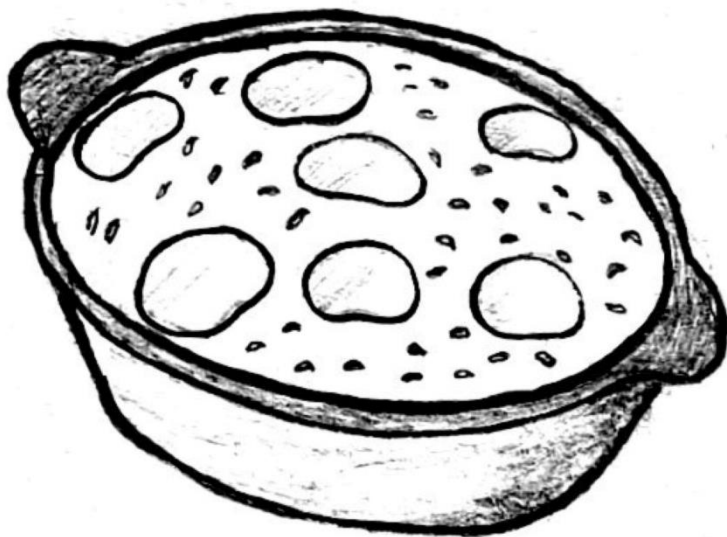
passados na letra”, destaca Razuk. Segundo ele, a identidade não é transmitida no ritmo ou no gênero, mas está “impressa” na hora de compor as músicas. “Não dá para fazer uma música pensando em Londres, se você mora nesse calor e nessa secura de Goiânia.”

Razuk partilha da mesma ideia do professor Eduardo Meirinhos, da UFG. Para eles não há como pensar em identidade e música separadamente, pois elas convergem. É como se uma pessoa LGBTQIA+ compusesse músicas sertanejas e, ao invés de interpretar um romance heteroafetivo, ele inserisse sua identidade de gênero e sexual na letra. Quem se arrisca dizer que não há palco para a comunidade LGBTQIA+ no sertanejo? Esta realidade está muito mais próxima dele do que a outra. Desta mesma maneira, o cantor sertanejo Gabriel Felizardo, Gabeu, explica o queernejó.

“[O queernejó] É um lugar onde uma mulher trans canta sobre ser uma mulher trans caipira, onde tem um menino gay falando sobre um relacionamento gay no campo. O sertanejo pode ser várias coisas, é um som muito diverso”, declarou Gabeu, em entrevista ao G1 Goiás. De chapéu e botina, o filho do cantor Solimões, que faz dupla com Rionegro, fala que suas canções trazem “outros tipos de narrativas, outras abordagens, outros tipos de corpos e vozes. É um lugar para as pessoas que não se sentem abraçadas pelo sertanejo”, define.

"O queernejó tem um papel social de fazer com que pessoas LGBTs do campo, dos interiores, em contextos sertanejos e rurais, se sintam mais possíveis dentro desses contextos", explicou. Ele fala sobre representatividade, seja da identidade de gênero e sexual ou das raízes caipiras do nosso povo goiano. "É sobre ter orgulho de falar de onde é e quem é, o que acaba divulgando e levando a identidade através da música", afirma Razuk.

# Sabor da roça



A riqueza do nosso Estado, Goiás, está além daquilo que podemos comprar ou vender. Os goianos são ricos em cultura, sabores, gostos e muita prosa boa. Pode ser num restaurante de fogão a lenha ou numa pamonhada com a família, que a gente se encontra,

disputa qual música vai tocar, joga conversa fora e, principalmente, saboreia uma boa comida com o nariz, os olhos e a boca.

Não há pauta mais gostosa do que aquela que fala sobre comida, ainda mais se for sobre aqueles pratos que são carregados de identidade e cultura. O povo goiano é um pessoal rico, e olha que não estou falando sobre bens materiais. Eu falo sobre família grande, mesa farta, cores fortes e boas histórias para contar “pros” filhos, netos e, até mesmo, bisnetos.

Como afirma a coordenadora do curso de Gastronomia da Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás), Cristiane Souza, “em Goiás, o ato de comer é um ato social, pois a comida goiana carrega traços da identidade e da memória desse povo goiano, ou seja, comida é memória afetiva”. Uma memória que é nossa herança e que vem sendo construída e empregada no DNA do nosso povo. Um povo tão caloroso e receptivo, que foi formado por muita história boa e ruim.

Em uma leitura mais ampla, o antropólogo, educador e romancista Darcy Ribeiro fala que nós, “O Povo brasileiro”, surgimos da confluência, do entrelaçamento e do caldeamento do invasor português com índios silvícolas e campineiros e com negros africanos, uns e outros aliciados como escravos. Nessa confluência, que se dá sob a regência dos portugueses, matrizes raciais díspares, tradições

culturais distintas, formações sociais defasadas se enfrentam e se fundem para dar lugar a um povo novo.

Dessa mesma maneira, fomos formados também como goianos. “Se formos pensar em um pouco de história, a culinária goiana também carrega fusões e miscigenações em virtude da colonização e da escassez de alimentos vindos de outras capitanias”, lembra Cristiane. Mas, discordo daqueles que afirmam que nossa história começou com a chegada de Bartolomeu Bueno da Silva, o famoso Anhanguera, que até possui o conhecido Monumento do Bandeirante, no encontro entre as Avenidas Goiás e Anhanguera, inaugurado em 09 de novembro de 1942, no Centro da capital goiana.

Antes dele, já havia história sendo contada aqui no coração do Brasil. No norte, às margens do Rio Araguaia, viviam os nativos indígenas Karajás, Avá-Kanoeiros e Javaés. No noroeste, os Tapuias, e próximo à Serra Dourada, os Goyazes. Povos com hábitos de pesca, de caça e de coleta de frutos característicos do Cerrado, como cagaita, buriti, murici, pequi e jatobá.

Só aí, a partir de 1682, chegam por essas bandas os primeiros bandeirantes, vindos, principalmente, de São Paulo, Pará e Bahia. Vieram em expedições ambiciosas de exploração das riquezas que o solo goiano possuía, como, por exemplo, o ouro das margens do Rio



Vermelho. Com eles, novos hábitos culinários e ingredientes, como amendoim, milho e carnes salgadas.

Além disso, essas expedições portuguesas também trouxeram sua economia escravocrata. Pessoas negras que, infelizmente, foram trazidas para as Américas a partir do século XV de forma desumana. Eles também somam na culinária goiana com pratos e produtos da mãe África, como angu, pamonha, feijoada, mandioca, manga, quiabo, jiló e outros.

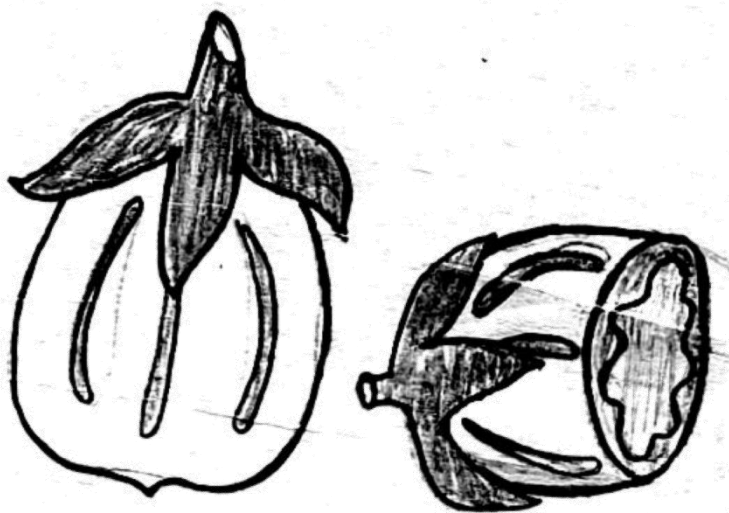
“Os goianos tiveram que buscar adaptações de acordo com a realidade local, em especial a do Cerrado. Não havia batata e não havia mandioca, por exemplo. Aí, os povos daqui foram fazendo substituições, sabe? No lugar do almeirão e da taioba colocam couve. Então, dessa maneira, foram introduzindo outras coisas na panela goiana”, explica a coordenadora do curso de Gastronomia da PUC Goiás.

Com toda essa chegada de novas formas e novos sabores, fomos acrescentando aquilo que já era nosso aqui do Cerrado. “O pequi, a guariroba e alguns frutos, como a cajamanga e a mangaba, são consumidos muitos aqui em Goiás em compotas e geleias doces”, diz Cristiane. Não podemos esquecer o nosso fogão caipira “que até hoje é tradição do povo goiano”.

A comida goiana carrega, assim, toda essa mistura de sabores, texturas e formas de preparo. Aquilo que hoje eu e você comemos, portanto, tem origem de uma mistura de frutos já apreciados pelos indígenas, do grão africano e da forma de preparo portuguesa. Algo tão nosso, tão enraizado na nossa cultura e que é um pedaço daqui, outro dali e mais um pouco de lá. Foram centenas de anos para, hoje, o goiano olhar e pensar: esse sabor é nosso.

## Tradição

A comida carrega traços da memória e da cultura goiana. Um hábito alimentar que se desenvolveu de fusões entre a culinária



portuguesa e africana com os frutos tradicionais do Cerrado. Então, o que hoje chamamos de culinária goiana representa uma história de colonização, escravidão, adaptações à realidade local. As substituições na panela goiana deram origem aos nossos pratos típicos.

“Podemos pensar no tradicional arroz com pequi, cujo cheiro e perfume são anunciados de longe. A comida do goiano é muito amarela, é tipicamente amarela. Vocês têm o milho, têm a galinhada com açafrão, têm a pamonha, tem muita coisa à base de milho, que tem uma raiz muito indígena. Uma comida também com traços amargos, pois vocês comem muito jiló, muita guariroba e muitos alimentos que possuem o amargo”, lembra Cristiane.

No fogão de barro com madeiras em chamas aquece-se a panela de ferro batido que tem o poder de mudar o gosto do alimento. Não é só cozinhá-lo, é dar-lhe cheiro de roça, gosto de comida de vó e, principalmente, resgatar o sentimento de casa. Por isso, é fácil encontrar em Goiás restaurantes que usam o fogão caipira como uma espécie de marketing, pois esta é uma forma de preparo da nossa comida goiana, que marca a nossa tradição culinária.

“No caso de Goiás, vocês carregam traços da identidade do povo, da memória desse povo goiano. Então essa cozinha é tradicional, pois mesmo chegando os colonizadores e mesmo chegando o desenvolvimento, tem coisas que são raízes deste local. Na cozinha goiana pode-se ver isso bem com os pratos: galinha caipira, galinhada com pequi, arroz com pequi, jiló e a gueroba. A culinária é a tradição desse povo, ela é interligada e não dá para falar sobre a

cozinha goiana sem falar da tradição dela, faz tudo parte da identidade”, afirma Cristiane.

A nossa cozinha é marcada pela tradição de como preparar o alimento de modelo raiz. Nós depositamos na culinária a nossa identidade da roça mesmo com a chegada de novas tecnologias. Aquilo que é tradicional é o que nos faz lembrar de Goiás. “Está longe de a modernidade interferir na nossa tradição. Vemos, por exemplo, muito o fogão caipira como traço da tradição culinária. O Estado é muito ruralista, então a tecnologia não vai acabar com essas tradições. Não acho que pela geografia e pelo povo a modernidade vai interferir na tradição dessa cozinha, que é memória do povo goiano e é muito difícil de mexer”, pondera Cristiane.

O fogão caipira representa aquele almoço de domingo com a família, quando todos se reúnem em volta da mesa e um picava os legumes, outros usavam o pilão para pisar o alho, outro descascava as verduras e por aí vai. Tem serviço para toda a família e, principalmente, comida de sobra para levar para casa e comer no outro dia. Sem contar com a visita que chega sem avisar e come também, pois onde come um, come dois. Sempre cabe mais um, igual coração de mãe.

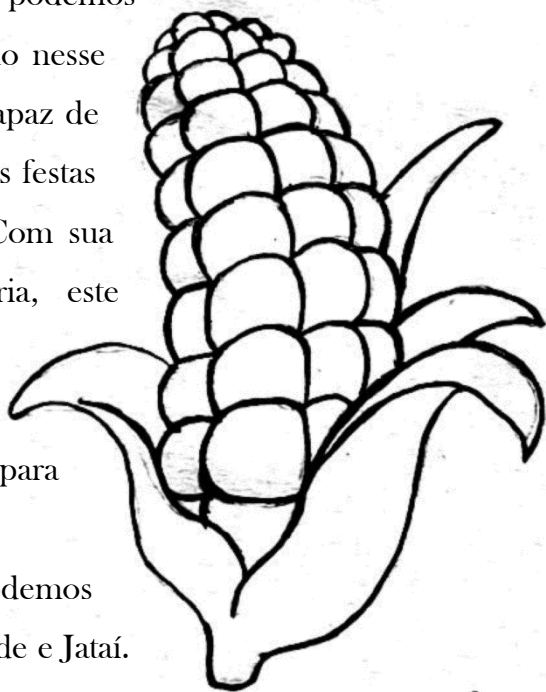
“Comer é um ato social”, pois a gente se junta para preparar o alimento e para consumi-lo. Chamam os parentes, os vizinhos e os

amigos para esse encontro. Além disso, também é identidade. É fazer um arroz igual ao da mãe ou roer o pequi com os dentes ou com uma colher, igual fazia o avô. A culinária goiana nos apresenta para o mundo com aquilo que nos torna diferentes e especiais.

## Milho

A professora Cristiane destaca que “a comida do goiano é tipicamente amarela”. Além do pequi, do açafrão e outros ingredientes, acredito que podemos evidenciar, principalmente, o milho nesse cardápio, pois qual goiano seria capaz de pular a banquinha da pamonha nas festas juninas? Acredito que nenhum. Com sua enorme versatilidade na culinária, este cereal, quando está em forma de grão seco, e legume, quando fresco, merece um banquete só para ele.

Na produção do milho, podemos destacar os municípios de Rio Verde e Jataí.



Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na pesquisa Produção Agrícola Municipal, os rio-verdenses são os segundos maiores produtores do País, com 12,567 milhões de toneladas colhidas na safra de 2019/20, e os jataienses ocupam o quarto lugar no ranking, com a produção de 1,6 milhão de toneladas produzida em 2019.

Com mais de sete mil anos, os primeiros registros de cultivo do milho foram encontrados no México. No Brasil, essa cultura antecede a chegada dos colonizadores portugueses, pois as comunidades indígenas, sobretudo os guaranis, já tinham o cereal como o principal ingrediente de sua dieta. O que não é de se assustar, pois ele é fonte de vitaminas A, B e C e é rico em manganês, tendo assim ação antioxidante.

Desde 2015, no dia 24 de maio, é comemorado o Dia Nacional do Milho. Com o objetivo de estimular e orientar a cultura do milho, a data também prepara o campo para as festas juninas, em que o produto é bastante explorado. Uma das épocas mais gostosas do ano, o São João traz nas quadrilhas as diversas banquinhas vendendo canjica, bolo de milho, curau, pipoca, angu de milho e, principalmente, a pamonha.

A pamonha e as “pamonhadas” também estão no DNA goiano. Para a enfermeira Matilde Assis, não é suficiente só comprar a massa

pronta ou ir a uma pamonharia, pois, em sua opinião, a pamonha é sinônimo de união. Com segredos de família, que envolvem até “roubar milho em chácaras”, ela conta sobre como este legume significa momentos de estar com a família e os amigos.

“Não é fácil reunir a família e amigos para fazer uma pamonhada, demanda tempo e, às vezes, metade de um dia para esse momento. A gente compra uma ou duas mãos de espiga, [que é equivalente a 64 espigas], e coloca na área da minha mãe. Todo mundo senta em volta e é aquele momento de descascar e preparar o milho. Então, a gente conversa, ri, descontraí e conta história. No final de todo aquele momento legal, temos a pamonha como prêmio e o resultado de um dia divertido”, conta.

Para ela, a pamonha é símbolo desses instantes de alegria. “Tem um valor sentimental e cultural da minha família, que já passou por muitas dificuldades”, diz. Por isso, o milho tem um sabor de roça e simplicidade para Matilde. As pamonhadas são onde ela diz se sentir acolhida e também quando pode acolher os outros, pois, no meio daquela “bagunça” de palhas e espigas, há muita receptividade.

O milho envolve um objetivo em comum na família de Matilde, que costuma reunir 20 ou mais pessoas para esse mutirão culinário. Segundo ela, isso tem o poder de tornar a pamonha “muito” mais saborosa. “O sabor é totalmente diferente. A pamonharia pode

até fazer do mesmo jeito e colocar o mesmo milho, o mesmo queijo e o mesmo óleo, mas o sabor da nossa pamonha é um sabor de recompensa. Torna-se uma memória afetiva, pois gera lembranças boas daquele momento”, salienta.

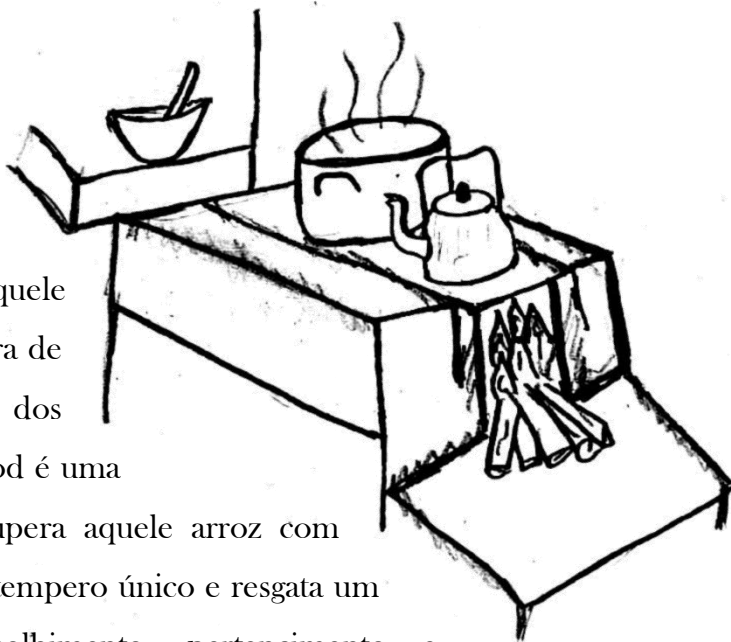
Com avós, pais, e filhos reunidos nas pamonhadas, essas lembranças e histórias acabam sendo transmitidas entre as gerações e, com isso, a realização dessa festa culinária vira tradição. “Minha mãe é agricultora e foi para Goiânia com nove filhos. Então, a pobreza era extrema, mas, às vezes, com o pouco dinheiro que sobrava, ela fazia uma trempa com tijolos, [que é tipo de suporte para panelas], e fazia uma pamonhada ou uma canjicada. Então, no meio daquelas dificuldades, a gente vivenciava momentos muito bons e felizes e, por isso, se tornou tão representativo para mim”, destaca.

Em meio a essas histórias encontra-se a identidade culinária de uma comunidade que, no nosso caso, é a goiana. A forma como as pessoas criam vínculos afetivos com pratos, como a pamonha gera um reconhecimento e uma representatividade das características do que plantamos, da forma que preparamos e de como servimos, explica esses sentimentos que sabores e cheiros suscitam. “É sobre lembrança, história e eu acho que até quando a morte me levar vão lembrar das pamonhadas que eu fazia ou sobre as histórias que vivenciamos”, acredita.



## Identidade

Falar de comida sempre é bom, e melhor ainda se for sobre aquele prato que nos lembra de casa, da mãe ou dos avós. Comer fast food é uma delícia, mas não supera aquele arroz com feijão, que tem um tempero único e resgata um sentimento de acolhimento, pertencimento e, principalmente, amor de casa.



Segundo uma pesquisa desenvolvida pelo Instituto Data Popular, o Brasil possuía, em 2015, cerca de 67 milhões de mães. Mulheres solteiras (31%), que trabalham (55%), e na maioria das vezes pertencentes à classe média (55%). Mães que voltam para casa depois de um dia cansativo de trabalho e ainda cozinham.

Dessas milhões de mães, nenhuma faz um arroz igual ao que a minha faz. Nenhuma faz bolinho de chuva como a minha avó fazia

quando eu era criança. Claro que quase todo mundo pensa a mesma coisa porque essas opiniões incluem muito afeto. Cozinhar, ainda por cima, vai além de refogar verduras e colocar sal, pois no cardápio há prazer, satisfação e também saúde.

O estudo “Bolo de chocolate: Culpa ou celebração?”, publicado na Revista *Appetit*, reforça que a alimentação está fortemente ligada ao sentimento de celebração e prazer. As pesquisadoras Roeline Kuijer e Jessica Boyce, da Universidade de Canterbury, na Nova Zelândia, relatam que quem come com prazer tem mais facilidade até para perder peso, por exemplo.

O momento de comer é aquele em que nos reunimos com a família, com amigos e até mesmo para um primeiro encontro com o crush. Normalmente, nós comemos aquilo que gostamos e isso está muito relacionado a uma tradição familiar e regional. Os pratos típicos são motivos de alegria para os moradores locais, curiosidade para quem é estrangeiro e até discussão entre Estados para saber “quem inventou” tal ou qual receita.

O chef de cozinha Pedro Ernesto, que é professor no Instituto Gastronômico das Américas, em Goiânia, afirma que “cada prato tem uma particularidade diferente de acordo com cada região. Os nossos pratos típicos retratam a nós, cultivamos a nossa cultura, o que nos leva a sentir saudades e querer nos alegrarmos e comemorarmos. Pois

se nós fazemos a comida é para comemorar - você nunca vai ouvir dizer que as pessoas se juntam para ‘brigar’ e comer - é sempre uma festa, um aniversário e é uma coisa boa. Então, esse tipo de comida lembra a nossa cozinha ancestral, que foi passada por gerações através dos nossos avós, mães e essa geração atual, ou seja, isto é reconhecimento de raízes.”

Aqui em Goiás, por exemplo, temos pratos típicos que vão virar briga se moradores de outro Estado afirmarem que foram eles que criaram. Como aconteceu no início de 2021 com o nosso pequi. O deputado federal mineiro e delegado Marcelo Freitas (PSL) quis tornar a cidade de Montes Claros, em Minas Gerais, a “capital nacional do pequi”. Um absurdo, pois todo mundo sabe que este fruto tem DNA goiano, ora essa!

Se não bastasse ter essa conversa com Tocantins e a Bahia, veio Minas Gerais tentar “roubar” essa tradição que é característica da nossa goianidade. Não se pode mexer naquilo que é orgulho do goiano, naquilo que representa não só nossa culinária, mas também a nossa identidade cultural. O chef Pedro Ernesto afirma que sente a culinária como uma competição.

“Cada região tem um produto específico que é cultivado por aquele povo e isso forma a culinária local. Por isso tem sempre aquela briga: a pamonha é de quem? De Minas ou de Goiás [que são dois

históricos produtores de milho], o pequi é de quem? De Goiás ou de Tocantins? A questão da competição acaba vindo do beneficiamento, da apresentação e da forma de fazer cada prato”, analisa.

Por exemplo, pratos feitos com pequi ajudam na memória, e não é só porque a gente come no almoço e o gosto fica na boca até o jantar. Estamos falando de uma memória coletiva, que passou por gerações e vai continuar sendo repassada para nossos filhos, netos e assim por diante. Pois, o pequi é nosso, aqui do Goiás, “ele é fruto do meio goiano em que vive”.

O chef de cozinha Pedro Ernesto entende bastante de culinária goiana, pois há 10 anos trabalha nesta área. Ele destaca que a relação entre as gerações é o principal pivô para manter uma tradição culinária. “A tradição vem com uma memória afetiva, pois foi passada de geração para geração. Então, é ensinar o que nossos avós cozinhavam, o que nossos pais cozinham e o que nós cozinhamos. Isso, além da comida, é transmitir amor.”

O ato de ensinar a cozinhar vai além da transmissão de conhecimentos. “É passar para frente um pouquinho de amor, pois a culinária é amor. Você aprender a fazer, com aquele amor, com seus avós, que passaram para os seus pais, que passa por você e, com isso, vai dando continuidade à cultura, que é muito importante”, destaca o chef.

O historiador José Mendonça Teles fala em uma de suas crônicas “O que é ser goiano” sobre outros pratos e produtos que identificam a nossa goianidade. São eles o empadão, a guariroba, a galinhada, a abobrinha com quiabo, soja, pamonha, rapadura, queijo, jabuticaba e bolo de arroz. De acordo com o autor, é através dessas delícias que nós expressamos a nossa identidade cultural.

Essa identidade pode até sofrer mudanças com o passar das gerações, mas nunca perde o essencial dela. “Cada geração tem uma forma específica de fazer um prato e, por isso, a culinária se desenvolveu muito. Os alunos de gastronomia, por exemplo, aprendem as técnicas e as aperfeiçoam, mas é importante saber fazer o modelo raiz”, explica o chef Pedro Ernesto. É saber manusear um fogão caipira, por exemplo, pois na roça não vai ter aquela panela elétrica da cidade.

“É executar uma receita e seguir o manual como os antigos faziam”, pois a tecnologia que proporciona mais comodidade para fazer um determinado prato não está presente em todo lugar. Conhecimento que, além de ser apreendido com estudo da origem e da ancestralidade de um prato típico, é ensinado pelas pessoas mais velhas.

O preparo de um prato “como os antigos faziam” é tão importante para a identidade cultural de um povo que alguns deles são

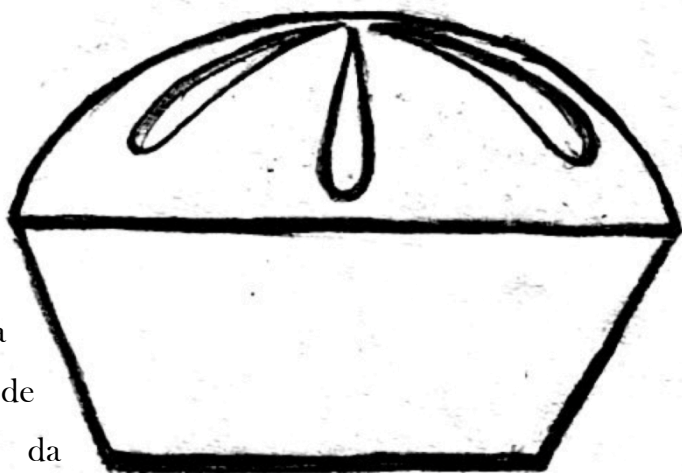
tombados como Patrimônio de Natureza Imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

“De acordo com a história, a vivência e se um prato típico não sofre muitas alterações com o passar das gerações, ele é intitulado como um item de patrimônio pelo IPHAN. Isso é importante por ele carregar dentro da sua confecção uma técnica de apresentação e modo de preparo que não muda”, finaliza Ernesto.

Infelizmente, o IPHAN ainda não reconheceu nenhum prato típico do nosso Estado como Patrimônio Imaterial. O instituto tombou apenas monumentos e espaços públicos goianos, como o Coreto da Praça Cívica, o Trampolim do Lago das Rosas e outros edifícios, e eventos culturais, como a Procissão do Fogaréu, que ocorre durante a Semana Santa, na cidade de Goiás. Somente o empadão goiano está em processo de reconhecimento como Patrimônio de Natureza Imaterial.

## Mercado

Se formos falar da nossa culinária, teremos que resgatar a importância do Mercado Central de Goiânia. Esqueça-se da



modernidade dos shoppings centers e das lojas caras, pois o Mercado reúne em quase sete mil metros quadrados muita comida gostosa, tradição, história, cultura, qualidade e preço baixo. Segundo os comerciantes, o mercado existe desde 1947, mas para a Prefeitura as atividades só tiveram início em 1950. Contudo, vamos partir da inauguração da atual sede em 24 de outubro de 1986, na Rua 3, no Centro.

Com 101 permissionários, o mercado oferece uma grande diversidade de produtos e serviços distribuídos em seus corredores. Quem passa por lá pode optar entre comer uma tradicional empada goiana ou um bom doce cristalizado, mas ainda sobra espaço para levar um queijo ou farinhas e temperos para casa. Criado para abastecer o comércio alimentício, as lojas dão opções de carnes, frutas, verduras, pastéis, restaurantes, bares, doces e farináceos.

É entrar no Mercado e os cheiros lhe fazem lembrar da casa da avó. Pelo menos comigo foi assim. Um pouco de passeio pelos corredores tumultuados de produtos e você verá que a vida pode agregar diversos gostos, pois o comércio de temperos e condimentos ou de ervas e raízes invade a memória e causa uma explosão de lembranças. Há também as lojas de produtos naturais e tabacarias que vão lhe prometer a cura mais eficaz do mercado medicinal.

Mas se a sua necessidade for pequenos reparos, os lojistas do Mercado Central podem afiar alicates ou consertar celulares, relógios, roupas, panelas ou oferecer outras utilidades domésticas, pois ali tem trabalhadores atentos às necessidades do cliente. Eu, por exemplo, fui passar com a mochila um pouco rasgada pela porta Oficina das Roupas e em cinco minutos, e com cinco reais a menos no bolso, saí com o rasgado recuperado e um belo puxão de orelha: “Carrega menos coisas nessa mochila”.

O mundo está se atualizando, as compras pela internet e o modelo drive-thru parecem melhores para um contexto tão veloz que vivemos. Entretanto, é importante desacelerar e aproveitar uma prosa longa com boas histórias. O Mercado Central é um local tradicional para isso. Comida boa, atendimento aconchegante e produtos naturais nos reaproximam daquilo que nos define como goianos.



Eu mesmo não consegui manter minha dieta vegetariana ao passar pelo corredor, próximo à escada circular que dá acesso ao piso superior, onde vendem empadas goianas. Parei na banca da Empada do Alberto, que foi fundada em 1947, por Alberto Cavalcanti, e oferece 12 tipos de recheios diferentes. Se me perguntarem por que essa preferência, só respondo que foi por causa da decoração. Uma afinidade com aqueles diversos jornais e revistas nas paredes com matérias sobre a banca me prenderam a atenção.

Tinha até aparelhos de TV e Rádios antigos e diversas fotografias de Alberto com celebridades como Bibi Ferreira, Beth Faria, Glória Menezes e Jorge Amado, que visitaram e experimentaram a quitanda do local. Sentei-me ao balcão e já sabia o sabor que iria pedir, o tradicional. “Massa podre macia, frango [que me retirava da dieta], palmito e azeitona”, explica a vendedora, que trabalha há três anos na banca.

Em mais ou menos 30 minutos no forno a uma temperatura de 180°, a empada fica pronta. No balcão, claro que não podiam faltar os molhos, inclusive o de pequi. Com três batidas no fundo da forma, um prato e os talheres, estava servida a empada. Deliciei-me com aquele típico prato goiano. O empadão goiano é uma marca da nossa identidade e já está no forno do IPHAN para se tornar parte do nosso patrimônio.

Sem muito tempo para mim, a atendente só consegue me informar que “nem é de Goiás, mas há pouco tempo ‘no Goiás’ já percebi que aqui tem comida demais, e boa. Aqui tem pamonha, tem queijo, tem essa empada que só aqui que faz desse jeito. Se você andar um pouquinho pelo Mercado você vai perceber o tanto de sabores que Goiás tem”, orientou a atendente.

Ela não estava errada. A poucos passos dali achei um bom especialista para falar sobre os sabores de Goiás. No coração do Mercado Central fica a banca do campineiro Afonso Mochnacz. Com 71 anos, está há mais de 30 deles trabalhando, diariamente, no Mercado. É quase impossível vê-lo trabalhar, pois sua banca, que tem duas entradas, tem doces e queijos empilhados até a altura dos ombros e farinhas penduradas no teto. É preciso se esquivar bem para poder conversar.

Variedade é o que não falta nessa banca número 151, que se chama Produtos Caseiros De Goiás. O Sr. Afonso tem orgulho de mostrar farinhas, queijos, conservas, laticínios, frios, doces, condimentos e utilidades diversas que ele vende. “As coisas aqui vêm, principalmente, do interior do Estado. Produtos da terra mesmo. Esses doces vêm tudo de Nerópolis, queijos curados vêm do norte de Goiás e os frescos vêm do município de Caldazinha, e o queijo trançado vem de Bonfinópolis.”

Tudo ali é goiano. As farinhas, por exemplo, são de empresas do Estado que, cuidadosamente, “compram a matéria-prima, ensacam e mandam para o comerciante”. É incrível ouvi-lo dizer de onde cada produto da banca vem, ainda mais depois da Covid-19 que o contaminou. Segundo ele, a temida doença atacou pouco os pulmões, mas os sabores e a memória “foi-se embora” por algum tempo. Mas ele diz que é fácil lembrar dessas coisas devido terem se tornado tradição, pois os clientes que compram da banca dele fazem isso há mais de 30 anos e “prezam esses produtos da roça, de chácaras e da fazenda”, gostam de saber de onde vieram.

“Os produtores trabalham no sistema antigo para ter menos despesas e os produtos artesanais acabam saindo mais baratos que nos supermercados”. Ele reconhece que sua história anda lado a lado com a de Goiânia. Ele lembra que na infância só tinha asfalto na Av. 24 de Outubro, em Campinas, e na Avenida Anhanguera, no Centro, e recorda a chegada dos supermercados à capital que, para ele, não roubaram a clientela, pois muitos gostam mesmo é “das coisas de antigamente”. Os supermercados vendem enlatados e embutidos, isso perde o “gosto da roça”.

# Flor do Cerrado



A riqueza do Cerrado tornou-se algo intrínseco ao goiano que tornou-se marca da nossa identidade. Por isso, o historiador Paulo Bertan batizou como *homo-cerratensis* o esqueleto, com idade estimada de 13 mil anos, foi encontrado pelo antropólogo, professor universitário e fundador do Instituto Goiano de Pré-história e

Antropologia, do Instituto do Trópico Subúmido e do Memorial do Cerrado, Altair Sales Barbosa em uma escavação arqueológica na região de Serranópolis, Goiás. Esta nomenclatura passou a designar informalmente os habitantes tradicionais do Cerrado.

“Embora a humanidade seja uma só, os diferentes locais onde se originaram as pessoas e o fato de que os grupos humanos ficaram isolados por longos períodos são fatores que, também por aqui, moldaram as características externas na tipologia física do *Homo-cerratensis*. O ambiente modelou também uma gama de variantes culturais, representadas pela língua, religião, pelos sistemas de organização social e de parentesco. O ambiente que os acolheu, associado às diferenças culturais de cada grupo, contribuiu para uma convergência, tanto física como cultural, do *Homem do Cerrado*”, afirma Altair no artigo *Homo-cerratensis: Uma incrível jornada humana rumo ao paraíso do Planalto Central*.

Podemos perceber que carregamos o Cerrado nos frutos que ele gera e nós utilizamos na culinária; nos animais nativos, como o lobo-guará, que foi parar na nota de 200 reais; na cultura em forma de artesanato; no reconhecimento como símbolo nacional, como é o caso do ipê amarelo; ou em outras formas de manifestações que caracterizam o povo residente desse bioma. Dessa forma, há um imaginário construído em torno do que significa ser goiano. Para a

bióloga, mestre em Agronomia e doutora em Ciências Ambientais pela Universidade Federal de Goiás (UFG), Mariana Pires, que, desde a graduação, trabalha com plantas frutíferas e animais nativos do Cerrado, nós somos os principais agentes para valorização e conservação dessas espécies.

“Se a gente não estudar, ninguém vai estudar, pois ele ocorre na nossa região e, por outro lado, somos os maiores consumidores”, diz ela, que é professora da Universidade Federal de Goiás e da Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Ela exemplifica que não existem lavouras de pequi, que gera um fruto muito consumido pelos goianos. “Nós só retiramos o fruto da natureza”, afirma. Por isso, podemos correr o risco de encontrar somente árvores velhas e não mais árvores juvenis e, com isso, começa-se a ter declínio nas populações dessas vegetações nativas.

“Estamos extraindo sem pensar na consequência e, por isso, precisamos de políticas públicas mais assertivas sobre este assunto. Parar de extrair ou extrair de forma planejada para garantir a manutenção delas na natureza”, salienta Mariana. A perda dessa vegetação característica do Cerrado não é só uma questão nutricional, pois também perdemos culturalmente, “perdemos tradição e identidade”. Além disso, a extinção dessas árvores não impacta

somente os seres humanos, mas todo um ecossistema a elas interligado.

“Também perde-se a questão da biodiversidade, pois, por exemplo, o pequi não existe sozinho na natureza. Tem o morcego que poliniza, há os animais que comem o fruto e dispersam as sementes e tem a formiga que quebra a dormência da semente, pois na natureza há a associação entre fungo e formiga que comem o fruto e quebram a semente fazendo-a germinar no solo”, explica a pesquisadora.

Falando no quesito de identidade cultural, também precisamos nos preocupar com a questão da intergeracionalidade, pois podemos estar tirando das futuras gerações o prazer de vivenciar o Cerrado como vivemos hoje. “Elas podem perder o fruto sem conhecer”, afirma Mariana. Para ela, isso é algo que deve ser trabalhado mais internamente em cada indivíduo, mas também culturalmente. “Fomos globalizando e deixando de valorizar o que é nosso. Precisamos nos reaproximar e reconhecer o lugar onde a gente vive e as potencialidades que ele possui”, destaca a bióloga.

Segundo ela, esta reaproximação com o Cerrado deve começar desde a formação escolar do indivíduo. “Sinto que as escolas podiam fazer algo diferente, pois ficamos muito só na laranja, banana e mamão e acabamos crescendo sem ouvir e sem sermos apresentados para as espécies que ocorrem na nossa região”, critica. Foi com essa

mesma ideia que os professores da PUC Goiás Diego Tarley, Míriam Aparecida Bueno e Nicali Bleyer desenvolveram o primeiro Atlas Escolar Geográfico, Histórico e Cultural do Estado de Goiás, publicado pela Editora C&A Alfa Comunicação.

Mestre em Geografia pela Universidade de Brasília (UnB), Nicali Bleyer explica que, para além do conteúdo, este trabalho representa reconhecimento e pertencimento. “Ele traz exemplos da região Centro-Oeste e do Cerrado goiano. Quando o aluno se vê dentro de um conteúdo, ele percebe que aquilo é sua história, da família dele, do vizinho, do amigo e que aquela vegetação ele conhece e que aquelas cidades são onde os pais ou avós moram. Isso traz reconhecimento, pois atrai e incentiva a valorização das vivências e memórias”, afirma.

Nicali, que também é coordenadora acadêmica e científica do Instituto do Trópico Subúmido (ITS), unidade da PUC Goiás para desenvolvimento de projetos para valorização da cultura regional e para levar esta discussão para a comunidade externa, descreve o Cerrado como um mosaico de paisagens por possuir “campos abertos e até matas de galeria”. Entretanto, segundo a professora, o agronegócio está “destruindo” grande parte da vegetação nativa deste bioma para transformar as áreas desmatadas em pastagem ou plantações.



“São poucas áreas de conservação. O Cerrado, como um todo, está com mais de 50% da sua cobertura vegetal transformada”, afirma. Por isso, vê-se a necessidade de reaproximação do goiano com a vegetação típica de sua terra natal. Realidade verificada através do Relatório Planeta Vivo de 2018 elaborado pelo Fundo Mundial para a Natureza (WWF, na sigla em inglês). Ele aponta que, desde 1970, o desmatamento intenso “destruiu” 50% da vegetação do nosso bioma. E não para por aí, pois, segundo o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe), nos últimos anos o fogo tem consumido o Cerrado e, neste ano, a quantidade de queimadas foi a maior registrada desde 2012.

Para tentar frear essa triste perda de riquezas ambientais a Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável destaca que Goiás possui 23 unidades de conservação. São 13 pertencentes ao grupo de proteção integral (12 parques e uma estação ecológica) e 10 ao grupo de uso sustentável (08 áreas de proteção ambiental, uma floresta estadual e uma área de relevante interesse ecológico). Segundo o órgão, estas áreas promovem a conservação e pesquisa da biodiversidade e geram mais renda e lazer para cidadãos e visitantes. “Quando você se apropria de algo do local onde você vive, no nosso caso o Cerrado, você passa a defendê-lo, pois entende que ele é seu e sabe a importância daquilo para você.

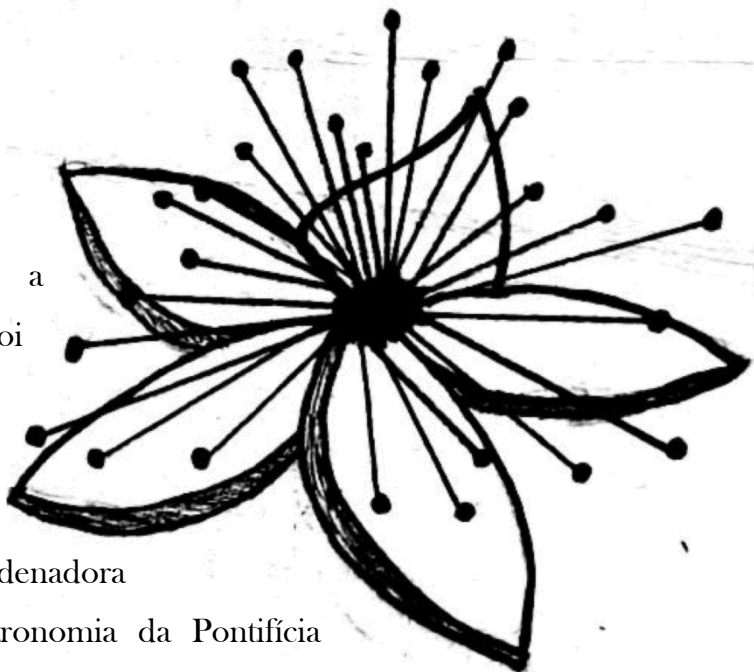
Então essa questão da identidade volta para o entendimento do indivíduo como parte desse processo e isso o engaja em sua proteção”, argumenta Nicali.

Do ponto de vista cultural, quando entende-se que este bioma se refere ao nosso espaço de vivência e que está inserido no nosso cotidiano, percebemos a importância de preservação e exploração consciente dos recursos naturais que ele oferece. “O goiano comer pequi é importante para a goianidade e para a representatividade cultural, mas é necessário conscientização para o consumo sustentável”, reforça a autora.

Seja para aproveitamento nas artes ou na culinária, o Cerrado também é fonte infindável de belezas que podem ser exploradas para gerar renda para o povo goiano. São necessárias políticas públicas para o meio ambiente mais eficientes para nortear o convívio entre seres humanos, fauna e flora, pois “isso gera um impacto positivo na economia se trabalhado de forma sustentável e, além disso, contribui para a valorização da cultura”, finaliza Nicali.

## Amarelo

No texto sobre culinária, a comida goiana foi caracterizada como “tipicamente amarela”, de



acordo com a coordenadora

do curso de Gastronomia da Pontifícia

Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás),

Cristiane Souza. Mas além da comida, já repararam o quanto essa cor representa nossa identidade? Bastam apenas dois rápidos cliques no Google pesquisando sobre o Cerrado Goiano que se ele não aparecer de primeira, é porque tem alguma coisa escrita errada na sua pesquisa.

É o nosso famoso pequizeiro, minha gente. Não dá para falar sobre identidade sem antes dar uma pincelada ligeira na beleza dessa árvore que está presente em todo nosso Cerrado. O povo tupi já nos alertou: a nomenclatura pequi, nesta língua indígena, significa “pele espinhenta”. Por isso, se você não for goiano, tome cuidado.

A polpa do pequi é envolta por espinhos e, por isso, é necessário atenção ao roê-lo. Indica-se buscar ajuda de um goiano raiz, pois estes já aprendem desde cedo como fazê-lo. Seja com a mãe, com o pai ou com os avós, os goianos aprendem desde cedo como comer o pequi sem machucar a boca. É aquele famoso ditado popular: “quem não gosta não pode nem sentir o cheiro, mas quem gosta, roe até o caroço”. Isso faz parte da nossa identidade.

Entretanto, há algo tão belo que antecede este fruto típico do Cerrado, que é símbolo da culinária goiana. Também com tons de amarelo bem clarinho e as estruturas finas e alongadas, a flor de pequi revela sua beleza em meio ao inverno goiano, que é marcada pelo “sol de rachar” e o tempo seco. Elas surgem durante os meses de agosto a novembro para alimentar os morcegos, que se encarregam da polinização como se fossem beija-flores.

Mas não se assustem, os morcegos não contaminam a planta e muito menos prejudicam os goianos que vão se alimentar do fruto após a queda das flores dos pequizeiros. Quando isso acontece, quer dizer que o fruto está quase no ponto para ir ao prato. É quando os pequizeiros têm o chão à sua volta enfeitado. Além disso, as flores dessa árvore também são usadas para fins medicinais, ajudando a regular o fluxo menstrual, melhorando quadros de asma e bronquite e até combatendo resfriados. Conhecimento herdado dos povos

habitantes do coração do Brasil antes da chegada do colonizador português.

Além do amarelo do pequi e sua flor, outra árvore típica do Cerrado e está entranhada na identidade goiana é o ipê. Já afirma o conhecido Dicionário Aurélio, ipê é o nome dado às “árvores com flores amarelas, brancas, arroxeadas ou rosáceas. A flor do ipê amarelo é, por lei, a flor símbolo nacional [do cerrado]”.

Dando musicalidade ao assunto, para mim, é difícil pronunciar ipê sem o cantar arrastado do sertanejo de Liu & Léo na canção “O Ipê e o Prisioneiro”. Aquela moda de viola que lembra o acordar na casa da avó com o refrão “meu ipê florido junto à minha cela”. Música relançada em 2003, mas que foi composta por José Fortuna, famoso por suas canções sertanejas que estouraram nos anos de ouro do rádio no Brasil.

Enquanto tudo seca e as folhas caem dos galhos, o inverno faz florir o ipê. De junho a agosto, o ipê-roxo e rosa decide aparecer. Depois, em agosto e setembro, o ipê-amarelo colore nossas cidades e campos com aquele tom forte que irradia de forma viva sua alegria. Finalizando, em setembro e outubro vem o ipê-branco, com sua leveza, que mais me lembra um belo vestido de noiva, para fechar um grande evento, o ciclo das floradas dos ipês.

Já diziam os índios tupis: tabebuia ou, para nós, “árvore de casca grossa”. Seu tronco encantou José de Alencar ao ponto de intitular o seu segundo romance regionalista, lançado em 1871, para falar sobre política, escravidão e sobre a luz, que se propagava com rapidez na civilização. Uma história que envolve o leitor em uma narrativa que, assim como o ipê, floresce em tempos difíceis.

Há quem diga que devido à sua “madeira de qualidade”, que é dura e resistente, o ipê é bom para ser usado “na construção civil e naval, em assoalhos, vigas, eixos de rodas e peças de marcenaria”, de acordo com artigo publicado pela Britannica Escola, autarquia vinculada ao Ministério da Educação. Mas eu discordo. O ipê é bom mesmo para ser apreciado, ser plantado e admirado com os olhos durante seu período de floração, para colorir o chão à sua volta com um belíssimo tapete amarelo.

O poeta mineiro do Cerrado, Luciano Spagnol, afirma em um de seus sonetos que “o ipê resplandece na sede do inverno; [...] Faz do atravanco, triunfo na desgraça e ao planalto central marca e respeito; Possui, na rispidez da terra crassa, a própria glória, o seu maior feito: Florindo em beleza, de pura graça”. O ipê-amarelo é marca registrada do nosso Cerrado e escancara a alegria e a riqueza do povo goiano.

## Verde

Para além do amarelo do pequi e do ipê, o povo goiano também possui reconhecimento nacional quanto ao verde espalhado pela capital do Estado. De acordo com o Censo Demográfico do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), de 2010, Goiânia possuía mais de 900 mil



árvores, de 382 espécies diferentes, isto é, 94 m<sup>2</sup> de área verde por habitante. Neste ano, a capital foi considerada a cidade mais arborizada do país. O Superintendente de Gestão Ambiental e Licenciamento da Prefeitura de Goiânia, Ormando Pires, afirma que esta realidade está relacionada com a qualidade de vida do goianiense, pois essas áreas filtram partículas de poluição, trazem conforto

térmico, infiltram água da chuva e recarregam o lençol freático. Além disso, dão beleza e leveza estética para nossa cidade.

Todo este verde está espalhado em 33 parques e bosques da cidade que, além de melhorar a qualidade de vida dos cidadãos e contribuir para o desenvolvimento de uma cultura mais sustentável, são verdadeiros “quintais” dos moradores. Os meus 94 m<sup>2</sup> de área verde chamava-se Praça da Liberdade, que ficava há dois quarteirões da casa da minha avó Deja ou, como os vizinhos costumavam chamá-la, Dona Dejanira, famosa nas redondezas de sua residência. Dos meus 21 anos de idade, dezessete deles morei na casa dela e tinha a praça como um dos lugares favoritos da minha infância e dos meus primos.

Localizada na divisa entre os setores Vila Jardim Pompéia e Vila Jardim São Judas Tadeu, em Goiânia, a praça era - e ainda é - um ponto de encontro dos moradores. Na minha última visita ao local, minha avó, que faleceu em julho de 2021, me levou até a praça para participar de um jogo de bingo promovido pela distribuidora de bebidas que fica em frente. O prêmio era uma caixa de cerveja e um porco. Mas, para mim, a maior recompensa foi revisitar a praça e reviver um sentimento nostálgico de quando implorava para “ir brincar” lá com meus primos.



São bastante frescos na minha memória afetiva os momentos que passei naquela praça. Lembro-me de ir comer um x-salada no pit dog instalado nela, de me divertir nos brinquedos colocados pela Prefeitura naquele espaço público, de caminhar no entorno, admirando a bela paisagem que mesclava pequenos coqueiros, jatobás e flores tagetes patula (também conhecidas como cravos de defunto) e hibisco, das quais eu e meus primos costumávamos sorver o mel que fica no “ovário” da planta.

Ormando Pires fala sobre como a comunidade costuma se relacionar com as praças e os parques da capital. “Quanto maior a convivência da comunidade, maior conhecimento da área em que habitam, sua importância ecológica. Os parques se tornam quintais desses moradores. Quando a comunidade se envolve, o sucesso na preservação ambiental é maior e a qualidade de vida daquela região melhora”, disse. Com certeza, a Praça da Liberdade era, para mim, um “quintal” fora da casa da minha avó, onde o tempo passava como um relâmpago enquanto eu brincava com meus primos.

Além disso, segundo Ormando, a implantação de parques traz a infraestrutura de lazer aliada à preservação ambiental e ao bem estar da população, pois ela passará a contar com opções para passar o tempo em contato com a natureza. “Vários estudos já comprovaram que uma cidade arborizada e com áreas verdes estão diretamente

ligadas ao bem estar da população, uma cidade voltada para infraestrutura verde oferece à população maior conforto térmico, melhor qualidade do ar, entre outros benefícios”, destaca.

Lembro-me bem de “respirar fundo” e sentir como se o “ar puro” pudesse abastecer novamente todas as minhas energias para continuar correndo e vencer a aposta de concluir a volta no entorno da praça em primeiro lugar. Era como se houvesse uma árvore só para mim. Esta qualidade do ar é motivada, principalmente, pelas nossas praças, canteiros, reservas e matas que possuem muitas árvores para adornar Goiânia com muito verde. A manutenção delas é importante para a preservação e valorização da vegetação local. Com certeza esta consciência sustentável não ocupava minha cabeça quando criança, pois apanhava flores para minha mãe. Mas a experiência vivida na Praça da Liberdade, hoje, desperta-me para a importância da preservação dessas praças, que abrigam diversas plantas e animais nativos do Cerrado.

“O Cerrado, por muitos anos, foi discriminado por conta da sua fitofisionomia, mas esse preconceito tem sido superado. Este bioma está diretamente ligado à preservação das águas, pois os maiores aquíferos estão localizados aqui. Isto o torna a "caixa d'água" do Brasil. Além disso, temos exemplares arbóreos únicos”, diz Ormando. De acordo com o superintendente, estas vivências

fomentam a reflexão sobre a importância e a beleza das árvores nativas do Cerrado. “Nós derrubamos o velho tabu de que as árvores do Cerrado são feias e tortas”, ressalta. Com floração e frutificação acontecendo em diferentes épocas do ano, este bioma tem um mecanismo único, eficiente e de beleza paisagística exclusiva do coração do Brasil. Por isso, as árvores do Cerrado, que estão presentes no nosso cotidiano, estão ligadas à cultura do povo goiano.

“Espécies como o ipê, o pequi, entre outras, são retratadas em músicas, poemas e histórias do Estado”, exemplifica Ormando. Provavelmente, na minha infância eu não tinha noção do que aquela praça significaria para mim, mas, após anos, olha eu escrevendo sobre ela. Se minha preocupação era somente “ir brincar” na Praça da Liberdade com meus primos, hoje é com a manutenção dela para que as novas gerações possam vivenciar a mesma experiência de contato com a fauna e flora do Cerrado.

Além da Praça da Liberdade, conforme levantamento feito pela Prefeitura de Goiânia, a cidade possui no seu catálogo outros 32 parques e bosques. Em meio ao caos do trânsito da capital e rodeados por grandes edifícios, encontramos lugares para ter contato com a natureza, como o Parque Municipal Flamboyant Lourival Louza, no Jardim Goiás; o Parque Municipal Cascavel, no Jardim Atlântico; o Bosque dos Buritis, nos setores Central e Oeste; o Parque Municipal

Botafogo, nos setores Central e Leste Vila Nova; o Parque Municipal Areião, nos setores Pedro Ludovico, Marista e Sul, este também abrigando a Vila Ambiental (Projeto de Educação Ambiental); e o Parque Municipal Campininha das Flores, no Setor Campinas e Vila São José, entre outros.

Muitos deles surgiram junto com a capital goiana. De acordo com um artigo do professor emérito, José Ângelo Rizzo, publicado no portal da Universidade Federal de Goiás (UFG), o Jardim Botânico Amália Teixeira Franco, por exemplo, foi inaugurado em 1978 para realização do XXIX Congresso Nacional de Botânica e o II Congresso latino-americano de Botânica, na capital e em Brasília. Com 1 milhão de m<sup>2</sup> de extensão, o Jardim Botânico está localizado na divisa entre o Setor Pedro Ludovico, Vila Redenção, Bairro Santo Antônio e Jardim das Esmeraldas. Ele abriga a cabeceira do Córrego Botafogo e possui uma cobertura vegetal com espécies centenárias de grande porte como bálsamo, aroeira, jatobá da mata e os ipês. Segundo ele, esses espaços potencializam a relação entre os goianienses e o meio ambiente no qual estão inseridos, o que “maximiza” a conservação dos elementos naturais.

Um exemplo dessa interação é a história de Saturnino Carvalho, que mantém uma relação estreita e forte com o Lago das Rosas e o Horto Florestal. Ele foi um dos primeiros funcionários a

tomar conta da área que hoje é o Zoológico de Goiânia. Segundo o presidente da Agência Municipal de Turismo, Eventos e Lazer (Agetul), Valdery Junior, a área do atual Lago das Rosas e do Parque Zoológico foi doada pelo fazendeiro Urias Magalhães, em 1933, no início da construção da nova capital goiana. A doação da área, intermediada pelo então governador Pedro Ludovico Teixeira, tinha como objetivo criar um ponto de ligação entre a nova capital e a cidade de Campinas, que hoje é um bairro de Goiânia e é considerada sua origem.

“Desta forma, ainda no início dos anos de 1940, parte da área foi destinada à construção do Lago das Rosas como um local de recreação e lazer. A parte que hoje é o Zoológico de Goiânia tinha como objetivo preservar as nascentes do córrego Capim Puba, que abastece o Lago das Rosas, bem como ser utilizada para a plantação de hortaliças que abasteciam hospitais da cidade, entre eles a Santa Casa”, conta Valdery. Dessa forma, a escolha do nome do parque se deu devido a um jardim de rosas que havia no local, mas, além dele, o trampolim do Lago das Rosas, que é tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, tornou-se a praia dos goianienses, juntamente aos pedalinhos, ainda hoje um dos cartões-postais da capital.

Já no início da década de 1950, Saturnino ganhou de “presente” alguns animais, entre eles uma onça pintada e, a partir dali, os goianienses, curiosos com os animais, começaram a realizar visitas ao Horto. Rapidamente, a visitação passou a fazer parte das atividades de lazer da população. Com a doação de mais animais, o acervo passou a ser informalmente ampliado, mas, em 1953, o professor e ornitólogo José Hidasí doou uma coletânea de livros e animais empalhados para a construção de um “futuro” museu de Zoologia.

Essa doação foi um marco para Saturnino idealizar a criação de um jardim zoológico para Goiânia. “A ideia teve o apoio do então governador Pedro Ludovico Teixeira e, em 1956, o Parque Zoológico de Goiânia foi oficialmente fundado, bem como o museu de Zoologia idealizado pelo professor Hidasí”, conta o presidente da Agetul. Até o final do século XX, a instituição visava apenas expor os animais para entretenimento do público, porém, após o ano 2000, também passou a oferecer apoio para pesquisas científicas e para as práticas de educação ambiental.

“Devido à sua localização e ao acervo de animais sob seus cuidados, ele é naturalmente um espaço alternativo para o ensino de ciências em todos os níveis de ensino. Pesquisas relacionadas ao comportamento, alimentação e manejo de animais em cativeiro, desde que visem aprimorar técnicas que garantam o seu bem-estar e não

envolvam risco para os animais. Por isso, o Zoológico tem o potencial de contribuir positivamente para a conservação de espécies. Por fim, uma série de estudos relacionados à educação e conscientização ambiental pode ter como campo de atuação o Zoológico de Goiânia”, explica Valdery.

Ademais, com apoio da Secretaria Municipal de Educação, o Zoológico possui um Núcleo de Educação Ambiental para desenvolvimento de ações e projetos que abordam questões como conservação da biodiversidade, degradação de habitats, uso racional de recursos naturais, poluição, descarte adequado de resíduos e outros. Com isso, os visitantes são incentivados a adotarem novos comportamentos mais engajados com as temáticas ambientais, pois acredita-se que a formação do cidadão deve estar mais sensível para a preservação da fauna e da flora em que estão inseridos.

O presidente da Agetul afirma que o complexo está localizado em uma das principais e maiores áreas verde da região central da cidade. “Isso torna o Zoológico uma “ilha” para espécies nativas da região. Várias espécies de pássaros, inclusive araras e tucanos, usam a mata do Zoológico para alimentação, repouso e moradia. Entre os mamíferos, podemos destacar a presença de cotias e do macaco bugio. Por ser uma área de proteção de nascentes (córrego Capim-Puba), o

Zoológico também apresenta vegetação preservada, apresentando espécies como ingá, guapeva e buriti”, diz.

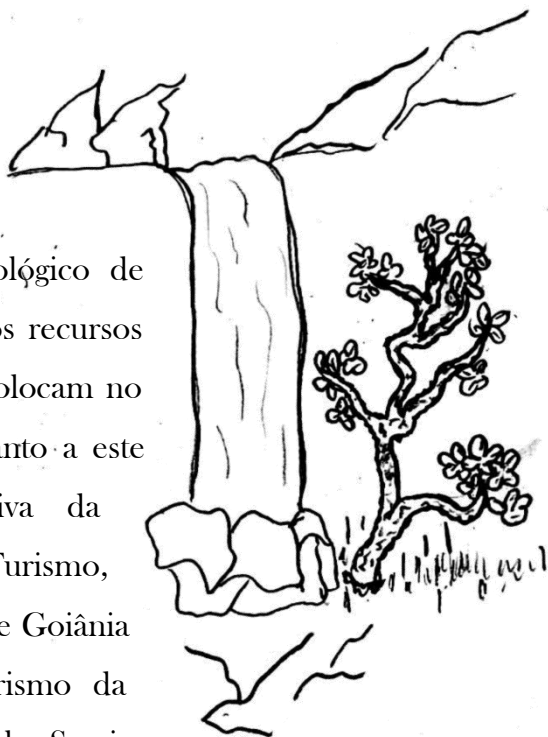
Valdery também ressalta que a instituição possui várias espécies cuja distribuição geográfica natural abrange o bioma Cerrado. Ele destaca o tamanduá-bandeira, a onça-pintada, a onça-parda, o macaco bugio, a ema, a seriema e as araras. “No entanto, a espécie mais representativa de Cerrado que temos é, sem dúvida, o lobo-guará. O Zoológico teve recentemente sucesso na reprodução da espécie. Temos, além dos cinco adultos, quatro lindos filhotes”, comemora.

Ações que são e devem ser celebrados, pois, como membro da Associação de Zoológicos e Aquários do Brasil (AZAB), o Zoológico de Goiânia conta com apoio do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) para auxiliar na implementação, manutenção e coordenação de programas de manejo ex situ - fora do ambiente natural - de espécies ameaçadas. Ações que fomentam a preservação do bioma Cerrado, a valorização da fauna e flora local e, paralelamente, o enriquecimento da nossa cultura e identidade goiana.



## Turismo

Expandindo a fronteira para além dos parques e zoológico de Goiânia, o Estado possui outros recursos naturais do Cerrado que nos colocam no centro do cenário turístico quanto a este bioma. A secretária executiva da Agência Municipal de Turismo, Eventos e Lazer da Prefeitura de Goiânia (AGETUL) e diretora de turismo da Associação Comercial, Industrial e Serviços



de Goiás (ACIEG), Vanessa Pires Morales, destaca que com 70% do território goiano coberto por este bioma, nossa região é referência no ecoturismo para conhecer as riquezas deste bioma.

“O mundo está descobrindo Goiás atraído pela natureza exuberante e peculiar do Cerrado, pela hospitalidade, gastronomia, cultura e história. Nós esbarramos sempre com estrangeiros em Alto Paraíso que, em muitos casos, se apaixonam e decidem morar e ter um negócio ali. Pirenópolis é um destino de charme místico. Terra

Ronca, em São Domingos, é um dos maiores complexos de cavernas e grutas de toda a América Latina. [Temos] Rio Quente e suas águas termais, Rio Araguaia [que] é um ótimo destino de pesca esportiva, Trindade, que é nossa capital da fé, dentre tantos outros destinos turísticos. Portanto, um turista estrangeiro vivencia somente no Estado de Goiás uma bela natureza, uma deliciosa gastronomia, uma cultura multifacetada e uma história memorável”, enumera.

No coração do Brasil, Goiás está em uma posição geográfica privilegiada para o setor do turismo. Segundo Vanessa, os 246 municípios goianos se destacam no âmbito regional, nacional e internacional devido às características singulares e atrativas que possuem. Ela descreve que o Cerrado “ostenta” beleza com árvores e arbustos tortuosos, cascas grossas e raízes profundas. “Uma das características mais peculiares do bioma é a flora, considerada a mais rica savana do mundo por abrigar pelo menos 11,6 mil espécies de plantas já catalogadas”, afirma.

O segundo maior bioma brasileiros se difere dos demais por causa das características do solo, relevo e hidrografia. A falta de homogeneidade, que se apresenta em distintas formas e composições rochosas, impulsiona o turismo de natureza e aventura. “São percebidas áreas com formação de cristalinos sedimentares antigos e

planaltos moldados pelos processos erosivos intercalados com áreas de chapadas”, descreve a secretária.

De acordo com Morales, a hidrografia goiana se destaca pelo Rio Araguaia, que atrai muitos turistas ao longo do ano com vocações para o turismo de lazer, náutico, de pesca e de apreciação de animais. Um atrativo que também se dá pelos lagos e pelas cachoeiras que possuímos espalhados por todo território goiano, como o Lago Corumbá e as cachoeiras de Pirenópolis, pelos aquíferos (águas subterrâneas) e águas termais, um recurso natural localizado na região de Caldas Novas, Rio Quente, Chapada dos Veadeiros e Lagoa Santa, que além das propriedades terapêuticas, são uma excelente opção para o turismo.

Em meio a tanta beleza natural emerge um assunto tão importante quanto à preservação e o ecoturismo. O Estado abriga dois dos principais parques nacionais brasileiros, a Chapada dos Veadeiros e o Parque Nacional das Emas, o segundo mais importante sítio arqueológico do país, em Serranópolis, que é um dos conjuntos rupestres com maior diversidade de flora brasileira, além das belíssimas formações rochosas dos parques estaduais da Serra Dourada e da Serra de Caldas.

Por isso, os recursos naturais do nosso Cerrado devem ser explorados pelo turismo de forma consciente. “A atividade ecoturística

consiste em uma maneira de conhecimento e envolvimento ambiental e social, pois favorece a relação homem e natureza em um mesmo espaço. Nesse caso, a tendência do turista é explorar e conservar os recursos naturais, respeitando o meio ambiente e as comunidades locais através da interação educacional. Dessa forma, essa atividade acontece em áreas protegidas, onde os recursos podem ser diversos, como as vegetações e os animais. Por isso o equilíbrio entre a manutenção do lugar e a sua exploração são fundamentais”, explica Vanessa.

Este segmento do turismo ambiental é realizado de forma sustentável e consciente, pois inclui a participação de pessoas interessadas no contato com a natureza, despertando a atenção e a valorização dos locais visitados. Uma valorização que impacta diretamente na economia e cultura locais. “O turismo está permeado por uma série de ideias e conceitos ligados ao tema viagens. Pode remeter ao turista a ideia de férias, ao empreendedor a ideia de lucro, aos trabalhadores a ideia de geração de emprego e renda e à comunidade a ideia de desenvolvimento local”, salienta a secretária.

Pensando nisso, as gestões locais, regionais e nacionais devem estimular ações para desenvolvimento econômico, social e sustentável. Pois, segundo a secretária, o turismo, além de ser uma indústria “sem chaminés” e que é pouco poluidor, é um elemento importante na vida

social e econômica em uma comunidade regional. Ele também reflete as verdadeiras aspirações das pessoas no sentido de desfrutar de novos lugares, assimilar culturas diferentes, descansar e beneficiar-se com atividades de lazer.

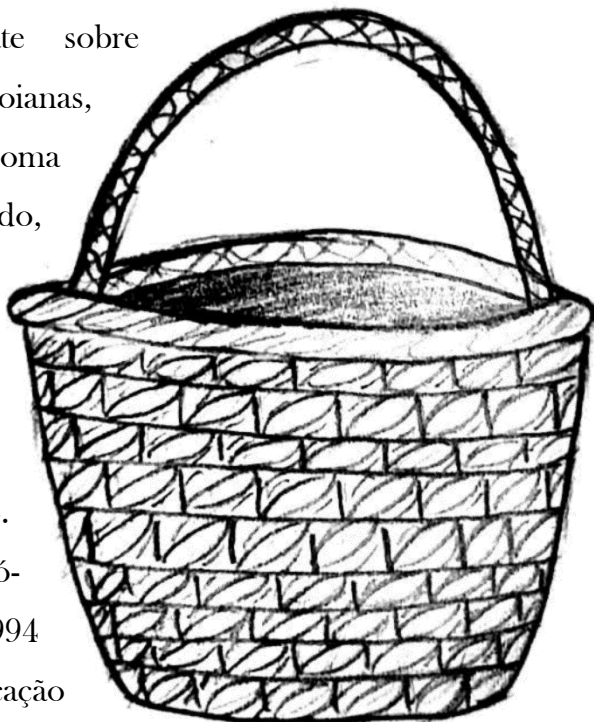
A vivência e as memórias construídas pelos turistas em viagens pelo Cerrado contribuem para a identidade goiana. Pois, segundo Vanessa, o turismo nos permite reconhecer que os costumes, as manifestações culturais e gastronômicas e em atividades desenvolvidas são parte intrínseca da identidade regional e das memórias coletivas. O que, por sua vez, permite estabelecer a ideia de alicerçar o sentimento de pertencimento das pessoas com a história de sua região e reafirmar a importância de preservação e difusão de seus patrimônios.

“O turismo contribui para a manutenção de nossa identidade goiana através dos museus (preserva histórias), da gastronomia típica (memorável), da cultura enraizada e da natureza preservada. Com ações de preservação, as memórias e a identidade local não se perdem e podem continuar a contar a história da localidade. Isto influencia no sentimento de pertencimento e reconhecimento dos residentes locais. Dessa maneira, o turismo é um facilitador do desenvolvimento e um sensível zelador da cultura regional”, defende.

Por fim, a atividade tem o potencial de consolidar a compreensão da identidade como a relação entre indivíduo e o meio em que ele está inserido. Pois o meio ambiente, que, no nosso caso, é o Cerrado, os nossos conhecimentos artísticos e gastronômicos, as relações humanas construídas através da história do nosso povo e as manifestações culturais mantêm viva a identidade goiana.

## Artesanato

Em meio ao debate sobre manifestações culturais goianas, valorização e preservação do bioma que impera no nosso Estado, surgem dois importantes agentes dessa audaz operação que apresenta ao povo goiano o meio ambiente no qual ele está inserido. Primeiramente, a Fundação Pró-Cerrado (FPC), que desde 1994 se destaca no cenário da educação



ambiental, e a Feira do Cerrado, com seu crédito para o incentivo à culinária, artes e artesanato goiano.

A Fundação se autointitula como “pioneira” na visão integral do bioma Cerrado, na educação ambiental e conscientização para a preservação da fauna e da flora. Além disso, possui ações para desenvolvimento do empreendedorismo social de alto impacto promovendo a inclusão de jovens no mercado de trabalho formal por meio do Programa Jovem Cidadão, criado, em 1998, para combater a evasão escolar.

O gaúcho Adair Antônio de Freitas Meira, que possui reconhecimento no campo social, instituiu nos anos 1990 a Fundação Pró-Cerrado, em Goiás. Amparado pela militância ambiental e da causa da criança e do adolescente, norteou a instituição nos princípios da sustentabilidade, relacionado com a continuidade dos aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais da sociedade humana.

Com isso, a Fundação não mediu esforços para, no dia 4 de abril de 2004, promover a primeira edição da Feira do Cerrado. A princípio o evento aconteceria apenas no primeiro domingo de cada mês, mas desenvolveu-se e ganhou terreno no cenário cultural do Estado. Hoje, é realizada todos os domingos, das 9h da manhã às 13h, no Parque da Criança, que fica próximo ao Estádio Serra Dourada, em Goiânia. O presidente da feira, Mário Kichese Neto, explica que o

local foi escolhido para dar “maior visibilidade” ao parque, já que não possuía edificações nas proximidades.

“Porém, após mais ou menos um ano, a Fundação Pró-Cerrado deixou de ser mantenedora da feira e esta ficou a cargo dos expositores. Nesta ocasião, ela já acontecia todos os domingos. Ela iniciou com apenas 15 expositores e hoje conta com 160, nos mais diversos segmentos do artesanato e da culinária goiana, como biscoito frito, pamonha, salgados, pastel, sucos, galinhada, caldo de cana, bolos e outros”, descreve.

Visitar a Feira do Cerrado é perceber o quanto o nosso Estado possui riquezas que conquistam o paladar, a audição e a visão do público. Shows ao vivo, bancas com comidas e produtos de artesanato que são carregados de história e identidade cultural estão entre as atrações. Doces, queijos, garapa, pamonha, cestas, vasos, carrinhos de madeira, cabaças, carros de boi, chaveiros, colher de pau e outros produtos manuais também são encontrados lá.

Nada muito caro, mas tudo muito rico. Rico em tradição e em valorização dos produtores goianos. A Feira do Cerrado oferece para quem passeia por lá um pouco de Goiás e, de quebra, contribui financeiramente com os “mãos que fazem”, como são popularmente chamados os artesãos do Estado. “A feira contribui de maneira significativa economicamente para os expositores, tirando-os do



mercado informal e levando ao mercado formal, agregando receita aos mesmos. A Feira do Cerrado é a única no estado 100% artesanal, expondo e comercializando artesanato produzido pelo próprio artesão”, afirma Mário.

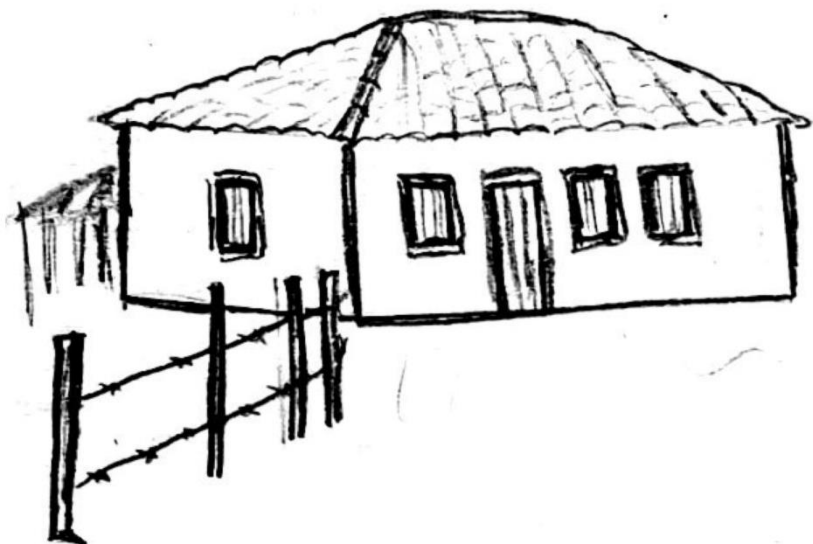
Segundo ele, a feira busca “eliminar” o máximo possível de produtos industrializados para ofertar do mais simples artesanato com palha, resíduos e materiais orgânicos da natureza, que resultam nas mais belas obras, até sofisticadas telas sobre óleo. Além de “comercializar o mais puro artesanato”, revela a diversidade da nossa cultura através de apresentações culturais de música, teatro, artes circenses, oficinas e a riqueza dos pratos goianos.

Sem nenhum apoio privado ou do poder público, os próprios expositores são responsáveis pela manutenção da feira. Situação que não é desanimadora, pois reconhecem que estão “agregando ao goianiense, goiano, brasileiro e turistas de todas as localidades do mundo um lazer saudável, expondo nossa cultura e de nosso povo e, com isso, representa-nos através do artesanato, resgatando nossas raízes e nossos costumes”, destaca o presidente.

Dessa forma, “os frequentadores aos domingos de feira” têm uma opção acessível para lazer em família que é recheada de riquezas culturais típicas da região. Um local que fortalece a economia local, apresenta a diversidade do nosso Cerrado, promove a preservação do

meio ambiente e agrega a nossa identidade cultural. Um passeio pela Feira do Cerrado simboliza reencontro com o sentimento de pertencimento, de casa, “da roça”.

# Falar caipira



O povo goiano que conheço hoje, ou melhor dizendo, há 20 anos, carrega em si uma ancestralidade que deu forma e figura para sua identidade. Apesar de ser sua História contada a partir do século XVIII, Goiás tem uma formação identitária que teve início antes mesmo de o colonizador português chegar a esta região.

Já existiam povos moradores nessas terras antes da chegada dos bandeirantes. Os povos indígenas Karajás, Avá-Kanoeiros, Javaés, Tapuias e Goyazes habitavam as matas e os campos do Cerrado nativo daquela época. No início do século XVIII, veio a colonização e nas décadas seguintes, os portugueses aqui se instalaram com seus hábitos e crenças europeias, trazendo consigo escravos africanos, com seus credos e sua culinária.

Para além das histórias tristes da colonização, tivemos aqui um entrelaçamento e uma miscigenação cultural, que é semelhante à ocorrida em outras regiões brasileiras. Depois disso, a partir do século XIX, ainda vemos emergir uma cultura caipira, que foi agregada devido aos sertanejos e sua pecuária bovina.

A partir daí podemos marcar uma identidade cultural goiana que hoje reconhecemos no nosso dia-a-dia através da gastronomia, da música, da religiosidade e também do vocabulário que empregamos. Com uma economia voltada para o mercado da criação de gado e plantação de grãos, Goiás foi se formando, também, por meio de diversas fazendas.

Um exemplo disso, que perdurou no tempo como uma espécie de relíquia do passado, é a Fazenda Babilônia, que já se chamou Engenho de São Joaquim, com mais de 200 anos de história. A propriedade pertenceu ao fazendeiro, comerciante, líder político e

mecenas Joaquim Alves de Oliveira e fica na zona rural da cidade de Pirenópolis, antigo Arraial do Meia-Ponte. Joaquim também foi o fundador do primeiro jornal do Centro-Oeste, a Matutina Meiapontense, que circulou pela província de Goiás do dia 5 de março de 1830 a 24 de maio de 1834, totalizando 526 números.

Estes primeiros produtos jornalísticos datam do início do século XIX e contribuíram para a alfabetização de muitos goianos. Entretanto, de acordo com o ex-funcionário aposentado da Universidade Federal de Goiás, Armando Honório da Silva, com a cultura pecuária, a vida na fazenda “dispensava” o letramento da população. Isso deu a oportunidade para a criação de muitas expressões populares e de uma prosódia também específica do interior do País. Hoje, esse jeito de falar é muito associado ao que se denomina de “sotaque caipira”, em que prepondera a oralidade que vem sendo transmitida de geração em geração.

## Expressões

Naquele processo de aprender sobre o Planeta Terra e o sistema solar durante a aula de Geografia, toda criança percebe-se dentro de um lugar, que existe dentro de outro maior, de outro maior ainda e por aí vai, até o universo e sua infinidade. Ou então, na aula de História, ensinam-nos que nosso presente está inserido em um contexto sócio-temporal que define aquilo que somos como sociedade e pessoas também.



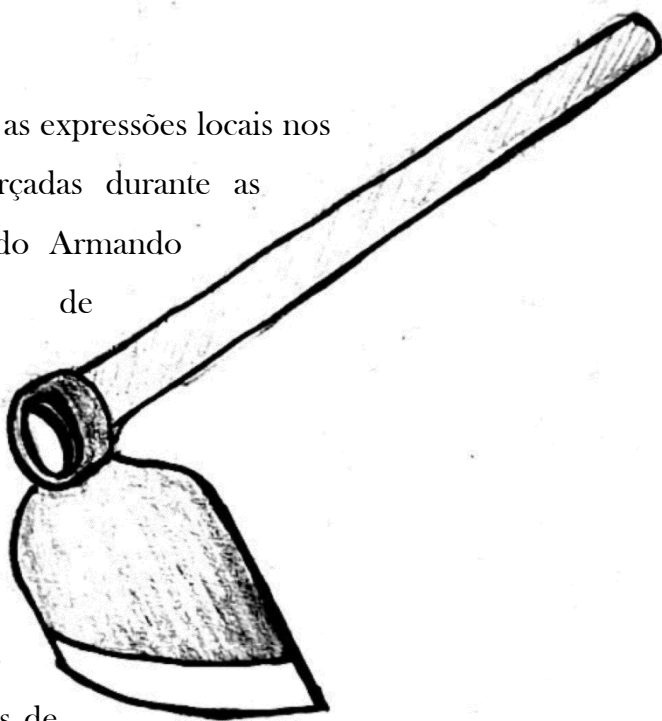
Entretanto, há uma área pouco explorada, a nossa linguagem informal. Temos uma língua natural, aquela que aprendemos desde pequenos, como mamãe e papai, e temos centenas de línguas estrangeiras, que podemos apreender em nosso vocabulário. Falta-nos explorar algo mais íntimo ainda, aquela língua que não é a oficial. São expressões que estão mais na boca do que no dicionário.

Uma linguagem que, assim como nos ensinam nas aulas de Geografia e História, está inserida em uma língua oficial, mas que também diz mais sobre quem somos e até nos diferencia dentro de um plano mais geral. No nosso caso, vamos chamá-la de Dicionário Goianês, assim como fizeram Armando Honório da Silva e Ismael David Nogueira, ambos servidores técnico-administrativos aposentados da Universidade Federal de Goiás (UFG). Eles escreveram um livro digital sobre o assunto e o batizaram de “*Termos e expressões do coloquial do cotidiano da zona rural no Brasil central no século XX*”.

Os autores conseguiram registrar quatro mil palavras e 300 expressões que nós, goianos, falamos cotidianamente. Vale destacar que esses termos identificados pelos pesquisadores integram uma “linguagem oral, coloquial e transitória que efetivamente existiu no século XX, na região central do Brasil, e que, sem dúvida, aparece nas falas do cotidiano do século seguinte”, informa o Dicionário Goianês. São aquelas expressões, portanto, que estão mais na nossa boca do que nos livros e dicionários. Algumas delas já estão tão inseridas no nosso cotidiano que nós as repetimos e as ouvimos naturalmente, pois fazem parte da nossa cultura e da nossa identidade goiana.

## Cotidiano

A linguagem oral e as expressões locais nos são apresentadas e reforçadas durante as prosas cotidianas. Segundo Armando Honório, campineiro de nascença, a construção do Dicionário foi mais prático do que teórico, pois as palavras e frases estavam presentes em conversas corriqueiras do dia a dia. “Vinham através de recordações de coisas do passado, conversando com as pessoas, ouvindo eventuais conversas e por sugestão de alguém de nosso convívio”, explica.



Ele e o Ismael Nogueira, que é natural de Mato Grosso, trabalhavam no mesmo prédio, na sede administrativa da Universidade Federal de Goiás (UFG). Em meio a conversas aleatórias surgiam expressões típicas dessa região e, então, começaram a anotar aquelas que vinham à memória. “Todos os dias eram três ou quatro”, afirma Armando. Quando reuniram mil palavras, ambos



perceberam o potencial daquela espécie de brincadeira e decidiram elaborar o dicionário.

Após a publicação do e-book, o Dicionário Goianês ganhou os holofotes quando o influencer digital Jacques Vanier conquistou diversos fãs nas redes sociais por fazer vídeos carregados de sotaque e trejeito goiano. Morando nos Estados Unidos, o influencer “bombou” na internet ao levar a nossa identidade cultural, com muito humor, para o exterior. De acordo com Armando, outra figura pública que explorou os trabalhos dos servidores da UFG foi o atual governador do Estado, Ronaldo Caiado. “O governador, na época da campanha [de 2018], adaptou para política e fez campanha eleitoral com isso”, destaca.

Porém, ele salienta sobre o real motivo para a elaboração do dicionário. “A nossa intenção era divulgar e resguardar essa parte da nossa cultura local. Pensamos que muita gente está se esquecendo dessas coisas. Os mais jovens, por exemplo, nem sabem o que são algumas expressões. Então, é a nossa linguagem informal que vem desde a nossa história da roça”, diz.

Para ele, a linguagem informal caminha junto com a nossa identidade “da roça”. Armando informa que até o século XX, os goianos não tinham uma preocupação tão grande quanto à alfabetização. “Morando na roça, saber as quatro operações [soma,

subtração, divisão e multiplicação] já era bom para trabalhar”, ressalta. A educação era elitizada e só estava acessível para os filhos dos grandes fazendeiros e, por isso, a cultura de “falar bem” não era tão popularizada no Estado.

Entretanto, atualmente, este falar caipira não deve ser associado à falta de letramento, pois se tornou uma marca cultural da linguagem informal goiana. “Isso está ligado ao interior e à roça, que são ícones da nossa identidade. Não podemos nos envergonhar disso.” defende.

“‘Balaio’, que é um cesto grande feito de palha; ‘taquara’, ‘bambu’ ou ‘cipó’; ‘atazanar’, quando tem alguém fazendo mal ou estressando outra pessoa; ‘bão demais da conta’ e outras expressões que são tipicamente goianas e merecem ser valorizadas. É como fazer mutirão, que só tem aqui, pois antigamente a gente juntava um tanto de gente para cozinhar ou capinar um lote e depois fazia um festejo” , exemplifica.

Toda a riqueza goiana também pode ser percebida na nossa forma de falar. Essa língua informal carrega um pouco da nossa história, da nossa forma de encarar o mundo e, principalmente, de como gostamos de ser vistos. A identidade presente na linguagem é tão importante para o reconhecimento da nossa cultura quanto através da música, das receitas culinárias e de como nos relacionamos com o meio ambiente no qual estamos inseridos.

# Agradecimento

Para minha avó Dejanira Caetana da Silva Sobrinho, ou para os íntimos, só “Deja”. Esta anapolina, que encorajou-me para o jornalismo, e também minha principal fonte de força e apoio em manter-me na graduação. Infelizmente, o câncer consumiu sua vida em julho de 2021, aos 64 anos, mas pessoas como ela permanecem mesmo em meio à ausência.

Dona do melhor arroz com pequi, foi apaixonada pela música de Amado Batista e possuía a melhor forma de falar, de dar bronca ao carinho. Mesmo não sendo “fã” de plantas, regou os momentos mais especiais da minha trajetória e fez florir as melhores lembranças, que germinaram e se tornaram um jardim de ideias com as quais elaborei este trabalho.

Além dela, agradeço aos demais envolvidos na produção deste livro. Meu orientador Rogério Borges, que caminhou junto comigo durante este ano tão tumultuado, minha família, que soube aguentar minhas ausências justificadas por um “preciso escrever meu TCC”, e meus amigos, que ouviram tantas reclamações e, mesmo assim, me motivaram a escrever este trabalho.

*Fim.*