

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Instituto de Ciências Humanas
Curso de Bacharelado em Antropologia

Trabalho de Conclusão de Curso



Da palha ao prato:
movimentos de modernização da pamonhada goiana

Amanda Christianine Costa Batista

Pelotas, 2019

Amanda Christianine Costa Batista

Da palha ao prato
movimentos de modernização da pamonhada goiana

Trabalho acadêmico apresentado ao
Curso de Bacharelado em Antropologia
da Universidade Federal de Pelotas,
como requisito parcial à obtenção do título
de Bacharel em Antropologia.

Orientadora: Prof^a Dr^a Renata Menasche

Pelotas, 2019

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação na Publicação

B333d Batista, Amanda Christianine Costa

Da palha ao prato : movimentos de modernização da pamonhada goiana / Amanda Christianine Costa Batista ; Renata Menasche, orientadora. — Pelotas, 2019.

61 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Antropologia - Antropologia Social e Cultural ou Arqueologia) — Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2019.

1. Identidade cultural. 2. Produtos locais. 3. Alimentos tradicionais. 4. Patrimônio alimentar. 5. Antropologia da alimentação. I. Menasche, Renata, orient. II. Título.

CDD : 307.76

Amanda Christianine Costa Batista

Da palha ao prato: movimentos de modernização da pamonhada goiana

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado, como requisito parcial, para obtenção do grau de Bacharel em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 13/12/2019

Banca examinadora:

.....
Prof^a. Dr^a. Renata Menasche (Orientadora)
Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul

.....
Prof^a. Dr^a. Daniele Borges Bezerra
Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas

.....
Prof^a. Ms^a. Katia Karam Toralles
Mestre em Antropologia Social pela Universidade Federal de Goiás

.....
Prof. Dr. Guilherme Aderaldo
Doutor em Antropologia Social pela Universidade de São Paulo

Agradecimentos

Agradeço em primeiro lugar a todas e todos que compartilharam comigo suas experiências, memórias e saberes, tornando possível a realização desse trabalho: Any, Carlos, Dona Any, Célio, Dalila, Dona Luzia, Seu João, Sônia, Divino, Paulo, Socorro, Cida, Carlos Batista, Marlene, Dona Hilda, Iracema, Helena, Antonio, Mario e Ananci. À Karina, Romina e Juliana, por me apresentarem à Dona Hilda e à família de Mario. À Kellen e Felipe, pelo convite à primeira pamonhada em sua casa.

À minha família, por ter tornado o curso possível, mesmo tão distante de todas/os. À minha mãe, Sônia, meu exemplo maior de força feminina, por me estimular a ir até o final. Ao meu pai, Divino, pela dedicação para que suas filhas tivessem bons estudos. À minha irmã, companheira de vida, por me apoiar em todas.

A todas amigas e amigos que resistiram ao tempo e à distância. A Sky e Matheus, com os quais embarquei junto nessa empreitada. A Matheus, por ter me acompanhado durante toda ela. E ainda por ter me estimulado na decisão de fazer o vídeo, me dando um suporte técnico, sem o qual não conseguiria fazê-lo. À Milla e Maysa, minhas grandes amigas, por termos nos encontrado durante esse percurso. E às novas amizades, que se firmaram nesse caminho.

Agradeço a todas as professoras e aos professores do curso. Em especial à Renata, por ter demonstrado interesse sobre a temática deste trabalho desde o início. Sou grata pela orientação e paciência.

Resumo

Parte da identidade cultural goiana, a pamonhada corresponde a uma prática alimentar dinâmica em relação ao contexto histórico, social e geográfico em que está inserida. De base rural, essa forma de consumo de pamonha está presente também na cidade. O saber-fazer e comer pamonha estão associados a diferentes formas de sociabilidade, que acompanham modos de vida e suas transformações ao longo do tempo e do espaço. Por meio de etnografia e entrevistas, com uso de registro audiovisual, realizadas junto a diferentes grupos familiares (camponeses e citadinos), buscou-se apresentar as etapas de composição desta prática, assim como avaliar os efeitos sobre ela do processo de modernização agrícola, que se apresenta como importante vetor de mudanças. O desenvolvimento deste estudo possibilitou problematizar as oposições entre as categorias campo e cidade, tradição e modernidade, produção e consumo.

Palavras-chave: Identidade cultural. Produtos locais. Alimentos tradicionais. Patrimônio alimentar. Antropologia da Alimentação.

Abstract

Part of the cultural identity of Goiás, the pamonhada corresponds to a food practicing, dynamic in relation to the historical, social and geographical context in which it is inserted. Rural-based, this form of pamonha consumption is also present in the city. The know-how and eating pamonha are associated with different forms of sociability, which accompany lifestyles and their transformations over time and space. Through ethnography and interviews, using audiovisual recordings, conducted with different family groups (peasants and city residents), we attempted to present the composition steps of this practice, as well as to evaluate the effects on it of the process of agricultural modernization, which presents itself as an important vector of change. The development of this study made it possible to problematize the oppositions between the categories field and city, tradition and modernity, production and consumption.

Keywords: Cultural Identity. Local products. Traditional foods. Food heritage. Anthropology of Food.

Lista de Figuras

Figura 1	Pamonha pronta.....	11
Figura 2	Mapa com localidades referenciadas na pesquisa.....	19
Figura 3	Propriedade rural em Pirenópolis.....	30
Figura 4	Gamela de madeira.....	31
Figura 5	Descascar do milho, em Pirenópolis.....	32
Figura 6	Guilhotina.....	32
Figura 7	Ralo elétrico.....	36
Figura 8	Ralo manual.....	36
Figura 9	Rapar, em Pirenópolis.....	36
Figura 10	Produção de queijo.....	38
Figura 11	Temperar, em Pirenópolis.....	38
Figura 12	Amarrando pamonhas, em Pirenópolis.....	38
Figura 13	Comendo pamonha, em Pirenópolis.....	39
Figura 14	Descascando milho, em Goiânia.....	40
Figura 15	Ralar e rapar, em Goiânia.....	42

Figura 16	Temperando a massa, em Goiânia.....	43
Figura 17	Fatiando o queijo.....	44
Figura 18	Técnica do copinho no amarrar.....	45
Figura 19	Técnica mineira de embrulhar deitada.....	45
Figura 20	Pamonha pronta, em Goiânia.....	45

Sumário

1 Introdução	11
2 Da pesquisa	16
2.1 Trajetória em campo.....	16
2.2 Experiência audiovisual.....	21
3 Do milho à pamonha	23
4 Saber-fazer e comer pamonha, entre o campo e a cidade	26
4.1 Etnografando.....	28
4.1.1 Família Costa: na cidade, Anápolis.....	28
4.1.2 Família Rezende: na roça, Pirenópolis.....	30
4.1.3 Família Batista: na cidade, Goiânia.....	40
4.2 “Da palha ao prato: narrativas sobre a pamonhada goiana”.....	46
4.3 Identidade cultural e relações sociais.....	46
5 Produção e consumo	52
5.1 Tradicional e moderno.....	53
5.2 “Milho é desenvolvido em Goiás especialmente para fazer pamonha”.....	57
Considerações finais	58
Referências	60

1 Introdução

O milho-verde é tirado do seu embrulho natural e retornado para ele, modificado. O fogo finaliza a transformação, o alimento virou comida. Ele virou ela. O milho virou pamonha e o dia virou noite. Na figura 1, observamos seu resultado final.



Figura 1 - Pamonha pronta, feita em Pirenópolis.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Um caminho de muitas etapas, muitas técnicas, muitas ferramentas, muitas pessoas, muitas conversas e muita fartura. Um caminho que toma formas e sabores particulares, que podem identificar lugares (em âmbito nacional, regional ou local), grupos (étnicos ou familiares) e indivíduos (como a pamonha da mãe).

Falando de origens, tanto o milho quanto a pamonha vêm dos povos ameríndios, de um tempo muito anterior à chegada dos espanhóis e portugueses nessas terras. O milho é um dos itens básicos da alimentação das populações indígenas americanas. E uma de suas derivações é a pamonha, cujo nome vem da palavra tupi *Pa'muña*. A partir do processo de colonização, ambos foram incorporados, de diferentes formas, nos hábitos alimentares de outros povos.

Hoje encontramos pamonha em várias regiões do Brasil, principalmente no centro-oeste, sudeste e nordeste, e preparações assemelhadas a ela em outros países da América Latina, como a *humita* da região andina (Argentina, Bolívia, Chile,

Peru, Equador e Venezuela) ou os *tamales* mexicanos. Além do processo de preparo e o resultado final, o sentido dado ao alimento e à comida também se difere entre as culturas. Isso pode ocorrer dentro de um mesmo país, como o Brasil.

No Espírito Santo, o *mbyta*, que faz parte da tradição alimentar do povo guarani, assemelha-se à pamonha. O prato é feito da massa ralada do *awatxi* (milho), que é embrulhada na palha e assada na brasa, sem a adição de temperos, “porque eles gostam do sabor natural do milho fresco” (PAIVA, 2016, p. 21). Trata-se de um exemplo de como o gosto é construído socialmente, relacionando-se com seus hábitos alimentares que, por sua vez, são moldados a partir dos sentidos atribuídos aos alimentos e a seu modo de vida, ambos, no caso, perpassados pelo sagrado. Segundo a autora citada, o *awatxi* “é um elemento fundamental na cultura guarani, é preparado de diversas maneiras e é a semente sagrada do *nhemongarai*, a cerimônia na qual as crianças recebem o nome Guarani” (PAIVA, 2019, p. 16).

Ainda em território brasileiro, no nordeste do país, a pamonha leva leite, algo que seria estranho para maioria dos goianos. Em Minas Gerais, o costume consistia em colocar a massa na palha deitada, enquanto em Goiás é despejada em um copinho de palha.

Particularidades podem ser encontradas mesmo em âmbito local, como no caso de Goiás, contexto empírico em que essa pesquisa foi realizada.

Pode-se afirmar que tanto a pamonha quanto seu processo de produção tradicional, a pamonhada, contribui na conformação da identidade cultural goiana. O foco deste estudo está voltado para a pamonhada. Busco trazer elementos do universo em que está inserida, assim como as transformações pertinentes ao longo do tempo, observando as reconfigurações sociais a ela correspondentes no contexto local.

Nesse quadro, a pamonha é uma comida que comunica festividade, trabalho coletivo e fartura. Sua preparação envolve todo um ritual de cooperação, dividido em etapas, que pode durar um dia inteiro, principalmente se o milho tiver sido colhido, não comprado. Colhido ou comprado, é recomendável que o milho esteja fresco. Assim, quando adquirido, deve tê-lo sido no dia de realização da pamonhada. Sua quantidade tem medida própria, a *mão de mi*, correspondente a sessenta espigas de milho. Também pode ser referenciada pelo *balaio*, que contém cento e vinte espigas.

Com o milho em mãos, é organizada uma roda ao redor do monte em que é empilhado, acontecendo aí o descascar, que é seguido pelo ralar, rapar, temperar e amarrar. A massa extraída e temperada é fechada em um embrulho feito de palha, previamente selecionada, no descascar. O restante do processo de transformação fica por conta do fogo e da água. O comer é envolto por muito cheiro e fumaça.

Fazem parte desta prática intercâmbios entre campo e cidade. A pamonhada é uma tradição de reunião familiar que tem base no meio rural, mas que não se restringe a ele. Atualmente, ela pode ser encontrada nas cidades, e mesmo em grandes centros urbanos, como na capital, Goiânia, onde a dinâmica de individualização da população tende a ser mais intensa. Ainda assim, como Renata Menasche (2010) chamou atenção em estudo realizado no Rio Grande do Sul, essa tendência contemporânea não exclui a participação de um movimento de valorização de produtos e práticas tradicionais. Como caracteriza a autora, trata-se de

(...) um contexto em que, por um lado, pode-se identificar uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação e que, por outro lado, percebe-se mais intensa a mobilidade, material e simbólica, entre campo e cidade (MENASCHE, 2010, p. 195).

Essa mobilidade pode ser pensada para o caso da pamonhada. No processo de urbanização, a transmissão da tradição alimentar através das gerações – não apenas do saber-fazer pamonha, mas de toda a ritualização própria à sua produção – possibilita sua presença na cidade. Se, por exemplo, uma geração que nasce e vive na cidade tem contato com a geração anterior que vive ou viveu na roça, ela possivelmente já participou de uma pamonhada.

É, no entanto, necessário levar em consideração as diferenças entre esses contextos, pois a tradição se reconfigura na passagem de um para outro, com variações na obtenção da matéria-prima e nas atividades realizadas coletivamente. Nas grandes cidades, plantar e colher milho é alternativa bem mais distante do que comprar. Na compra, pode-se ainda escolher – conforme tamanho, disposição e tempo do grupo que irá participar da pamonhada – entre milho com palha, milho separado da palha ou a massa já extraída mais as palhas.

O ritmo acelerado da cidade, onde a maioria das mulheres dividem seu tempo em trabalho especializado e afazeres domésticos, requer alternativas de consumo mais práticas e adequadas ao tempo destinado à alimentação cotidiana. Comprar a

pamonha pronta se mostra mais prático, nessas condições. Há diferentes opções de locais para essa aquisição: pamonharias, supermercados, feiras ou vendedores ambulantes. Neste formato, em que o comer pamonha é desconectado de sua produção, também é incorporado um rural simbólico, que sinaliza identidade cultural, mesmo sem a essência do ritual coletivo.

Já em contexto camponês, apesar da maior possibilidade de encontrar-se quem plante o milho, a organização social e as práticas tradicionais, como a pamonhada, não estão imunes às forças da modernização, principalmente no que se refere à modernização agrícola ocorrida nas últimas décadas. Também aqui, comprar milho e até mesmo pamonha pronta na cidade mais próxima se apresenta como possibilidade.

É comum associar à *roça* um comer pamonha conectado à produção, artesanal, realizado em coletividade, permeado por práticas de solidariedade. E, de outro lado, pensar a cidade pelo viés do consumo, individualizado, comercial, uma pamonha-mercadoria. Em contrapartida, proponho uma reflexão problematizadora sobre a polarização entre as categorias campo e cidade, tradição e modernidade, produção e consumo, propondo entendê-las como mescladas e complementares.

Entendo que a partir dessas reflexões, direcionadas a uma prática alimentar específica como a pamonhada, é possível pensar sobre aspectos macro e micro condicionantes que atuam na dinâmica regional. Do mesmo modo que Katia Toralles se debruça sobre a produção de quitandas no município de Pirenópolis, em Goiás, pretendo abordar a pamonhada goiana. A autora considera essa produção enquanto “um espaço privilegiado para percepção dos impactos da modernidade” na tradição e, no sentido inverso, de como “o moderno incorpora aspectos da tradição” (TORALLES, 2017, p. 13).

Na medida em que a prática alimentar reflete relações sociais e categorias estruturantes da sociedade, cabe observar que estas se transformam, atuando na reconfiguração da cultura, no caso, da pamonhada. Desse modo, cultura e relações sociais se agenciam mutuamente e estão sempre em movimento.

Essas reflexões serão aprofundadas a partir do terceiro capítulo, que traz uma breve contextualização de como o milho passou a ser cultivado com fins comerciais. Já o capítulo dois, apresentado na sequência deste, introdutório, é direcionado à

experiência de realização da pesquisa, no que se refere à trajetória em campo e ao uso de registro audiovisual. A etnografia das pamonhadas, bem como sua análise cultural e social, encontra-se no capítulo quatro, disposta em diferentes formas narrativas, incluindo aí o produto audiovisual. Por fim, mas ainda antes das considerações finais, proponho uma reflexão voltada às relações entre produção e consumo, tradicional e moderno.

2 Da pesquisa

2.1 Trajetória em campo

Nascida em Goiás, em família de pamonheira e pamonheiro de criação, desde pequena fiz parte de reuniões familiares com pamonha. Vale ressaltar que essa vivência ocorreu em contexto urbano, entre Anápolis e Goiânia. Quando não era em nossa casa, alguma tia ou tio nos convidava para a sua, nunca um apartamento.

Nasci na cidade de Anápolis, onde permanece vivendo a maior parte da família Costa, minha família materna. Quando tinha quatro anos de idade, nos mudamos para a capital do estado, Goiânia, onde se concentra a família Batista, minha família paterna. Em ambas, a pamonhada é tradição herdada da geração de meus avós, que viviam na roça, reverberada pela geração de meus pais no contexto urbano.

A percepção da pamonha como parte da cultura alimentar goiana ocorreu quando me mudei para o sul do país, em 2016, com o ingresso no curso de Antropologia da UFPel. Em Pelotas, no Rio Grande do Sul, busquei pela comida e me dei conta de que não seria possível encontrá-la aqui. Disposta a fazê-la, ao procurar por milho percebi que não havia distribuidoras e que nos mercados e feiras a espiga é vendida com metade da palha rasgada. Havia ainda, ao menos, a possibilidade de fazer a pamonha assada.

O florescimento dessa percepção pode ser entendido à luz da análise de Jesús Contreras e Mabel Gracia (2004, p. 217):

Geralmente é através da interação com as outras populações, quando os membros de um grupo determinado tomam consciência das suas particularidades. Só então se tem sentido de pertencimento e identidade. [...]. A comida é um elemento importante que serve aos grupos sociais para tomar consciência da sua diferença e da sua etnicidade -entendida como o sentimento de formar parte de uma entidade cultural distinta-, de maneira que compartilhá-la pode significar o reconhecimento e a aceitação/incorporação destas diferenças (Tradução da autora).

O olhar antropológico desenvolvido em relação à pamonha e, principalmente, em relação à pamonhada teve início quando escolhi a temática para desenvolver em um trabalho da disciplina Antropologia Rural. A primeira mirada foi para minha

experiência de vida com essa prática. Conversando com amigas/os goianas/os em busca de outras experiências familiares, fui descobrindo semelhanças e diferenças. Ao final, o trabalho rendeu uma publicação (BATISTA, 2018) na coluna “Alimentação e Cultura” do site Slow Food Brasil¹ e a proposta de aprofundar a temática como trabalho de conclusão de curso.

Assim, enquanto nativa pertencente ao contexto cultural da pesquisa, vi-me diante do desafio de “transformar o familiar em exótico”, correspondente a uma de duas fórmulas apresentadas por Roberto da Matta (1978) em referência ao trabalho da/o antropóloga/o.

Segundo o autor, o modelo fundante – “transformar o exótico no familiar” – refere-se ao estudo de sociedades com cultura totalmente diferente àquela de pertencimento da/o pesquisadora/o. Eram principalmente comunidades indígenas, tidas na época como *primitivas*. A segunda fórmula, da qual faço uso, era recente no momento de escrita do autor (1978), tratando-se do movimento contrário, em que a própria sociedade da/o antropóloga/o passa a ser vista como objeto de estudo. Nesse âmbito, faz-se necessário praticar um olhar de distanciamento, de exotização, em relação a regras sociais que fazem parte de sua própria cultura.

Voltei para Goiás com o olhar treinado pelo estudo teórico e metodológico aprendido ao longo do curso. Foi fascinante como passei a perceber as pamonhadas de outra forma. O que antes era visto como algo habitual, natural à minha vivência, passou a ser percebido a partir de seus aspectos sociais e culturais. Minha atenção se voltou para o processo como um todo: de onde vem o milho, quais as operações realizadas, se há uma divisão sexual do trabalho, quais utensílios são utilizados, quais ingredientes, quais as técnicas, e assim por diante. E sobre todos esses elementos observados, passo a pensar a partir das memórias compartilhadas, em como se transformaram até chegar ao presente.

Enquanto patrimônio cultural goiano, as pamonhadas são descritas por Ana Claudia Alves e Nadja Naira Alcântara (2010):

Verdadeiras festas de celebração do milho, as pamonhadas costumam ocorrer no tempo da safra, de janeiro a março. Nessas ocasiões as famílias se reúnem para colher o milho, fazer e comer pamonhas, e milho cozido, ou

¹ Movimento social internacional e organização não governamental fundada em 1986 na Itália, que defende um comer conscientizado e prazeroso, comprometendo-se com a salvaguarda de alimentos tradicionais e sustentáveis e com a defesa da biodiversidade.

assado, e buré, curau, angu, pamonha frita, pamonha assada e o que mais se puder inventar com o grão dourado (ALVES; ALCÂNTARA, 2010, p. 3).

Preocupadas em trazer a prática em seu aspecto tradicional, as autoras deixam de considerar os novos formatos de pamonhadas. As pamonhadas camponesas ainda dependem da colheita sazonal do milho e são percebidas como sua celebração?

Voltado à observação das mudanças da prática, o trabalho de campo foi realizado com base em pesquisa qualitativa, utilizando o método etnográfico, tradicional à Antropologia. “A observação participante, a entrevista aberta, o contato direto, pessoal, com o universo investigado constituem sua marca registrada” (VELHO, p. 123).

A estratégia adotada compreendia, portanto, participar junto às pessoas na produção e consumo da pamonha. Mesmo porque todas/os são sempre bem vindas/os a ajudar no processo, principalmente na parte de tirar a palha e o cabelo dos milhos. Durante a pesquisa de campo pude presenciar a realização de três pamonhadas em contextos familiares distintos. Duas delas correspondem a realidades de minha própria família, uma no âmbito da família Costa e a outra entre os Batista. A terceira ocorreu em ambiente rural, localizado em Pirenópolis, junto à família Rezende.

Suas narrativas serão trazidas, em detalhes, mais adiante. Penso que uma descrição densa (GEERTZ, 1989) dos episódios colabora para o enriquecimento do trabalho, ao passo que possibilita à/ao leitor/a aproximar-se, a partir de meu ponto de vista, das realidades observadas, colaborando para a interpretação dos eventos observados. Ao escrevê-las optei por manter os nomes verdadeiros das/os interlocutoras/es, compreendendo não haver razões de ordem ética para escondê-los (FONSECA, 2010), pelo contrário, me parece digno identificá-las/os pelo protagonismo que exercem neste trabalho.

Além da observação direta das pamonhadas, tive oportunidade de acompanhar o fazer de uma pamonha assada com dona Hilda, que mora no município de Cristalina e, por motivos de saúde, esteve por dois dias em Goiânia quando, enquanto a pamonha era assada, gentilmente também se dispôs a compartilhar comigo saberes e memórias, associados a sua trajetória de vida.

Além de dona Hilda, outras pessoas também se dispuseram a colaborar com esta pesquisa, contando suas experiências pessoais. Estão aí incluídas pessoas presentes nas pamonhadas de que participei, além das quais foram entrevistados sujeitos de diferentes municípios do estado, tanto da roça quanto da cidade, contatados a partir de minha rede de relações. Foi assim que, além das localidades já mencionadas, conversei com moradoras/es de Aragoiânia, São João da Aliança e cidade de Goiás. Todos os locais referenciados neste trabalho podem ser visualizados na Figura 2.

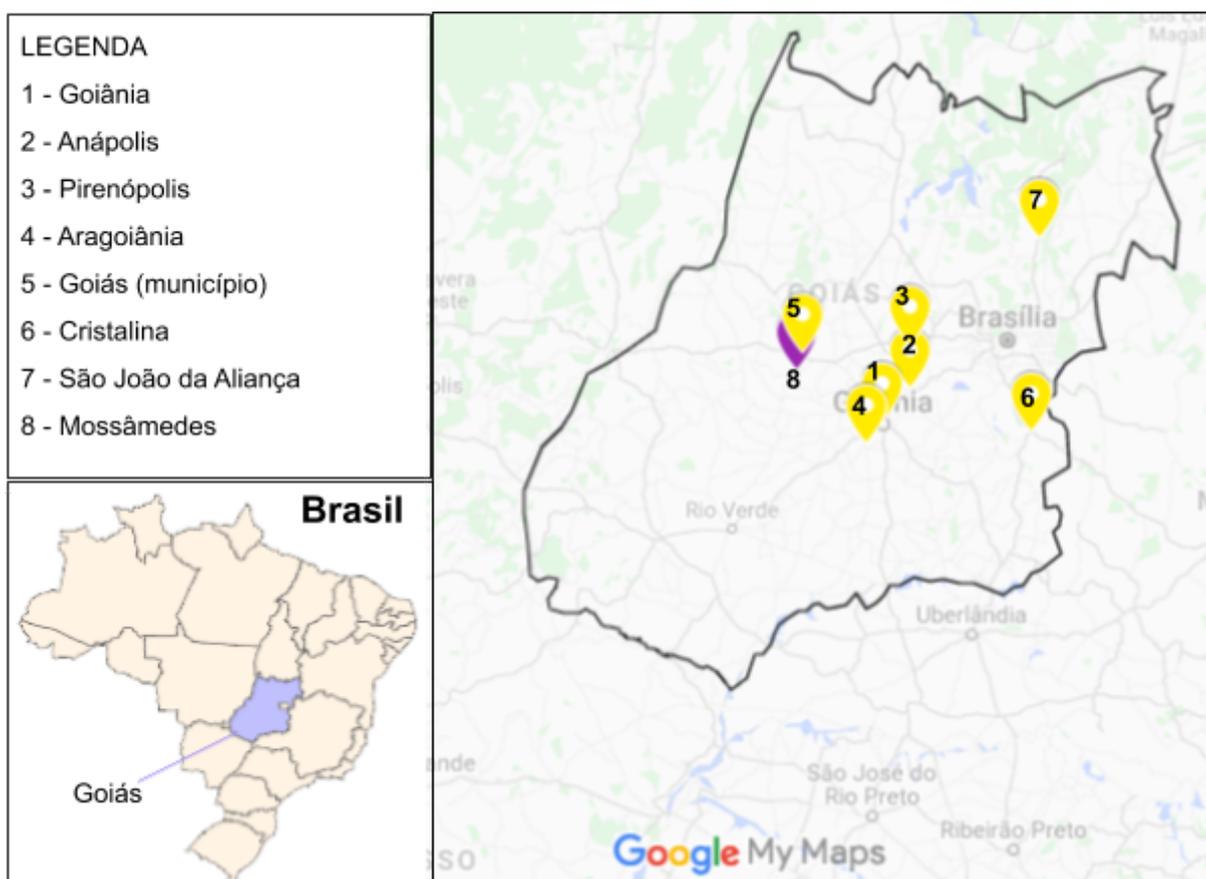


Figura 2 - Mapa com localidades referenciadas na pesquisa.
Fonte: Ilustração de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Como o tempo disponível para realização da pesquisa a campo se restringiu às férias de inverno estendidas, o pessoal e a pesquisa sempre andaram juntos. Transitei entre realidades muito diferentes, de lugares com muita natureza a lugares de muito concreto. Não se tratou de imersão em um lugar delimitado ou em uma comunidade específica.

Meu objetivo não é firmar comparações ou colocar as experiências narradas como representativas dos lugares em que se realizaram as observações. Pretendo

trazer para análise uma comida compartilhada pela cultura goiana, e que encontra particularidades nos modos de fazer, distinções que certamente são mais numerosas do que aquelas que a mim chegaram.

O trabalho de campo coincidiu com período de seca no estado. O tempo de estiagem é caracterizado pela concentração da oferta de milho nas mãos de grandes produtores, que utilizam sistemas de irrigação para compensar a falta de chuvas. Vale ressaltar que, frente à crise hídrica em Goiás, uma das medidas de racionamento tomada pela Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável (Semad) foi a redução do tempo de irrigação nas propriedades rurais, limitando-a ao período noturno.

A queda na produção e oferta de milho resultou na elevação de seu preço. Por esse motivo, dado o alto custo da matéria-prima, o fazer pamonha é desestimulado nessa época. O que também se reflete na venda da comida: nas pamonharias, além da elevação dos preços, é recorrente que fechem as portas já no meio da tarde, por falta de milho. Tal situação, assim como o descontentamento das/os goianas/os diante dela, é evidenciada em reportagem de jornal local (ALTA..., 2019).

Outros fatores, a serem apresentados ao longo do trabalho, também apontaram para a importância do papel ambiental nas transformações do fazer e comer pamonha. Assim, por exemplo, observamos que o clima chuvoso ou frio estimula o consumo dessa comida.

Somado ao material escrito, foram coletados conteúdos imagéticos, como fotografias e vídeos de reuniões e entrevistas realizadas. A partir deles coloquei-me como desafio a elaboração de um vídeo etnográfico, compreendendo tratar-se de um instrumento para a restituição da pesquisa, mais acessível às interlocutoras e interlocutores e de maior alcance entre outras pessoas. A imagem é pensada juntamente à comida, enquanto abordagens agenciadoras na distribuição e salvaguarda do ritual de produção da pamonha, enquanto patrimônio alimentar em Goiás. Ambas apresentam, na perspectiva adotada neste trabalho, uma dimensão comunicativa (AMON; MENASCHE, 2008).

2.2 Experiência audiovisual

O percurso de pesquisa foi acompanhado, na maior parte, pela experimentação audiovisual, que exige outra forma de pensar a narrativa. Ainda que as/os interlocutoras/es atuem como protagonistas e suas vozes sejam ouvidas diretamente, meu olhar está em todas as etapas de sua elaboração. Distinguindo-se da escrita, trata-se de linguagem que exige outros cuidados.

Sem roteiro pré-definido, as filmagens foram feitas com base na intuição, uma intuição composta tanto por bagagem antropológica breve sobre vídeos etnográficos (disciplina cursada) quanto pelo apoio técnico de Matheus, membro da família Rezende e estudante do curso de cinema e audiovisual da UFPel.

Algumas entrevistas foram programadas, outras não. Algumas pessoas se mostraram mais inibidas pela presença da câmera, outras pareciam indiferentes a ela. Nesse sentido, certo tom de formalidade esteve relacionado à sensibilidade das/os interlocutoras/es quanto ao uso de equipamentos utilizados, câmera e/ou gravador de áudio e/ou tripé. O uso deste último foi priorizado no registro das etapas de duas pamonhadas, ocorridas em Pirenópolis e na capital Goiânia. Quanto às entrevistas e conversas gravadas, o uso do tripé foi avaliado em cada caso, de acordo com a possibilidade de estranheza que poderia causar na(s) pessoa(s) presente(s).

O modo narrativo escolhido corresponde à ideia de narrativas cruzadas, com a fala de vários personagens em relação ao mesmo tema, seja se complementando ou se contradizendo. As experiências de vida com a pamonha foram compartilhadas em meio a diferentes reações e emoções.

Durante o processo de seleção e corte dos vídeos gravados, tive grande dificuldade em excluir partes das falas das/os interlocutoras/es, pois tudo me parecia precioso, incluindo pausas reflexivas. Foi necessário um processo de reflexão para decidir os conteúdos encaminhados para o vídeo e aqueles direcionados ao trabalho escrito.

O material audiovisual me permitiu um acesso único às falas das/os interlocutoras/es, que jamais poderiam ser gravadas com tantos detalhes pela minha memória. Poder ver suas expressões, comportamentos e escutar suas narrativas e

entonações meses depois do campo, durante o processo de escrita, apresentou-se como percurso muito rico. As citações das falas e conversas assim como ocorreram, bem como a descrição detalhada dos eventos, apenas foram possíveis a partir do registro audiovisual.

3 Do milho à pamonha

Já em 1981, o antropólogo Carlos Rodrigues Brandão chamava atenção para o crescente desequilíbrio, na região central de Goiás, da relação entre humanos e natureza, que teria tido início cerca de trinta anos antes, com o desenvolvimento do mercado regional de cereais e feijão. Segundo o autor, o surgimento deste mercado esteve associado à construção, na década de 1930, da nova capital, Goiânia, à abertura de novas estradas e à migração de mineiros para a região. Repercutiu na valorização da terra e

Estabeleceu uma relação antagônica entre categorias de produtores, caracterizada pela ambição. A necessidade de ocupar novas áreas para pastagens e lavoura acelerou a agressão sobre a natureza com a derrubada de um número muito mais elevado de alqueires, com a destruição de cerrados e a queima de campos para a abertura de novas áreas de criação e de agricultura (BRANDÃO, 1981, p. 56).

Somado ao fator econômico – elevação do preço da terra e valorização de seus produtos – o autor aponta o fator tecnológico também como causa desse desequilíbrio. A modernização agrícola (recente no momento em que o autor escreve), que se deu a partir do uso de máquinas e de insumos químicos, processo conhecido como Revolução Verde, acelerou a exploração dos recursos naturais, assim como vem intensificando, descontroladamente, até os dias de hoje, a destruição do cerrado.

Brandão (1981) documentou, no período anterior à implantação dos pacotes tecnológicos, o contexto de acesso e consumo de alimentos da população do município de Mossâmedes. À época, sua alimentação tinha como base a produção local de alimentos, acompanhando sua variação sazonal. O plantio de milho, assim como de arroz, tinha início com as primeiras chuvas, após o longo período de seca anual (de abril-maio a setembro-outubro). A colheita começava ao final de dezembro, sendo que a maior parte ocorria durante janeiro. Uma parte do milho, que não era colhido verde, era deixado para secar, sendo posteriormente destinado à alimentação de aves e porcos.

A colheita do milho verde em especial representava um rápido período de fartura, com o preparo de comidas doces e salgadas a partir dele, como curau, angu

e, principalmente, pamonha. Tratava-se de um período marcado pelas pamonhadas, que ocorriam nas fazendas e nas casas da cidade. Ou seja, após o longo período de seca, com final marcado pela escassez de alimentos, a colheita do milho anunciava um novo período de abundância.

A época das pamonhadas é esperada em Mossâmedes como nenhuma outra. Durante o pequeno período de acesso fácil e farto ao milho verde, em algumas casas são feitas várias “pamonhadas” para cujos serviços são recrutadas várias pessoas, em geral as mesmas que depois se transformam em comensais. A pamonha é consumida muitas vezes sem outro acompanhamento a não ser o café. Algumas pessoas “vivem de pamonha” durante o seu tempo de consumo e quase todos lamentam bastante o final do período sazonal do milho verde. É também a época de mais intensos usos simbólicos do alimento. Em nenhum outro momento, a não ser durante as festas de igreja, há tantos e tão insistentes convites para “pamonhadas” feitas nas fazendas ou na cidade. É uma época de trabalho coletivo festivo, o da preparação da própria pamonha; e de consumo estendido além dos limites da mesa familiar (BRANDÃO, 1981, p. 32).

Esse caráter especial relacionado às pamonhadas estava, portanto, relacionado ao ciclo sazonal do milho. A partir do momento em que ele é retirado desse ciclo, sendo plantado e colhido durante o período de seca, com uso de irrigação, com o acesso ao produto fora de época, ocorre um comer pamonha também fora de época.

Segundo Any, da família Rezende, esse é o principal motivo pelo qual hoje não se consegue reunir toda a família como antes, quando a pamonhada era evento especial, dia de festa e de união. Segundo ela, naquela época os vizinhos combinavam datas variadas para plantar e colher, a fim de alternar as pamonhadas. Quando se passa a ter milho disponível durante todo o ano, os sentidos associados à prática também se transformam. No presente, muitas vezes a pamonhada é feita apenas para o núcleo familiar, ou mesmo há a compra da pamonha pronta, em pamonharias.

Tanto os insumos químicos quanto os sistemas de irrigação modernizados, entre outros recursos tecnológicos, foram introduzidos no cultivo de milho. O alimento passou a desempenhar um caráter comercial superior ao de subsistência. No Brasil, como no mundo, a maior parte da demanda do grão é destinada para produção de ração animal, em sua maioria avicultura de corte e suinocultura.

O trabalho da OECD-FAO (2018) projeta uma produção mundial da ordem de 1,16 bilhão de toneladas de milho. Deste total, cerca de 60,0% deve ser

destinado à alimentação animal, 13,4% ao consumo humano e 15,5% à produção de bicomcombustível (EMBRAPA, 2019, p. 12).

Nos primeiros anos do século XXI, a produção de milho passou a predominar na região Centro-Oeste, antes concentrada no Sul. Outra mudança refere-se à sua produção, que antes ocorria no verão, durante o período de chuvas, e passou a ser feita no período de seca, em sucessão ao cultivo de soja. Essa medida favoreceu a exportação de milho, devido à redução da competitividade com a soja.

Sua produção sem chuvas, com uso de pivô de irrigação, corrobora para proliferação de pragas e doenças, assim como gera impactos negativos no manejo do solo, “em especial para o sistema plantio direto, com diminuição gradativa da matéria orgânica do solo, reciclagem de nutrientes e diminuição da atividade biológica” (EMBRAPA, 2019, p. 33). São impactos ambientais que interferem diretamente no modo de vida camponês.

Dentre os impactos sociais decorrentes das transformações na produção de milho, estão as mudanças dos modelos alimentares dos quais faz parte. Rita Fagundes e Claudia Schmitt (2019) avaliam a modernização do milho em contexto sergipano, verificando que as famílias camponesas se tornaram mais dependentes dos mercados não apenas na compra de sementes, insumos, maquinários e ração animal, mas também na aquisição de alimentos. O cuscuz, componente importante dos hábitos alimentares locais, tinha sua massa produzida pelas famílias, o que tem se alterado a gradual substituição pela massa industrializada.

De forma similar, o modelo alimentar goiano, no qual o cereal tem protagonismo, também tem sido afetado pelas transformações de seu cultivo. Neste caso, chamo atenção para mudanças nos hábitos de consumo tradicional da pamonha, percebidas e narradas por moradoras/es goianas/os.

4 Saber-fazer e comer pamonha, entre o campo e a cidade.

Escolhi experimentar uma narrativa variada em sua forma. Tendo em vista que o foco do trabalho é uma prática ritualizada de preparação de uma comida e, dessa forma, caracteriza-se pela sequência de fazeres e atores, escolhi por escrever, de modo descritivo, os três eventos etnográficos. Experimento também a narrativa em vídeo, através da qual os fazeres podem ser visualizados e as/os interlocutoras/es ouvidas/os.

No material escrito foram transcritas algumas falas, como foram ditas, pela riqueza de conteúdo que exibem e pela questão do jeito de falar cultural trazer uma maior proximidade do/a leitor/a com o contexto em foco. Assim como a comida é capaz de nos identificar como pertencentes a um lugar, a linguagem coloquial também tem esse efeito. Sabemos como os nordestinos falam rápido, que goianos e mineiros falam parecido (e lentamente), que cariocas puxam o xis e o erre, e assim por diante.

Inclusive, em Goiás o modo de falar pode diferenciar quem vive na roça de quem vive na cidade. Quanto mais o erre é alongado, mais *da roça* a pessoa é. Característica que comumente pode ser encarada como depreciativa, associada ao falar errado, motivo de risada para cidadãos, mas que em outros momentos (geralmente em contato com outras culturas) é referenciada, orgulhosamente, como marcador cultural para o ser goiano, sem diferenciação.

Esse tipo de associação nos remete ao universo simbólico criado sobre essas duas esferas. Ser *da roça* ou ser *da cidade* pode servir para falar algo, além do lugar de origem, dependendo do contexto em que é dito. Voltando ao tema da alimentação, os dois adjetivos também ganham conotação específica em relação à comida. A comida *da roça* hoje é facilmente associada a ideias de natural, artesanal, tradicional, fartura, enquanto a comida *da cidade* é cheia de *besteiras* (alimentos industrializados) e *frescuras* (restrições alimentares).

Essa concepção, associada ao modo de vida urbano, se fundamenta na transformação das preocupações sobre a alimentação, hoje menos referentes à escassez de alimentos, ganhando um tom reflexivo, relacionado à escolha do que comer e em que proporção (FISCHLER, 1995). Essa mudança é mais expressiva

entre comensais urbanos, uma vez que tem a ver com transformações ocorridas na produção e distribuição de alimentos, a partir do processo de sua industrialização e massificação. No entanto, também está presente no universo rural.

Nesse sentido, o debate ao redor da alimentação ganhou notoriedade nas últimas décadas, tanto na mídia, quanto no campo científico. Segundo Livia Barbosa (2009, p. 15) pode-se dizer que “comer se tornou, por um lado, um ato político e ideológico e, por outro, um lazer e uma experiência multisensorial”. Um exemplo pode ser identificado no movimento político de valorização de produtos locais (*da roça*, como expressão de qualidade), tradicionais e/ou orgânicos. O Slow Food é o mais conhecido deles.

Dessa forma, apesar de campo e cidade geralmente serem colocados em extremos opostos, elementos materiais e simbólicos estão em constante trânsito entre eles. Sabe-se que o ambiente rural, de maior proximidade com elementos da natureza, se distingue de muitas formas da vivência nos centros urbanos. No entanto, as fronteiras entre campo e cidade não são exatamente delimitadas e fechadas.

Esse intercâmbio pode ser evidenciado no universo da pamonhada, tanto no que se refere ao fluxo de ingredientes e utensílios, quanto ao trânsito de saberes e pessoas entre esses dois universos. As trajetórias de vida compartilhadas pelas/os interlocutoras/es evidenciam esse movimento. A história de Marlene exemplifica como ele ocorre de formas diferentes.

Marlene nasceu na roça em Iporá (interior de Goiás), quando jovem foi para a cidade trabalhar no comércio do pai. Casou-se e migrou para outras cidades com o marido. Estabeleceu-se por mais tempo na capital, onde teve seus filhos. Junto com o marido, adquiriram uma propriedade rural em Aragoiânia (nos arredores de Goiânia), aonde ela ia com filha e filho nos finais de semana, sendo habitada ou frequentada também por parentes, amiga/os dela e dos filhos. Ela se separou e passado um tempo, se mudou para a *chácara* (como chamam). Além de criar animais para venda, como porco e galinha, e criar vaca para venda de leite, quando ela se mudou passou também a produzir queijo e, aos sábados, a fazer feira em Goiânia. Ela vende, inclusive, o queijo usado para acompanhar a pamonha.

O caso de Marlene mostra trânsitos possíveis de ocorrer em contexto goiano. Em relação às pessoas, as migrações não ocorrem em sentido único, do campo para a cidade, também podendo ocorrer o contrário. Ainda, é recorrente o movimento de moradores urbanos em direção ao campo nos finais de semana e feriados, seja para propriedade própria, seja para propriedade de algum parente ou amigo/o. Quanto aos produtos envolvidos na pamonhada, quando na cidade, o queijo fresco geralmente é comprado em feiras, de produtoras/es camponesas/es. Para as pamonhadas que acontecem na roça, é comum que o queijo seja produzido localmente. Já o milho, hoje em dia nem sempre é cultivado no local, como ocorre no caso de Marlene, que compra na cidade.

Outro movimento possível de ser observado é o de Dona Hilda, moradora do município de Cristalina, que hoje vive na área urbana com o marido, mas plantam num pedaço de terra cedido pelo genro. Ela narra histórias sobre colherem milho na roça, para fazer pamonha na cidade. Os dois também aproveitam o quintal para plantar, enquanto espaço complementar na obtenção de alimentos, dentre os quais estão milho, mandioca, feijão, gergelim.

Outros exemplos de fluxos entre campo e cidade estarão presentes nas etnografias que seguem.

4.1 Etnografando

4.1.1 Família Costa: na cidade, Anápolis²

É segundo domingo de agosto, dia dos pais. Neuza havia convidado seus pais, filhos, irmãs e irmãos para fazer pamonha em sua casa, na cidade de Anápolis. Alguns dias antes, pediu a Sônia (minha mãe), moradora de Goiânia, que procurasse milho onde costumava comprar, já que o longo período de seca na região dificultaria encontrar milho a bom preço em Anápolis. Mas Sônia não teve sorte e Marta, outra irmã, encontrou uma carreta com milho à venda, em Anápolis mesmo.

² No momento em que ocorreu esta pamonhada ainda não havia decidido pela realização do vídeo etnográfico e, portanto, não foram realizados registros audiovisuais aqui.

Descascar

Antes do meio-dia chegamos à sua casa. Na área externa, os primeiros a chegar já descascavam o milho. João Brás, marido de Neuza, cortava a cabeça dos milhos com um facão, enquanto ela, Selma (irmã) e dona Luzia (mãe) tiravam as palhas. Eu e meus pais, Sônia e Divino, posicionamos nossos assentos ao redor do milho e nos juntamos a elas. Nessa etapa, enquanto tiramos as palhas, selecionamos aquelas maiores e mais limpas para serem usadas, enquanto as demais eram descartadas no chão, ao centro da roda formada. Ficam à nossa disposição duas facas, usadas para cortar o resto da cabeça do milho que está ruim – podre, suja ou com *coró* (lagarta). Depois de tiradas todas as palhas são retirados os cabelos do milho e descartados no mesmo monte, no chão.

Ralar e rapar

João Brás passou a ralar o milho manualmente, enquanto dona Luzia ia rapando com uma colher. Sônia se ofereceu para substituí-lo, mas sua mãe indicou que ele terminasse porque já tinha se sujado (com respingos da massa).

Temperar

Neuza e Sônia temperaram a massa em seguida. À massa extraída, adicionaram óleo quente e a dividiram em duas bacias de plástico, uma para massa salgada e a outra para a doce, esta última em menor quantidade.

Amarrar

Esperavam Marta para dar prosseguimento, já que ela havia se disposto a levar as liguinhas³ para amarrar as pamonhas, mas se atrasara. Num primeiro momento improvisaram com elásticos, usados em biquínis (comercializados por Neuza e João Brás). Enquanto isso, a água já havia sido colocada para ferver dentro de um latão de tinta, sobre um fogão industrial.

Quando Marta chegou, os elásticos foram substituídos pelas liguinhas. Ela então se juntou a Neuza e Sônia, para amarrar as pamonhas. Foi utilizada a *técnica do copinho*, uma palha (daquelas selecionadas) é dobrada no formato de um copo,

³ Elásticos, comumente conhecidos como elásticos de amarrar dinheiro.

sendo firmado com uma mão para, com a outra, colocar-se a massa e o queijo (em fatia) e, em seguida, fechá-lo com outra palha, sendo, por fim, amarrado com a liguinha.

Como as pamonhas salgadas levariam linguiça, apenas as minhas tinham uma marca visível, porque eram sem carne. E as de doce são diferenciadas das salgadas. Todas levam queijo. Assim que eram embrulhadas, eram levadas para cozinhar na água fervente.

As crianças (eram duas) não participaram de qualquer atividade relacionada à pamonhada, sendo que uma delas, Felipe, não gosta de pamonha, motivo de brincadeira entre adultos, já que ele nasceu no Chile e não em Goiás, “aí não é goiano, mesmo”, comenta um deles. Selma, sua mãe, comenta que o pai dele, também chileno, gosta de pamonha e que lá (no Chile) eles têm uma bem parecida, chamada *humita*. Luzia não perde a piada: “só umita?”, nós rimos.

Veza ou outra foram feitas brincadeiras relacionadas à pamonha. Alguém diz que deviam ter comprado mais uma *mão* de milho, porque não daria nem pra levar pra casa. É recorrente a questão sobre quantas cada um comeu. Algumas pessoas que estão de dieta, se preocupam com a quantidade que podem comer. Um delas diz que gostaria de comer mais, mas não pode passar de duas.

4.1.2 Família Rezende: na roça, Pirenópolis



Figura 3 - Propriedade rural em Pirenópolis.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Fui com Matheus, seus pais, Any e Carlos, e sua avó, dona Any, residentes em Goiânia, à casa de seus padrinhos, Dalila e Célio, no interior da cidade de Pirenópolis. Quando chegamos, eles já haviam comprado o milho e o colocado em uma gamela⁴ (Figura 4), que se sobressaía na bancada ao lado do fogão a lenha. Mais tarde descobriria que a gamela tinha sido feita por Célio. Dalila havia preparado quitandas (biscoitos caseiros) para nos receber, em especial pela presença do afilhado, sobre o qual guardam memórias de quando pequeno e gostava muito das quitandas da madrinha.

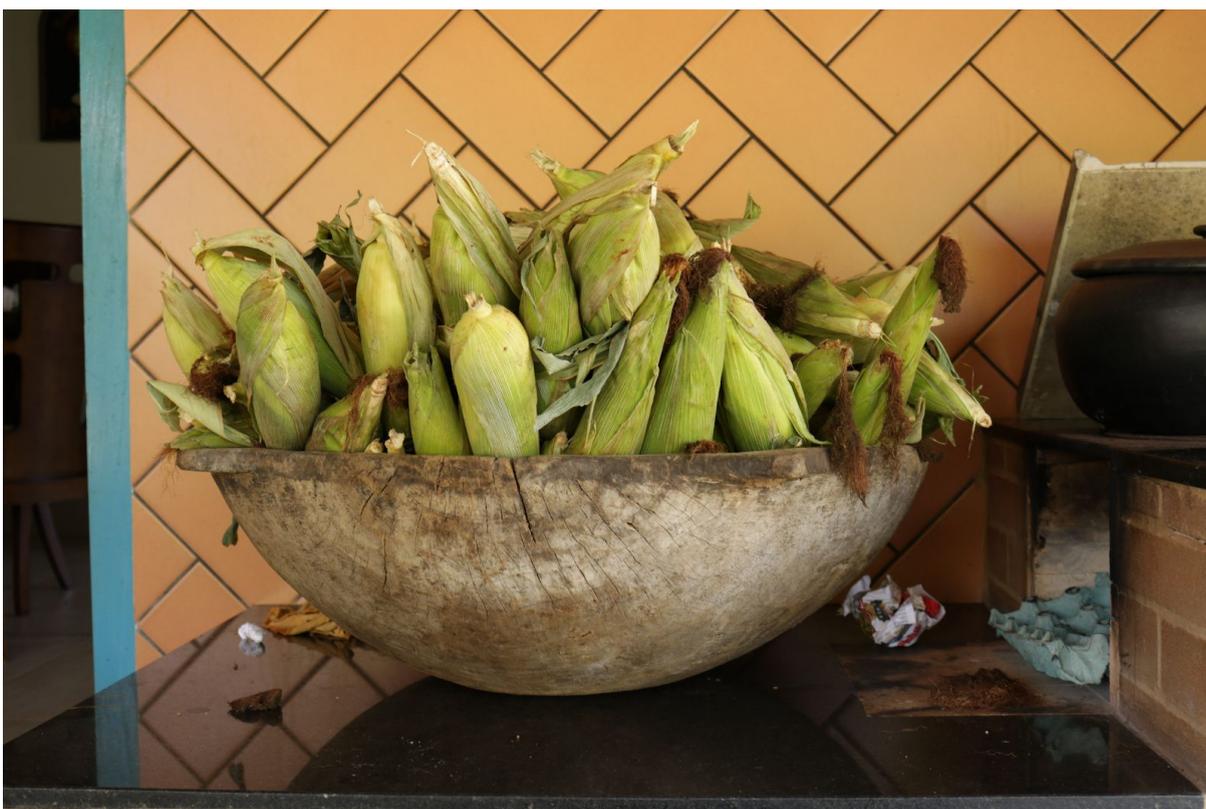


Figura 4 - Gamela de madeira.

Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

O milho havia sido comprado na cidade. Mas, de acordo com Célio, não sabem nem de onde veio, nem quem é o produtor. Carlos indaga sobre a quantidade de pamonha que pode ser feita. Dalila diz que se o milho estiver bom, uma mão de milho dá cerca de trinta pamonhas. E “quando o milho tá mole não rende, dá umas vinte pamonhas”, complementa Célio.

Descascar

⁴ Tigela grande talhada na madeira ou feita com barro.



Figura 5 - Descascar do milho, em Pirenópolis.

Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

No meio da tarde, começamos o processo de preparo das pamonhas. Reunimo-nos próximo ao milho e à mesa, na área externa da casa. Carlos assumiu uma pequena guilhotina criada por Célio para facilitar o corte das cabeças dos milhos (Figura 6). Any, Dalila, Célio, Matheus e eu íamos tirando as palhas e os cabelos das espigas.



Figura 6 - Guilhotina.

Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Algumas vezes eu escapava para dar atenção à filmagem, assim como Matheus, para me auxiliar. O grupo parecia não se importar com os equipamentos, entre eles incluído o tripé. Faziam o que tinham que fazer, conversando sobre coisas variadas.

Célio conta que antigamente plantavam milho para secar e depois por muito tempo plantaram milho irrigado na época de seca. Ele foi um dos pioneiros entre os proprietários rurais da região a vender milho irrigado. Refere-se com satisfação a esse período, como uma época boa para plantar, porque quase ninguém tinha irrigação, que se difundiu entre outras/os moradoras/es, em sua percepção, a partir da visita da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater). No caso daqueles que passaram a utilizar sistemas mais avançados no plantio de milho, como pivô central, foram responsáveis por, estabelecendo concorrência, impossibilitar a pequena produção. Os alimentos vinham de outros lugares, em caminhões, já não era possível para Célio concorrer com eles. Diz que não plantavam muito, eram cerca de três hectares de milho. Entre as safras era plantado feijão.

Nessa época, quando faltava um pouco de água, *dava muita broca* (lagarta) e, por isso, pediam à Dona Elvira, sua vizinha, para benzer a plantação. Buscavam-na de carro e, ao chegar, se dirigiam ao local, onde a benzedeira lhes perguntava onde queria que deixassem o caminho aberto para os bichos saírem. Célio diz que deixava num canto, rumo à água. Sempre ia observar e percebia que lagartas e gafanhotos saíam e alguns pássaros os *catavam* para comer, “sempre era o pássaro preto, o anu e um sabiá de pimenta (...). A gente não batia remédio, não pulverizava... então era só água e benzimento. E a gente tinha fé e valia realmente”.

Segundo ele, o milho-verde deveria ser colhido no mesmo dia da pamonhada. Avisava antes os *fazedor de pamonha*, “ó, sábado o milho vai tá bom”, se passasse na outra semana já estaria ruim. Caso não usado no dia de colheita, Célio alerta que não pode deixar o milho *posar ensacado*, isto é, dentro do saco de um dia para outro, senão o milho esquenta e a pamonha amarga. A colheita do milho seco ocorria em junho-julho, sendo guardado no paiol com a palha, para tratar os porcos e galinhas.

Any pergunta a eles quem costumava colher o milho para pamonha, “eram os homens né?!”. Carlos responde que eram os mais fortes. No mesmo dia que iam fazer pamonha, colhiam e jogavam ali na área, onde os outros já estavam esperando. Célio comenta sobre a época em que, quando iam fazer pamonha, pegavam a palha das espigas grandes secas, emendava duas, colocavam na água para amaciá-las, servindo para amarrar as pamonhas.

Carlos também busca memórias, conta que faziam também da *embira* (fibra) de bananeira. Depois teriam vindo os cordões de tecido que, segundo eles, eram um sucesso, à época, superando o trabalho de amarrar com as palhas. Recordam-se da técnica que usavam para medir o cordão e ir cortando. Um mantinha o dedo fixo, para o outro ir passando e cortando. Carlos aponta a guilhotina, que está usando, e o ralo elétrico, como outros avanços no processo. Célio reforça que ralavam tudo à mão, sendo o ralo geralmente feito por eles próprios, inclusive aquele que tinham ali havia sido produção sua.

Any conta que o tempo da pamonha era o tempo do curau, do angu. E era a oportunidade que seus filhos tinham de comer milho cozido na água e o milho assado na lenha. Célio diz que o pessoal ia jantar, matavam frango, faziam angu, abobrinha verde, quiabo. Recordam-se de pessoas pelos seus gostos por comidas. Ele conta que uma de suas avós só gostava de pamonha na folha de bananeira.

Sobre a divisão do trabalho, Any afirma que quem ia buscar o milho eram os homens, e as mulheres faziam a pamonha. O que, para Carlos, tinha muito a ver com habilidade e gosto de quem fazia, “as vezes alguém não gostava de ralar”, cita Any que não gosta de amarrar, “(ela) diz que não dá conta, mas nunca tentou”, brinca. Ele, por exemplo, não é bom para cortar as cabeças com o facão.

Para Any, naquela época não se tinha muita noção disso, de divisão de tarefas por sexo, mas existia. Os homens buscavam o milho e cortavam a cabeça. As crianças sentavam na volta e faziam o que davam conta, dependendo da idade. Algumas não conseguiam separar a palha, mas podiam tirar o cabelo do milho. E as mulheres ralavam e temperavam a massa da pamonha. Lembra-se da pamonhada, antigamente, durar o dia inteiro, começavam a fazer de manhã e comiam na janta.

Ela traz à narrativa a memória de uma brincadeira que envolvia o fazer pamonha em sua família, de sua época de menina. Amarravam uma pamonha só

com cabelo de milho, no lugar da massa. “Aí a graça era, quem vai sair com a pamonha que não é pamonha?”, Any conta, rindo.

Falando sobre as formas de se fazer pamonha, frita, assada, concordam que pamonha é bom de qualquer jeito. “Agora, a pamonha goiana, porque tem diferença da pamonha goiana da pamonha, por exemplo, da Bahia, do Maranhão”, intervém Any. Célio justifica dizendo que no nordeste a pamonha é feita de milho duro. Para Any, lá colocam muitos ingredientes, em excesso, “que não é pamonha nossa”. Algo que nesses lugares também é chamado de pamonha, pra ela seria outra coisa. No Maranhão, conta que fazem na palha da bananeira. Em outros casos, uma mesma comida recebe nomes diferentes, lembrando que o que seria canjica para goianos, no Maranhão chamam de *mungunzá*.

Carlos lembra que já poderiam ter começado a ralar. Dalila diz para ele começar, enquanto ela acende o fogo a lenha, e depois iria ralar um pouco no ralo manual para eu ver, segundo proposta de Any, para que eu pudesse filmar como era antes e como fazem hoje. Dalila brinca que é porque não iria ser ela a ralar. Any ri e diz que ralar e amarrar não é com ela.

O sol já baixou e a noite vem chegando. Em meio ao descascar, Any analisa que, antigamente, quando moravam em uma cidade muito pequena, Uruíta, e ficavam o dia inteiro fazendo pamonha, devia-se ao tanto de pamonha feita, já que depois ainda distribuía para muita gente. E existia uma “política da boa vizinhança”, de forma que quando mandavam pamonha para um vizinho, quando ele fazia mandava de volta. “E não era só pamonha não, era tudo!”. Dá o exemplo do porco, quando matavam. Ela continua o raciocínio, “então, é uma tradição que hoje cê não tem, nem a de conhecer o vizinho. Por exemplo, hoje eu vi a mãe e o filho dentro do elevador, num sabia nem que eles moravam lá no prédio”. Mas em cidade pequena, para ela a tradição continua, todo mundo se conhece.

Ralar e rapar

Dalila acende o fogo e busca o tacho. O ralo elétrico é posicionado, uma bacia vai abaixo para receber a massa extraída e outra ao lado para receber as espigas raladas (Figura 7). Carlos é o encarregado de ralar. No caso do ralo manual eram as mulheres, como havia contado Any. São instrumentos que exigem técnicas

bem diferentes: o manual requer força do braço, que é aplicada numa única direção, pra frente e pra trás, e movimento dos dedos para ir virando a espiga; o elétrico requer mais destreza do que força, com uma mão a espiga é segurada (ao ponto de permitir a espiga girar nela) e com a outra ela é pressionada levemente contra o ralo. Em ambos os casos, o ralar envolve um saber: até onde se pode ralar a espiga, pois se ralar o sabugo a massa amarga.



Figura 7 - Ralo elétrico.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019.
Acervo da autora.



Figura 8 - Ralo manual.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019.
Acervo da autora.

Enquanto Carlos começa, Dalila e Any buscam água e enchem, aos poucos, o tacho, já no fogão aceso. Carlos segue ralando. Passado um tempo, Dalila pega o ralo manual e uma gamela de madeira (ambos feitos por Célio), e rala algumas espigas apenas para eu filmar (Figura 8). Em seguida, parte para rapar, junto a Any que já vinha rapando. Nessa etapa, rapam a massa que resta na espiga depois de ralada, usando o lado sem corte de uma faca e um recipiente onde a massa cai. Any utilizava uma bacia de plástico e Dalila a mesma gamela em que havia ralado manualmente (Figura 9). Carlos finaliza sua parte e as duas seguem por um tempo.



Figura 9 - Rapar, em Pirenópolis.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Pergunto a elas como aprenderam as outras etapas, das quais não podiam participar quando pequenas, como ralar, rapar, temperar e amarrar. Dalila responde que foi de ver e insistir fazendo. Passou a fazer depois de casada, “fazer na sua casa é muito diferente”.

Ressaltam que, hoje em dia, quando fazem pamonha em Goiânia, compram a massa já ralada e as palhas separadas.

Não é esse ritual, vamo chama assim, de quando a gente era pequeno né. Mudou muito nesse sentido. Porque antes existia igual te falei, aquela festa mesmo, de juntar a vizinhança, de junta a família inteira né. Hoje, cê tem pamonha o ano inteiro, às vezes é mais fácil cê pedir numa pamonharia (Any).

De verdade, eu compro mas eu não gosto. Prefiro a minha. Não tenho preguiça de fazê...não gosto de compra massa (Dalila).

Any, Carlos e Dalila organizam a área e lavam o que foi sujado. Devido à proximidade do horário da missa, decidem pausar o processo. Temperar, amarrar, cozinhar e comer ficariam para depois.

Temperar

Nesse momento, estamos na cozinha. Dalila rala o queijo (de produção própria - Figura 10), diz que prefere assim porque ele se espalha na massa, enquanto que o pedaço de queijo no meio, como geralmente é feito, no outro dia fica duro. Dalila é a responsável por temperar a massa (Figura 11). Derrete a gordura de porco, mas sem ferver. Isso porque o milho estava duro e a massa grossa, enquanto que se o milho estivesse mole, a gordura quente seria melhor, para fritar a massa. Pede para Célio experimentar e conferir o sal.

Percebo que estão fazendo apenas pamonha salgada. Eles contam que não têm costume de fazer *de doce*, só quando pedem. Segundo eles, tem gente que gosta de colocar linguiça, torresmo, *gueroba* (guariroba)⁵ com frango e até mesmo pequi.

⁵ Palmeira nativa da região do cerrado brasileiro.



Figura 10 - Produção de queijo.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019.
Acervo da autora



Figura 11 - Temperar, em Pirenópolis.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019.
Acervo da autora.

Amarrar

Voltamos à área, ao lado do fogão, onde a água já fervia. Dalila, Célio e Carlos amarram as pamonhas (Figura 12). Dalila demonstra maior facilidade e rapidez, no começo dá algumas dicas para Carlos. Célio me mostra a técnica de embrulhar a pamonha deitada, como dona Any havia contado mais cedo, que fazia antigamente e que teria aprendido em Minas Gerais. Dalila diz recordar-se da época que surgiu, em sua casa, a *técnica do copinho*, à qual sua mãe resistiu, por um tempo.



Figura 12 - Amarrando pamonhas, em Pirenópolis.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Célio brinca que nunca teve dificuldade de amarrar pamonha, porque já amarrou muito dinheiro. Justamente, se trata do mesmo material e técnica. Ensinando-me, explicam que há palhas melhores para fazer o copinho e colocar por cima. Além desse conhecimento, nesta etapa o saber-fazer envolve a posição da mão e dos dedos, com que força segurar e como dar a volta na liguinha.

Pamonhas cozinhando, agora é só esperar. Nesse tempo, de volta à cozinha, Carlos e Célio compartilham memórias de infância, contando de brinquedos que inventaram, como faziam e outras brincadeiras. Enquanto isso, Dalila passa o café.



Figura 13 - Comendo pamonha, em Pirenópolis.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

4.1.3 Família Batista: na cidade, Goiânia.

No presente ano, Kellen se casou com Felipe. Um dos presentes que ganharam, de chá de panela, foi um ralo, dos tios dela (meus pais), que gostam de fazer pamonha e para quem pediu especificamente o presente. No último encontro antes da pamonhada, ela comentou que estava devendo a pamonhada em sua casa, já que ainda não havia inaugurado o presente. Marcou, então, para a semana seguinte, para que eu pudesse estar junto, antes que partisse da cidade.

Ficou para sexta-feira a noite. Nesse dia, Kellen teve dificuldade em encontrar milho. Além de seus pais, irmão e irmã, foram convidados dois tios dela, irmãos de seu pai, Divino e Paulo, com as respectivas esposas, Sônia e Socorro, mais dois primos e avó por parte de mãe.

Descascar

Chegando lá, o pai de Kellen, Carlos, já havia começado a cortar as cabeças. Juntamo-nos a Kellen, Felipe e Paulo, tirando as palhas (Figura 14). Quando precisou sair, Divino o substituiu no corte de cabeças. Sônia, enquanto isso, já ia ralando e Socorro rapando. Um tempo depois, Carlos volta, com Cida (mãe de Kellen) e Heitor (irmão caçula de Kellen), a única criança presente. Em um dado momento, Heitor pede a Felipe para dar-lhe um milho e começa a tirar a palha.



Figura 14 - Descascando milho, em Goiânia.

Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Perguntei a Paulo quando eles aprenderam a fazer pamonha. Ele respondeu: “Nóis faz pamonha desde novim, que mamãe morava na roça né, criado na roça então é pamonheiro mesmo desde criança”. Quando indago sobre a origem do milho naquela época, Paulo conta, orgulhosamente, que era plantado e colhido. Para a pamonha, o colhiam verde. Depois de seco, era quebrado e carregado ao carro de boi.

O milho era plantado pelos pais e filhos. Quando ele era pequeno, os irmãos mais velhos ajudavam o pai, depois ele passou a ajudar na roça (no total, são oito irmãos e três irmãs). Capinavam na enxada ou usavam um arado, arrastado pelo cavalo. “Porque quem mora na roça tem a prática, de criança, né. Quando num dava conta de quebrar, ia carregando o saco pra mãe quebrar”. Para fazer a pamonha, estavam presentes os pais, os irmãos e irmãs, os parentes todos, “era uma festa, era muita gente”. A maioria dos vizinhos eram parentes. Falar sobre esse tempo, faz Paulo sentir saudades. Emociona-se ao recordar e falar da mãe, falecida.

Plantavam o milho em setembro ou outubro, quando começava a época de chuva. Ele comenta que sempre chovia em setembro, mas recentemente a chuva vinha atrasando. Não faziam pamonha somente uma vez no ano, porque

sempre tinha alguém que tinha mais tarde, outros mais cedo...pra pamonha a gente sempre dava um jeito, plantava no quintal. Hoje que eles, quando planta no trator né, eles têm os negócio de irrigar o milho (Paulo).

No que diz respeito ao uso de sistemas de irrigação na região, Paulo se lembra da notícia⁶ de que este havia sido limitado pelo governo, há pouco tempo, devido ao intenso período de escassez de chuvas que enfrentavam. Kellen intervém para explicar a situação, enquanto funcionária na Secretaria do Meio Ambiente, apontando que as outorgas já haviam sido reduzidas em 50% durante o período de estiagem.

Sobre a mudança da roça para a cidade, Paulo conta que tinha, então, cerca de doze anos de idade. Mas recorda que já saiu e voltou pra roça depois disso. No

⁶ Referência à reportagem de jornal local, na qual é anunciada portaria publicada pela Semad, determinando a redução do uso de água, partindo do Rio Meia Ponte, para irrigação nas propriedades rurais, sendo limitado ao período noturno. Tendo em vista que o rio é responsável pelo abastecimento da região metropolitana, a medida tem por base garantir que sua vazão seja suficiente para cobri-la (GONÇALVES, 2019).

ano 2000, voltou para o campo, onde morou por quinze anos. Nesse período, voltou a plantar, mas principalmente passou a criar gado. Lembra que também tiravam o leite e faziam queijo. Geralmente era a mãe, mas quando ele voltou pra roça também fazia e vendia.

Ele suspira e diz que vida de roça é bom demais. “E mesmo quando você sai da roça, você sente saudade, eu sinto saudade”. Para ele, na cidade tem muita coisa boa, mas na roça tem-se alegria de olhar para o céu e ver as estrelas. “O ar é diferente”. Ele olha para a lua e todos olham também.

Ralar e rapar

Sônia rala no ralo manual, que Kellen havia ganhado de presente, e Socorro rapa as espigas já raladas com uma colher (Figura 15). Enquanto isso, as duas conversam, fazem brincadeiras. Socorro conta que aprendeu a fazer pamonha com sua sogra Luzia (mãe de Paulo). Sua mãe era maranhense e, segundo ela, “maranhense não sabe fazer pamonha, colocam leite e outras coisas e a pamonha fica dura”.



Figura 15 - Ralar e rapar, em Goiânia,.

Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Temperar

Para temperar, vez ou outra aparecem discordâncias entre elas. Socorro gosta de *perfumar* o óleo (ao qual foi adicionada banha de porco) com alho ao fervê-lo, coisa que Sônia e Cida não costumam fazer. A massa é distribuída em duas bacias, uma para a de doce e a outra, em maior quantidade, para a de sal. Por vezes elas pedem algum utensílio ou ingrediente a Kellen, dona da casa.



Figura 16 - Temperando a massa, em Goiânia.

Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Cida, que quando chegou passou a ajudá-las, conta que não sabia fazer pamonha antes de se casar, pois sua mãe é de origem baiana e fazia pamonha colocando leite, o que a deixava dura. Cida aprendeu a fazer com suas cunhadas. Foi apenas quando começou a namorar com Carlos que, como conta, conheceu “a pamonha gostosa” e viu que era colocado óleo e não leite. Socorro escuta e reafirma que é o que ocorre em contexto maranhense. Cida se recorda que, na época em que Divino era caminhoneiro, quando ele chegava de viagem, “a farra, era as pamonha”.

Amarrar

As liguinhas foram fervidas em água antes de serem usadas, para que não houvesse possibilidade de amargar as pamonhas. Começando a amarrar, Cida afirma que fazer pamonha demanda muito serviço. Nesse tempo, contam histórias, os assuntos são colocados em dia. Segundo ela, “é na mesma medida do serviço, muita conversa e muito serviço. Depois, cê come duas pamonhas e acabou a graça. A graça da pamonha é o serviço, não é a pamonha, sabe?!”.

Cida e Socorro amarram as salgadas e as colocam numa forma que, quando cheia, é levada por Sônia, que as coloca na água, já fervendo. Enquanto isso, Sônia também amarra as pamonhas de doce. Em todas, colocam queijo fresco em pedaço (Figura 17). O fogão usado é do tipo industrial, que Cida havia trazido de sua casa. (Carlos coloca modão⁷ para tocar).



Figura 17 - Fatiando o queijo.

Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

Kellen pede a elas que lhe ensinem a amarrar. Sua primeira pamonha. Socorro mostra como era a pamonha da avó Luzia, mineira, que a fazia deitada, tendo que ser feita por duas pessoas juntas (Figura 19).

⁷ Gênero musical sertanejo, composto por músicas mais antigas, comumente referenciado como sertanejo raiz.



Figura 18 - Técnica do copinho no amarrar.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019.
Acervo da autora.



Figura 19 - Técnica mineira de embrulhar deitada.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019.
Acervo da autora.

Passado um tempo, as pamonhas cozinhando, o cheiro já anunciava que o comer estava próximo. Uma pamonha é tirada para se experimentar: está pronta! Cida segue tirando-as da água, enquanto os/as convidadas/os já começam a se servir. O sobrinho pergunta sobre a diferença das liguinhas à tia.

Enquanto isso, os irmãos conversam que gostam da pamonha feita em casa. Paulo diz que na pamonharia, como ralam no ralo elétrico, ralam o sabugo e a pamonha amarga. Para ele, o mesmo ocorre quando colocam fubá na massa. Em seguida eles também se servem e todos comem.



Figura 20 - Pamonha pronta, em Goiânia.
Fonte: Fotografia de Amanda Batista, 2019. Acervo da autora.

4.2 “Da palha ao prato: narrativas sobre a pamonhada goiana”

Este tópico é composto pela narrativa audiovisual intitulada “Da palha ao prato: narrativas sobre a pamonhada goiana”, com 19min37s de duração, que está disponível em DVD e também online, no site vimeo através do link: <vimeo.com/385002172>, com senha: p4monh4. O DVD pode ser consultado no Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (Leppais-UFPEl).

4.3 Identidade cultural e relações sociais

Tendo presente as três pamonhadas e as memórias referentes à pamonha narradas por outras/os interlocutoras/es, temos, por um lado, a afirmação de uma identidade cultural em relação à forma de preparo e ao produto final goiano e, por outro, a (re)estruturação de diferentes relações sociais. Vejamos em detalhe.

Pamonha de onde?

A noção de identidade goiana sempre aparece em comparação a elementos culturais de outras localidades. As pamonhas baiana e maranhense são caracterizadas pela adição de leite e o aspecto “duro” do produto final, enquanto a goiana leva óleo e é referenciada como “a pamonha gostosa”. Aqui está presente uma ideia de autenticidade e de valorização da comida do lugar de pertencimento. Outro aspecto refere-se à técnica mineira de amarrar a pamonha deitada, enquanto a goiana se caracteriza pelo fazer do copinho.

Sociabilidades

Quanto às relações sociais analisadas no quadro da pamonhada, alguns fatores ganham destaque, mas o ponto central está na sociabilidade inerente à prática. A motivação para combiná-la está na reunião de parentes, vizinhas/os e amigas/os e na manutenção dos laços sociais. De acordo com Sônia “o bom da pamonhada é a reunião, a convivência com a família, nem que seja pra discutir”, ela ri.

Any chama atenção para a prática de, quando moravam em cidade pequena, na sequência das pamonhadas, distribuir pamonhas entre os vizinhos, assim como também ganhavam quando estes faziam em suas casas. O que ela chama de “política da boa vizinhança” é referenciada como uma tradição que não está presente nas grandes cidades, como Goiânia, onde Any mora hoje. O episódio que narra, sobre não conhecer sua vizinha e o filho dentro do elevador, caracteriza o processo de individualização da sociedade nesse contexto.

Helena e Antônio, nascidos e criados no município de Goiás e moradores do assentamento Serra Dourada, contam que reúnem a comunidade para fazer pamonha. “São quinze famílias, algumas não vão”, mas quando sobra repartem entre eles, diz Helena.

Dona Hilda se reúne com a família em Cristalina. Se é domingo, por exemplo, ela liga para os filhos e os chama para fazer pamonha. Conta que tem filha que às vezes nem vai, porque não quer engordar. E outra não gosta muito da pamonha de doce, e então faz de sal para ela. Quem quiser levar pamonha pra casa leva, as outras Dona Hilda coloca no freezer, “que se quiser comer nos outros dias de manhã é só esquentar, na água ou no micro-ondas”. Tem vezes, quando sobram muitas, que os vizinhos também ganham.

Marlene fala muito no passado, quando “era mais fácil reunir e fazer pamonhada, hoje é difícil”. Segundo ela, reunia a família inteira, “era uma festa” e todas/os levavam pamonha ao ir embora.

Lá em São João da Aliança, em área rural, Ananci se refere à pamonhada como um bom motivo para reunir a vizinhança e as pessoas da igreja. O marido, Seu Mario, afirma com orgulho: “Aqui a gente ainda faz mutirão”.

Em qualquer caso, trata-se de uma prática caracterizada pelo trabalho e consumo coletivo. Uma festa que requer a cooperação das/os convidadas/os e tem como essência o processo de produção da comida. Como apontou Cida:

É na mesma medida do serviço, muita conversa e muito serviço. Depois, cê come duas pamonhas e acabou a graça. A graça da pamonha é o serviço, não é a pamonha, sabe?!

Transmissão do saber

Dentre as/os interlocutores/as, apenas Cida e Socorro, que possuem origem em outros estados, afirmaram ter aprendido com alguém que não era da sua própria família. Apesar de já fazerem pamonha de outras formas antes de se mudarem para Goiás, para elas, só foram aprender “o jeito certo” quando se casaram e a sogra lhes ensinou. Para as/os demais, a transmissão do saber ocorreu através das gerações da mesma família.

Segundo Dona Luzia, “*a gente aprende em casa mesmo, com a mãe*”. Nascida em Minas Gerais, sua mãe se mudou para a roça em Goiás, onde nasceu a filha.

Helena diz que foi criada praticamente com milho, faz angu, pamonha, curau, assam o milho para comer durante a pamonhada. “Então isso já vem de família né, a criação da gente foi essa”.

No mesmo sentido, Hilda aprendeu com sua avó e sua mãe. Recorda-se que sua mãe ficava amarrando pamonha e ela ficava de cima olhando, logo aprendeu desde pequena.

Divisão do trabalho

O “mutirão” da pamonhada implica no trabalho coletivo, simbólico das práticas rurais. Em associação ao mutirão na sociedade caipira de Antonio Candido:

Consiste essencialmente na reunião de vizinhos, convocados por um deles, a fim de ajudá-lo a efetuar determinado trabalho: derrubada, roçada, plantio, limpa, colheita, malhação, construção de casa, fiação, etc. Geralmente os vizinhos são convocados e o beneficiário lhes oferece alimento e uma festa, que encerra o trabalho. Mas não há remuneração direta de espécie alguma, a não ser a obrigação moral em que fica o beneficiário de corresponder aos chamados eventuais dos que o auxiliaram (CANDIDO, 1987, p. 68).

A relação de solidariedade implicada na prática da pamonhada desvia-se da definição do autor citado apenas quanto às motivações do trabalho, que aqui, juntamente com seu produto, corresponde à essência da própria festa. A celebração não encerra o trabalho, ela se faz através e durante o trabalho.

Este é dividido por uma sequência de operações, em que a distribuição das pessoas entre elas segue certo padrão dentro dos grupos familiares, caracterizado por diferenças de sexo e de faixa etária. Já entre os grupos, é possível perceber padrões que se distinguem em algumas operações e se assemelham em outras.

Nos casos em que o milho é ou foi cultivado, sua colheita para produção da pamonha apresentou algumas variações. Segundo dona Luzia, os homens buscavam e às vezes as mulheres iam, sem excluir a participação dos mais novos. Ela conta que na pamonhada todo mundo ajudava, desde o menor ao mais velho. “Todo mundo punha a mão na massa”.

Hilda, sobre quando era pequena: “a gente morava era na fazenda, morava dentro da roça, pegava o milho e fazia, mamãe pegava o milho”. Enquanto atualmente, ela e o marido cortam o milho plantado no quintal.

Em alguns casos, essa atividade se restringia ou se restringe apenas aos homens, como foi apontado entre os Rezende e também por Marlene, segundo quem no dia da pamonhada os homens iam colher cedo, depois de fazer suas obrigações do cotidiano.

Cortar a cabeça dos milhos esteve nas mãos dos homens, em todos os casos observados e narrados, no passado e no presente. Na maioria das vezes é o dono da casa o encarregado.

Tirar as palhas e os cabelos é a etapa onde se encontra maior diversidade de pessoas. A participação das crianças varia entre os grupos familiares, predominando em contexto rural. Aquelas que querem participar e ainda não sabem selecionar as palhas, podem tirar os cabelos.

O ralar manual varia entre homens e mulheres. Dona Iracema diz que gostava de ralar, pois era boa, ralava de dois a três sacos de milho sozinha. Helena afirma que na comunidade o ralar é revezado entre homem e mulher, mas o homem sempre rala mais. Na família Batista apenas as mulheres ralam. Já o ralar moderno, com o ralo elétrico, mostra-se mais associado aos homens. A partir de estudo realizado em localidades do Rio Grande do Sul, Renata Menasche (2004) aponta que o domínio masculino sobre o uso de tecnologias é produto social, isto é, resulta de condições sociais (pré-existentes) de trabalho, nas quais estão incluídas as diferenciações de gênero.

O rapar, quando é feito, aparece direcionado às mulheres. Mas assim como os homens têm unanimidade no corte de cabeças, as mulheres têm no temperar. Em todas pamonhadas vistas ou mencionadas, as mulheres estavam temperando.

O amarrar também possui forte presença feminina. Apenas na pamonhada de Pirenópolis foi observada participação masculina. As encarregadas geralmente são aquelas que possuem maior facilidade com a técnica necessária para amarrar. Iracema, por exemplo, diz que não amarra, porque não é boa. Em todos os casos, tanto ralar, rapar, temperar e amarrar são geralmente restritos aos adultos.

Refletindo sobre os papéis divididos por gênero na pamonhada, o trabalho masculino de cortar as cabeças e o trabalho feminino de temperar a massa poderiam ser facilmente associados à ideia de trabalho pesado e trabalho leve, respectivamente (PAULILO, 1987). No entanto, a presença de ambos, homem e mulher, nas outras etapas da atividade, variadas quanto às técnicas e ao emprego de força física, evidencia que trabalho feminino não se restringe à ideia de delicadeza, assim como o trabalho masculino não se restringe ao uso de força. Ainda assim, há uma valoração simbólica do temperar, de papel feminino, como responsável pelo produto final, a comida. Ou seja, a pamonha é daquela que tempera, como exemplo, “a pamonha da Sônia”.

Continuidade da tradição

As opiniões dadas sobre a continuidade da pamonhada não apontaram para um sentido único. E as justificativas foram bastante divergentes, envolvendo questões de saúde, preguiça, prazer, individualização e falta de tempo das pessoas.

Para Helena, a tradição vai continuar, “mas sempre tá diminuindo”, ela pondera. Brinca que, depois que apareceu o colesterol e a diabetes, não se pode comer como antes, quando nada disso existia e se comia à vontade.

Segundo Divino, “não acaba não, enquanto tiver milho, tem pamonhada. É tradição, tradição não acaba”. Já Sônia acredita que vai diminuindo com o tempo, pois vai acabando a tradição, “o povo agora não quer trabalhar, as geração vão perdendo interesse de fazer isso, porque é trabalhoso, né”.

Hilda aposta na continuidade, baseando-se no gosto que o *povo* tem por pamonha: “Cê vai lá na feira em Cristalina e tá o povo lá ao redor da pamonharia”. Sobre fazer em casa, ela diz que o *povo* também gosta de fazer, em sua família por exemplo, suas filhas darão continuidade.

Para Marlene, hoje já é difícil juntar as pessoas para uma pamonhada. Na sua percepção a família diminuiu e estão preocupados com outras coisas. Além disso, “hoje a facilidade de comprar a pamonha e a falta de tempo, faz a gente diminuir de fazer”. Para ela, se já pararam de ralar o milho, comprando a massa, quer dizer que a tradição vai acabar. “Não podia acabar!”.

Memórias com pamonha

Pensar na comida pode nos fazer lembrar de alguém ou de algum episódio da vida a envolvendo. E ainda, no sentido contrário, alguém pode nos remeter a uma comida, ou algo específico a ela. Por exemplo, quando Célio lembrou que uma de suas avós gostava da pamonha apenas em folha de bananeira e Dalila que fez as quitandas especialmente para o afilhado.

Dentre as memórias envolvendo pamonha, além daquelas narradas na etnografia das pamonhadas, dona Hilda compartilhou várias. Uma delas se refere a quando receberam muito milho na escola, onde ela trabalhava também na cozinha, e resolveram fazer pamonha assada. Para isso, tiveram que juntar todas as mulheres, inclusive as secretárias, para ajudar, fazendo grandes formas de pamonha.

Dona Luzia se recorda de uma vez que ia fazer pamonha na roça, para ela e para os/as filhos/as, e foi buscar o milho, estando grávida, apenas com o filho mais velho Zé (na época era pequeno), já que o marido, Seu João, não estava em casa. Segundo ela, cada um dos dois voltou carregando um saco cheio de milho.

5 Produção e consumo

Até finais da década de 1970, sobressaia uma visão econômica que valorizava o trabalho e a produção e (des)moralizava o consumo, tomado apenas pela noção negativa do consumismo associado à sociedade moderna (BARBOSA E CAMPBELL, 2007). Seguindo a oposição simbólica criada em torno dessas categorias, a ideia de que a produção/trabalho está para o homem, assim como o consumo está para a mulher, é recorrente ainda hoje.

Em contrapartida a essa perspectiva, em 1979, a antropóloga Mary Douglas apresentou uma concepção cultural sobre o consumo. Ela aponta para uma definição possível de ser aplicada a todas as sociedades. O consumo como prática de subsistência, mas também como prática que dá visibilidade para as categorias da cultura, como marcador simbólico de relações sociais. Ela argumenta que a principal função do consumo é a de dar sentido.

“Dentro do tempo e do espaço disponíveis, o indivíduo usa o consumo para dizer alguma coisa sobre si mesmo, sua família, sua localidade, seja na cidade ou no campo, nas férias ou em casa” (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2004, p. 116). Ou seja, trata-se do consumo como prática capaz de comunicar identidade. Um exemplo está no consumo de pamonha, não só através da pamonhada, mas também de seu consumo enquanto mercadoria.

Levo em consideração a abordagem de Arjun Appadurai (2008) sobre mercadoria corresponder a um estado. As coisas podem estar ou não mercadorias, seu potencial mercantil depende do regime de valor no contexto histórico-social específico. Sua definição não se refere a algo que se restringe ao valor econômico das coisas, como é apresentado nas teorias marxistas e comumente relacionado ao consumo das sociedades modernas. Tampouco mercadoria se define em oposição às relações de reciprocidade e dádiva, oposição comumente retratada em uma perspectiva dualista pelas/os antropólogas/os.

Esse dualismo tende a ser pensado sobre o consumo da pamonha. No campo, a pamonhada chama atenção para a produção, artesanal, em termos de coletividade e solidariedade. Na cidade ela se destaca pelo viés do consumo individualizado, comercial, enquanto mercadoria.

No entanto, como colocado anteriormente, em Goiânia, além da presença de pamonhadas, a pamonha enquanto mercadoria é ressignificada socialmente como comida da cultura goiana, apresentando valor que também é simbólico, não apenas econômico. Ela não deixa de invocar um imaginário que remete à ruralidade. Enquanto no contexto campesino a organização social e as práticas tradicionais, como a pamonhada, não estão imunes às forças da modernização e não excluem seu consumo como mercadoria. Dessa forma, a polarização criada ao redor destas categorias não se configura na prática, o que podemos observar é que, ao invés de se excluírem, elas se mesclam.

5.1 Tradicional e moderno

Analisando as pamonhadas descritas e os depoimentos colhidos durante o campo, o entrelaçamento entre produção e consumo, tradicional e moderno, mostrou-se bastante expressivo, sendo evidenciado a seguir, através dos três domínios (GIARD, 2002) referentes à prática da pamonhada – ingredientes, utensílios e produto final – dado que o quarto domínio – operações – foi trabalhado anteriormente, no tópico *Divisão do trabalho*.

Ingredientes

Olhando para os ingredientes utilizados, seu conjunto aparece variado, entre aqueles produzidos e aqueles comprados. Referente ao milho, seu cultivo é predominante nos depoimentos sobre o passado, num tempo anterior às monoculturas de milho, e o comprar se mostra cada vez mais presente. Esse último se caracteriza muitas vezes pelo desconhecimento da origem do milho, exemplificando o processo de *deslocalização dos alimentos* (SUREMAIN; KATZ, 2009), fruto do fenômeno da globalização.

No caso de Marlene, na roça tinham plantação de milho, mas virou pastagem. Hoje compram milho na distribuidora da cidade mais próxima, Aragoiânia, e às vezes compram em Goiânia.

Dona Luzia conta que quando saíram da roça, onde plantavam milho, e foram para a cidade de Inhumas, seu marido “passou a tocar bar, comércio, né”. Mas

pamonha não deixaram de fazer, “a gente faz pamonha a vida inteira”. Agora compram o milho, “agora é comprado, se quiser né (ri)”, mas não fazem “aquele tanto de pamonha” como faziam antes. “Quando reúne todo mundo da família pra uma pamonhada, ai é muito milho né, mas quando é só pra nós aqui, a gente compra pamonha pronta, num faz em casa não”. Segundo ela, atualmente tem milho todo o ano, devido às irrigações. Mas o melhor milho, para dona Luzia, é o “milho de chuva”, “o irrigado tá bom, mas é diferente”. E caso o milho passasse do ponto, não precisava nem fazer pamonha. Sua filha, Sônia, lhe pergunta se depois servia só para alimentar o gado. Ela responde que não, pra fazer polvilho também. “Polvilho ou fubá?”, pergunta Sônia, curiosa. A mãe explica para a filha que do *leite* (do milho) se faz polvilho, enquanto para produzir o fubá ou a farinha de milho é preciso moê-lo.

O milho colhido, não comprado, não deixa de aparecer em narrativas no tempo presente. É o caso da família de Seu Mario e Ananci, que cultiva e consome produtos orgânicos, incluindo o milho, respeitando a sazonalidade do alimento e, conseqüentemente, das pamonhadas. Segundo os mesmos, não compram milho, “porque é cheio de veneno”.

Nas pamonhadas da comunidade da qual Dona Helena e Seu Antonio fazem parte, o milho é comprado diretamente do produtor, Zezim, que também pertence à comunidade e participa das reuniões. Para colher, Antônio aponta que mais uns três ou quatro homens ajudam a quebrar.

Hilda e Alfonso plantam milho todos os anos, uma parte mais cedo e outra mais tarde, pois então se tem milho por mais tempo, às vezes dividem em três diferentes épocas.

Outro ingrediente que não pode faltar é o queijo fresco. Em todas as vivências na roça narradas constatou-se sua produção, enquanto na cidade ele é comumente comprado em feiras. Variam suas formas de preparo, entre queijo ralado na massa durante o temperar e queijo fatiado, colocado durante a etapa de amarrar.

Além de Dalila, Hilda também prefere ralar o queijo, o qual é comprado do irmão que mora na fazenda, cuja esposa é responsável pela produção. Hilda lembra que também já fez queijo, deixando de fazer a partir da mudança para a cidade, em 1979, motivada pela possibilidade de colocar as/os filhas/os na escola.

Em relação ao uso de banha de porco, comum nas roças, o óleo é seu correspondente industrializado, de consumo generalizado nas cidades. Mas a preferência pela banha também migra para a cidade, assim como o óleo também pode ser notado no campo, por exemplo, quando a filha torna-se vegana, como no caso de Marlene.

Outros ingredientes também podem ser adicionados ao gosto do grupo familiar: linguiça (*pamonha à moda*), pimenta, jiló, e mesmo pequi. Para fazer pamonha de doce, basta adicionar açúcar à massa, sem deixar de colocar uma pitada de sal.

Utensílios

O uso das liguinhas para amarrar as pamonhas, se mostra hoje generalizado. Corresponde a um material industrializado, que veio em substituição a outros, como o uso de palhas de bananeira, seguido pelo uso de cordões de tecido. As liguinhas, antes de serem utilizadas devem ser fervidas em água quente, para não ocorrer das pamonhas amargarem.

O ralo elétrico predominou nas roças. Além do caso da pamonhada de Pirenópolis, Marlene também conta que deixaram de usar o manual e adquiriram um elétrico. Antônio e Helena apontam o mesmo sobre o assentamento onde vivem e, segundo ela, quando quer fazer pamonha mais rápido usa liquidificador. Da mesma forma ocorre na casa de Ananci, em seu caso devido à dores no braço que lhe impede de usar o ralo manual.

Dona Hilda também deixou o ralo por questão de sentir dores, para usar o liquidificador, tanto em casa quanto nas pamonhadas. Neste caso os grãos das espigas são cortados, e estas não precisam ser rapadas.

Dentre as pamonhadas observadas, apenas a realizada na roça, em Pirenópolis, incluiu o uso de gamela, além do uso de bacias de plástico. Percebo que a relação de simultaneidade entre o tradicional e o moderno também se revela nesses recipientes, um industrializado e outro artesanal. Nos demais contextos, a maioria utilizou apenas bacias de plástico.

Nesse sentido, nota-se uma relação mais próxima com a produção de objetos funcionais no que se refere à vida na roça. O modo de vida é caracterizado pela

desenvoltura de técnicas corporais e da criatividade para inventar coisas materiais que facilitem processos do cotidiano. Além da gamela, temos como exemplo a guilhotina e o ralo manual fabricados por Célio. Paulo também narra sobre o fazer do ralo na roça e Sônia conta que o seu foi feito pelo pai, Seu João.

O recipiente onde são cozidas as pamonhas variam entre o tacho e o latão de tinta. Este último aponta para o ato de *bricolagem*, a que se refere Michel de Certeau (1990), quando é dado um uso próprio, diferente do previsto, para algo que foi adquirido. Aqui, temos o latão de tinta tendo seu uso ressignificado com outro propósito, que não é o de armazenar tinta e ser descartado.

O fogão utilizado varia entre três tipos, a lenha, industrial ou doméstico a gás. Os dois primeiros são preferidos para as pamonhadas, tendo em vista o tamanho grande dos recipientes e o tempo necessário para cozimento. Helena, conta que fazem *trempe* (fogão no chão a lenha), “uma pra pamonha simples, outra para pamonha de mistura. Tem a pamonha de doce, tem à moda temperada e a simples”. Dona Hilda também faz a lenha. “Eu gosto de fazer lá pro quintal, no meu fogãozinho lá. A casa não bagunça!”. Marlene afirma que ficam mais saborosas as pamonhas cozidas desse modo.

O fogão industrial apareceu nas duas pamonhadas na cidade, em Anápolis e Goiânia, mas não significa que o fogão a lenha não seja encontrado em contexto urbano. Cida, por exemplo, tem um em sua casa, utilizado quando as pamonhadas acontecem lá.

Produto final

A pamonha é consumida assim que está pronta. Primeiro a liguinha é retirada para, então, tirar as palhas que a embrulham, com cuidado para não queimar os dedos. Há quem goste apenas de sal, quem goste apenas de doce, quem goste das duas, quem não coma com carne e quem não coma com queijo. Alguns deixam palhas no prato ao comer, outros as retiram, todas. A quantidade de pamonhas consumida por cada um é motivo de conversa e piada.

5.2 “Milho é desenvolvido em Goiás especialmente para fazer pamonha”

Este título refere-se à reportagem (MILHO..., 2018) transmitida em jornal local. Afirma-se que a pamonha goiana tem sua qualidade garantida devido ao *desenvolvimento* do milho por pesquisadores. A comida não podia deixar de ser referenciada (e valorizada) como parte da identidade cultural goiana

Pesquisadores aproveitaram a paixão dos goianos pela pamonha e apostaram numa variedade de milho. E você vai entender que não é à toa que a nossa pamonha é a mais gostosa do Brasil (apresentador).

Aqui temos um exemplo de como a tradição impacta na modernidade. O consumo cultural de pamonha pelas/os goianas/os implicaram no investimento de pesquisas científicas para “melhorar” a qualidade dos milhos cultivados e vendidos com fim na comida. Na década de 80, no município de Inhumas, tiveram início estudos com a finalidade de “dar ao milho as características ideais pra chegar na melhor pamonha!” (apresentador).

Específico pra pamonha, isso é importante. Porque esse milho é diferente do milho-grão. O milho-grão tá preocupado com o peso do milho, cor do grão, produtividade e o milho-pamonha não. Nós estamos preocupados com quê?! Com suas características pra pamonha (agrônomo, pesquisador).

Dentre estas características apontam para as palhas, em quantidade e qualidade. Quanto mais numerosas e mais largas melhor. A facilidade de tirar os cabelos também conta como vantagem. Assim como a cor com tonalidade creme, a resistência ao clima, às pragas e doenças, e o plantio durante todo o ano.

O pivô é o segredo do negócio. A procura é grande. Com a irrigação, ele (produtor) vende o milho por um bom preço durante a estiagem. No período de chuva, faz a rotação de cultura com a soja (apresentador).

Faz-se notar, ainda, a atuação da ciência junto ao processo de modernização agrícola, voltada a atender os interessados em aumentar a produtividade das monoculturas. No mesmo sentido, o recurso midiático atua na difusão da ideia de “avanço”, tendo os estudos científicos como garantia de qualidade. Fator para o qual Livia Barbosa (2009) chama atenção, quando comenta a tendência contemporânea de cientificação da alimentação.

Considerações finais

O campo da alimentação há algumas décadas era encarado apenas por um viés folclórico ou era subjugado a um papel coadjuvante em relação a outras temáticas dentro das pesquisas nas Ciências Sociais. Através desse estudo, pude perceber a vastidão de abordagens temáticas que podem ser aplicadas dentro desse campo, bem como sua relevância para compreensão da vida social, em suas diferentes formas.

Elementos de distintas ordens coexistem em nossa vivência cultural. Focando em uma prática cultural específica, no âmbito da alimentação, busquei demonstrar como ela serve para pensar dinâmicas sociais, econômicas, políticas e ambientais, além do valor cultural em si mesma. E ainda, como aspectos tradicionais e aspectos modernos estão presentes conjuntamente nos espaços, seja rural ou urbano, seja através de objetos, técnicas, alimentos ou procedimentos.

Em contraposição a uma concepção romantizada sobre a pamonhada no campo, enquanto ambiente de autenticidade e de preservação da cultura frente à ameaça homogeneizante do movimento de modernização que age sobre a cidade, essa tradição também passa por mudanças em contexto camponês, também impactado pela modernização, principalmente quanto ao consumo do milho.

É verdade que a tradição da pamonhada tem base no meio rural. No entanto, tendo em vista sua presença na cidade e a trajetória de vida das/os interlocutoras/es que a praticam nesse meio, passo a pensar em como a tradição não se delimita a um lugar, mas sim em como ela é transportada junto às pessoas. Posso nunca ter vivido na roça, mas isso não me impede de vivenciar a pamonhada com meus familiares que saíram do campo e trouxeram com eles essa prática. É evidente que esse tipo de mudança implica adequação a outro modo e ritmo de vida, mas não implica na perda das práticas culturais, mesmo que elas também sejam adequadas ao novo contexto.

Nos mostra também como a comida e as sociabilidades a sua volta, permite às pessoas de um mesmo grupo afirmar sua identidade, como também vem atuando na demarcação de grupos que compartilham posicionamentos similares em relação à alimentação. Estes se fazem notar mesmo no âmbito da pamonhada, com casos

de pessoas vegetarianas, veganas, aquelas que fazem dieta, outras que comem apenas alimentos orgânicos. Tendências da alimentação contemporânea percebidas no consumo tradicional de pamonha (BARBOSA, 2009).

Referências

- ALTA do preço do milho deixa a pamonha mais cara e 'revolta' goianos na web. **TV Anhanguera**, Goiânia, 16 ago. 2018. 1 vídeo (3:33 min.) publicado pelo canal G1. Disponível em:
<http://g1.globo.com/goias/videos/t/todos-os-videos/v/alta-do-preco-do-milho-deixa-a-pamonha-mais-cara-e-revolta-goianos-na-web/7848066/>. Acesso em 25 nov. 2019.
- ALVES, Ana Claudia Lima e; ALCANTARA, Nadja Naira Sousa e. **Pamonhada, uma referência cultural goiana**. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 27., 2010, Belém. Anais... Belém: 27a Reunião Brasileira de Antropologia, 2010.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como Narrativa da Memória Social. **Sociedade e Cultura**, Porto Alegre, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.
- APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Rio de Janeiro: Ed. UFF, 2008.
- BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin. **O estudo do consumo nas Ciências Sociais contemporâneas**. In: _____ (Org.). Cultura, consumo e identidade. Rio de Janeiro: FGV, 2007.
- BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BATISTA, Amanda Christianine. Pamonhada, na roça e na cidade. **Alimentação e Cultura**, Slow Food Brasil, out. 2018. Disponível em:
<https://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/1468-pamonhada-na-roca-e-na-cidade>. Acesso em: 26 nov. 2019.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1987.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: a arte do fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.
- CONTINI, Elisio *et al.* Milho: Caracterização e Desafios Tecnológicos. **Embrapa Milho e Sorgo** (CNPMS), Brasília, p. 1-45, 2019. Disponível em:
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/195075/1/Milho-caracterizacao.pdf>. Acesso em 25 nov. 2019.
- CONTRERAS H., Jesús; GRACIA A., Mabel. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.

DA MATTA, Roberto. O ofício do Etnólogo, ou como ter “Anthropological Blues”. In: NUNES, Edison de O. (Org.). **A aventura sociológica**. Rio de Janeiro: Zahar, p. 23-35, 1978.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens**: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ. 2004.

FAGUNDES, Rita de Cássia; SCHMITT, Claudia Job. **No entramado da vida**: a produção e o consumo do milho no estado de Sergipe em um contexto marcado pelo avanço das grandes monoculturas. (mimeo., versão incompleta).

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FONSECA, Claudia. O anonimato e o texto antropológico: Dilemas éticos e políticos da etnografia ‘em casa’. In: SCHUCH; VIEIRA e PETERS (Org.). **Experiências, dilemas e desafios do fazer etnográfico contemporâneo**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, p. 205-227, 2010.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2002.

GONÇALVES, Rodrigo. Vazão do Rio Meia Ponte se aproxima do nível de racionamento de água, diz Semad. **TV Anhanguera**, Goiânia, 14 ago. 2019. G1. Disponível em:
<https://g1.globo.com/go/goias/noticia/2019/08/14/vazao-do-rio-meia-ponte-se-aproxi-ma-do-nivel-de-acionamento-de-agua-diz-semad.ghtml>. Acesso em 26 nov. 2019.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2009.

MENASCHE, Renata. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, Bogotá, n. 53, p. 25-36, 2004.

MILHO é desenvolvido em Goiás especialmente para fazer pamonha. **TV Anhanguera**, Goiânia, 14 out. 2018. 1 vídeo (6 min.) publicado pelo canal G1. Disponível em:
<http://g1.globo.com/goias/jornal-do-campo/videos/t/edicoes/v/milho-e-desenvolvido-em-goias-especialmente-para-fazer-pamonha/7084765/> . Acesso em 25 nov. 2019.

PAIVA, Raquel Lucena. **Tebi’u Eté**: alimento sagrado Guarani. Aracruz: Associação Indígena Guarani Mboapy Pindó, 2016. Disponível em:
https://issuu.com/raquellucenapaiva/docs/livro_receitas_tebiu_ete_148_5x210m. Acesso em: 14 nov. 2019.

PAULILO, Maria Ignez S. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, Santa Catarina, v.5, n.28, p.64-70, 1987

TORALLES, Katia Karam. **Entre cozinhas e quitandas**: patrimônio e globalização em Pirenópolis. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017. Disponível em: <http://bit.ly/2DolZdX>.

VELHO, Gilberto. **Individualismo e cultura**: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1980.