

SABOR E PAISAGEM – O QUE REVELA O PEQUI NESTA IMBRICAÇÃO DE SER E ESSÊNCIA CULTURAL

Taste and Landscape – What reveals the pequi in this imbrication of being and cultural essence

Lúcia Helena Batista Gratão¹

RESUMO

O sabor é um desafio dos sentidos no estudo da paisagem. O sabor que brota da terra enquanto enraizamento e pertencimento é o desafio que incita a exploração geográfica pelo campo da imaginação e do imaginário da natureza. No interior desse campo, sentidos e sentimentos revelam valores culturais de um lugar ou região. Valores inscritos e circunscritos pela apreciação e valoração da paisagem. Por este campo de exploração, a paisagem é deslumbrada, acessada e apreciada pela via do sabor, via que ultrapassa a visão, sentido mais explorado nos estudos de percepção. O sabor é um elemento-alimento essencial na construção e reconhecimento de identidades locais e regionais. No interior desse campo de abordagem encontra-se o sabor do Pequi enquanto fruto e essência do Cerrado que revela a imbricação de ser-e-paisagem.

Palavras-chave: Sabor. Cerrado. Pequi. Paisagem. Imaginação.

ABSTRACT

The taste is a challenge in the senses of the study of the landscape. The taste that arises from the earth while rooting and belonging is the challenge that encourages geographical exploration by the field of imagination and the imaginary of nature. Within this field, senses and feelings reveal cultural values of a place or region. Values inscribed and circumscribed by the appreciation and valuation of the landscape. For this field of exploration, the scenery is dazzled, accessed and assessed by line of taste, line exceeding the limit of vision, direction further explored in studies of perception. The taste is an essential element-food in the construction and recognition of local and regional identities. Within this field approach finds Pequi taste while fruit and essence of the Cerrado that reveals the intertwining of being-and-landscape.

Keywords: Taste. Cerrado. Pequi. Landscape. Imagination.

¹ Professora Aposentada da Universidade Estadual de Londrina (UEL). aguasdelu@yahoo.com.br.

✉ Rua 70, nº 110, ap. 601, Qd C-18, Lt. 08-10, Jardim Goiás, Goiânia, GO. 74810-350.

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

ACESSANDO O CAMPO DE ESCAVAÇÃO

Que campo é esse? Por que se enveredar por ele? Por qual via? Como se inscreve e circunscreve no campo da pesquisa e da produção geográfica?

Michel Onfray em “Teoria da Viagem: poética da geografia” (2009) anuncia:

Certamente há muitos pretextos, ocasiões e justificativas, mas em realidade só pegamos a estrada movidos pelo desejo de partir em nossa própria busca com o propósito, muito hipotético, de nos reencontrarmos ou, quem sabe, de nos encontrarmos. [...] Quantos desvios, e por quantos lugares, antes de nos sabermos em presença do que levanta o véu do ser. (ONFRAY, 2009, p. 75).

Anúncio de grande incentivo para quem se põe a viajar em busca do desconhecido por um campo novo de escavação, conduzindo-nos a recuperar os estados de alma do viajante primordial e nos recordar uma lição ancestral: o aprendizado do mundo se dá ao mesmo tempo em que o aprendizado de nós mesmos. Anúncio que nos incita, mais ainda, a fazer nossa escolha de destino e encontrar a geografia que nos faz sonhar. Sonhar uma destinação e a ela ser acolhida.

Cada corpo busca reencontrar o elemento no qual se sente a mais à vontade e que foi outrora, nas horas placentárias ou primeiras, o provedor de sensações e de prazeres confusos, mas memoráveis. Existe sempre uma geografia que corresponde a um temperamento. Resta descobri-la (ONFRAY, 2009, p. 20-21).

O viajante Onfray faz um elogio à arte de viajar e oferece um inventário de reflexões andarilhas, que têm a ver com memória, com amizade, com subjetividade, com perder-se, com a escolha de um

destino. Que ensejos e enlevos! É preciso reafirmar nossa escolha de destino e a geografia que nos (en)leva ao nosso campo de escavação?

O geógrafo necessita abrir os olhos e dar asas à imaginação para deslumbrar novos horizontes de investigação. É preciso viajar. É preciso abrir novas vias de acesso. Aventurar-se pelo universo da imaginação geográfica (DARDEL, 2011; PRINCE, 1961; 1971; GRATÃO, 2002; 2010a) é um instigante campo de escavação da memória e do imaginário. É preciso sair a campo “aventurando-se como explorador de paisagens e lugares; preencher os “espaços vazios” dos nossos “mapas de sentimentos” (GRATÃO, 2010a, p. 312). Esse é o nosso universo de acesso ao campo de escavação do sabor. Universo que temos explorado à luz da imaginação poética (BACHELARD, 1988b) e que tem nos projetado para o campo da poética da geografia (GRATÃO, 2002; 2010a; 2010b) em direção à poética da terra. Poética enraizada como o sabor que brota da terra. Como o Pequizeiro com suas raízes fincadas no chão do Cerrado ramificando seus galhos em frutos e essência – Sabor do Cerrado! “Meus versos têm relances de enxada, gume de foice e peso de machado. Cheiro de currais e gosto de terra” (CORALINA, 2007, p. 108); “[...] Tudo o que somos usuários vem da terra e volta para a terra. Terra, água e ar. O triângulo da vida” (CORALINA, 2007, p. 77). Rastros de escavação telúrica e da volta à *terra matter*. “O que vale na vida não é o ponto de partida e sim a caminhada. Caminhando e semeando, no fim, terás o que colher” (CORALINA, 2007, p. 55). Esse é o sentido de viagem ao campo de escavação!

Se a escrita de Cora Coralina é uma poética da terra e da vida – (vi) vida – de Goiás (GRATÃO, 2010a), o sabor do pequi é uma extensão do telúrico que se inscreve no universo imaginante e pulsante do imaginário enquanto imagem do Cerrado. A exploração geográfica pela imaginação conduz-nos a lugares inacessíveis por outras vias.

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

E, nesse transcurso, encontrar a (nossa) geografia que nos dá prazer. Para se “ter esse prazer da pesquisa” é preciso sair do (nosso) ‘porto seguro’ e ‘viajar’ (GRATÃO, 2009). Viajar pelo campo do sabor é uma maneira de dar valor à terra e seus frutos. Caminhando e semeando essência do Cerrado para colher os seus frutos. Um ato de celebração à Terra – Cântico da Terra:

Eu sou a fonte original de toda vida./Sou o chão que se prende à tua casa. /Sou a telha da cobertura de teu lar. A mina constante de teu poço. /Eu sou a grande Mãe universal. / Tua filha, tua noiva e desposada./A mulher e o ventre que fecundas. Sou a gleba, a gestação, eu sou o amor./Plantemos a roça (CORALINA, 1987, p. 213-214).

Uma maneira de retornar à casa – O Cântico da Volta:

Velha da casa de Goiás. Acolhedora e amiga, [...] Sobrevivi aqui ainda, e, sempre, o mesmo determinismo histórico que fez viver e florescer, dentro desta muralha de serras e rodeada destas águas vivas, uma autêntica civilização, que, no enluramento de dois séculos, se considerou um dia madura e apta para ser mudada. [...] Os morros verdes parece que vestiram para mim galas vegetais; festivo azul lavado dos ares, e no meu cansado coração, uma festa maior: - A festa da Volta às Origens da Vida. [...] A cidade lendária me toma nos braços, me enlaça e prende. Euforia, levitação... Para ti, cidade-*mater*, este cântico perdido de quem volta às origens da Vida. (CORALINA, 2003, p. 105-109)

Caminhando e semeando essência do Cerrado para colher os seus frutos, uma maneira de reconhecer a geografia que brota da terra.

Em qualquer parte da Terra
um homem estará sempre plantando,
recriando a Vida.
Recomeçando o Mundo.

[...]
O grão que cai é o direito da terra

(CORALINA, 1987, p. 165-172).

Uma maneira de reconhecer a poética da terra (GRATÃO, 2010a; 2010b). Campo instigante de exploração geográfica. Via saborosa de acesso à geografia que fascina a imaginação.

Como se lê na quarta capa do livro “*Voyage em Géographie: une géographie pour le monde, une géographie pour tout le monde*” (BAILLY; SCARIATI, 1999).

La géographie fascine les imaginations... géographie des voyages, de l’aventure... une géographie attrayante, montrer comment chacun d’entre nous “pense géographique”, telle est l’ambition de ce livre destiné à tous ceux qui souhaitent découvrir les nouvelles de cette discipline.” (BAILLY; SCARIATI, 1999, p. quarta capa).

Seria preciso um incentivo maior para que nos embrenhássemos por esta via de descoberta geográfica? O geógrafo tem gosto por viagem que permeia o mundo das imagens e do imaginário (ONFRAY, 2009). Esse é o sentido de acesso e de destino em direção ao Cerrado, esse vasto espaço do interior do Brasil – universo sertanejo. Longe de ser um espaço homogêneo e inabitado, ele hoje, representa práticas e culturas muito ligadas à natureza e com fortes tradições enraizadas nas suas terras. É no sertão que brotam tantos aspectos relacionados à cultura (ALMEIDA, 2003), o que motiva investigações do ponto de vista da natureza e da cultura. Por esse campo é que se busca o sabor do pequi a partir das duas grandes essências de ser e saber – a natural e a cultural. Nessa convergência procura-se desvendar a relação dos povos do Cerrado projetando a essência do sabor como patrimônio

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

natural e cultural. Raiz de ligação dos homens aos lugares. Uma ligação que funda e reforça a existência e a realidade geográfica em que “o homem se sinte e se saiba ligado à Terra como ser chamado a se realizar em sua condição terrestre” (DARDEL, 2011, p. 33).

Como não dar valor à paisagem se a ela nos voltamos para o nosso sustento material – substância! Como não dar valor ao sabor se a ele nos voltamos em busca do lugar-casa! Como investigar o sabor se não por este universo materializante, imaginante e poético! Dar valor à paisagem é uma dimensão de ser. O que ela guarda, o que ela expressa e o que dela se estende. O que vela, desvela e revela.

QUE SABOR É ESSE?

Que sabor é esse (des)coberto pelos povos indígenas e que vira prato típico na culinária brasileira especialmente, no interior dos sertões dos Goyazes e das Minas Gerais? Saberes tradicionais que transformam o fruto da terra em comida – arte de comer. Arte ensinada pelos povos indígenas que se propaga por todo canto do Brasil, estendendo a outros continentes disseminando a cultura gastronômica brasileira – comida regional. Dimensão e extensão de uma prática que “se vincula a ideia de que a cozinha deva respeitar, nos limites do possível, o sabor natural de cada alimento: sabor por vezes diferente e particular, a ser mantido, justamente, distinto dos outros” (MONTANARI, 2008, p. 97). Os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre, aponta Montanari, e em seguida, afirma: “Sob esse ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar” (MONTANARI, 2008, p. 135-136).

A natureza chega à cozinha e, neste espaço experiencial de sensações, o sabor se revela no ato de comer. Nesse ato, paisagem e sabor se misturam e se tornam uma só essência impregnada de

gosto e aroma. Pela arte da degustação, o sabor vai sendo desvelado enquanto natureza e cultura. Nesta arte de transformação dos alimentos, são construídos saberes que levam a desvendar a superfície terrestre enquanto espaço e matéria – **espaço geográfico**. Eric Dardel pelo sentido da ciência geográfica enquanto espaço da vida, levamos a “compreender o mundo **geograficamente**, em sua extensão e suas ‘regiões’, como fonte de forças e horizontes da vida humana” (DARDEL, 2011, p. 1). Gaston Bachelard pelo sentido original do habitar e as forças imaginárias revestidas, de nosso espaço interior, leva-nos a aprofundar o **espaço-substância**. “Cada matéria com sua localização. Cada substância com sua existência. Cada matéria com a conquista de seu espaço, seu poder de expansão para além das superfícies pelas quais um geômetra gostaria de defini-la” (BACHELARD, 1988b, p. 207).

Na intimidade de saborear, se entra realmente na essência da paisagem. Quando vivemos esta intimidade, chegamos a conhecer nesse **espaço-substância**, um espaço com uma dimensão imaginária de mundo. Imagens materiais fundamentais, imagens que estão na base de qualquer imaginação. “Não mudamos de lugar, mudamos de natureza” (BACHELARD, 1988b, p. 210). Se esta química acontece no ato de comer, homem e paisagem se ligam em sensações – sentido sensorial – paladar, gosto, aroma. O sabor que vem da terra e transforma em essência de sentidos. Substância terrestre que brota da memória escavada no prolongamento da realidade geográfica: “Há uma experiência concreta e imediata onde experimentamos a intimidade material da ‘crosta terrestre’, um enraizamento, uma espécie de **fundação** da realidade geográfica” (DARDEL, 2011, p. 15). Sobre esta base, Dardel incita-nos mais uma vez, pelo reencontro de uma experiência primitiva: “A experiência telúrica coloca em jogo ao mesmo tempo, como nos mostra Bachelard, uma estética do sólido

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Grafão

ou do pastoso e uma certa forma da vontade ou do sonho” (DARDEL, 2011, p. 15).

Que sabor é esse que desvela e revela o sensório, experiencial e existencial? Essência capaz de nos levar a compreender o mundo geográfico e poeticamente pelo amor a terra natal? “Amor ao solo natal ou busca por novos ambientes, uma relação concreta liga o homem à Terra, uma geograficidade (*géographicité*) do homem como modo de sua existência e de seu destino (DARDEL, 2011, p. 1-2).

Que sabor é esse? Sabor do pequi! Fruto do Cerrado! Essência impregnada de valor à Terra. Amálgama de sentidos e imaginação. Amálgama de ser e existência.

SABOR DO PEQUI – ESSÊNCIA E EXTENSÃO DO CERRADO

Pequi! Fruto do Cerrado transfigurado em versos, na canção goiana que canta a natureza e a cultura do pequi.

Tem que ser devagarinho,
rói daqui, raspa dali.
Py é casca, Qui espinho,
seu nome vem do Tupi.

Ouro e carne do cerrado,
gosto forte e exótico.
Com seu verde e dourado
é um fruto patriótico.

‘Tá em todas as receitas,
sejam doces ou salgadas
e são muito bem aceitas,
mundo afora apreciadas.

[...]
Cata pequi no cerrado,
cata pequi.
Cata pequi no cerrado,
cata pequi.

Não existe similar,

trem igual eu nunca vi
Pro sertanejo *caryocar*
basta só comer pequi.

(BARRA, M.; PATROCÍNIO; BARRA, R., 2007)

Pequi! Fruto do Cerrado transfigurado em arte, na pintura da artista goiana Evandra Rocha que retrata e (e)moldura o pequi em telas de Flores e Frutos do Cerrado. Dimensões artísticas manifestas em torno do fruto do Cerrado, expressando valores e significados que têm o fruto que brota no coração do Brasil e se estende por todo Cerrado e por muitos outros cantos.

Pequi! Sabor do Cerrado, essência impregnada de valor à terra. Amálgama de ser e paisagem. Projeção da imagem e do imaginário ligado à natureza e à cultura. Sabor é um elemento de existência humana sobre a Terra. Sentido de partida e mediação para compreender os processos de construções identitárias regionais. Ir à busca desta essência é um passo importante no sentido de fortalecer o movimento de resistência dos povos frente às transformações da paisagem. Uma via de sentido e projeção para se chegar às tradições culturais.

O sabor do pequi é expressão manifesta da paisagem.

Se de fato a paisagem reúne, como diz Dardel, todos os elementos geográficos [...]; se a paisagem é, como ele ainda diz, “a face local da Terra com suas distâncias e suas direções”; se, mais globalmente, a paisagem diz respeito a uma certa visibilidade da Terra, não é menos verdade, acrescenta ele, que a paisagem não é **primeiro** um **espetáculo**, ela não é “na sua essência, feita para ser olhada. [...] Antes, então, da instituição de qualquer experiência visual, antes de qualquer espetáculo, e dando ao espetáculo sua verdadeira dimensão, a paisagem é **expressão**. Mais fortemente, expressão da existência. Ela é portadora de um sentido, porque nela se enraíza o encontro entre a Terra e o projeto humano. A paisagem é essencialmente mais **mundo** do que **natureza**, ela é o mundo humano, a **cultura** como encontro

da liberdade humana com o lugar do seu desenvolvimento: a Terra (BESSE, 2006, p. 91-92).

Nesse campo de visão e de escavação geográfica encontra-se o Pequi, fruto do Pequiizeiro, espécie nativa do Cerrado. Expressão do Cerrado que traz a vitalidade e a riqueza da paisagem, não só quando posto à mesa como alimento-comida, mas, como extensão da cultura. Terra – “**Solo** da experiência”; “**base** da existência humana” (BESSE, 2006, p. 92 – grifos meus).

O sabor do pequi é uma essência da força telúrica que emana do Cerrado e pulsa no coração do Brasil. Essência que brota da terra e que imprime valor à Terra. Memória da Terra que se estende no enraizamento do ser. Originário dos domínios do Cerrado, o pequi é um precioso alimento do sertanejo e, que hoje, é o prato típico da culinária regional, especialmente, a culinária goiana. Sua cor e aroma estimulam o paladar. De sabor forte e exótico. No saborear o fruto, a natureza e a tradição da cultura sertaneja vai sendo desvendada. Desde os tempos dos tropeiros que o pequi faz parte da alimentação brasileira. Das suas raízes brotou o fruto que virou alimento para a população do sertão. A partir dessa mediação cultural, dar valor ao sabor do pequi é (re)conhecer a natureza das suas origens – essência do Cerrado. Hoje, impregnado desta natureza, põe-se à mesa nas mais sofisticadas cozinhas regionais.

O pequi é uma fonte primária de alimento no Cerrado. Seu fruto é colhido no chão do Cerrado. “Cata pequi no Cerrado, cata pequi”. Dele extrai-se a polpa, o óleo, a semente. É rico em vitaminas e proteínas. Comida originalmente indígena ganhou as mesas e o coração dos brasileiros pelo sabor e aroma. Vias que se aproxima da natureza revelando nossa imbricação com a paisagem. Essa ligação umbilical com a Terra – fruto que nasce terra. Do fruto recupera os

conhecimentos da terra e o que a natureza tem de essência, extraídos da própria natureza da terra e que se prolonga no ato de comer.

A cozinha ou o fazer cozinha, que passa pela discussão do uso do fogo, o cru e o cozido (LÉVI-STRAUSS, 2004) e a associação do fogo, cozinha e civilização (MONTANARI, 2008), não faz parte do nosso espaço de investigação. Não é nosso ensejo investigar a maneira de transformar os produtos da natureza ou a preparação dos alimentos. O nosso foco é o sabor enquanto mediação e imbricação de ser e paisagem. Porém, se cozinhar é o gesto que transforma a natureza, é essencial que nesse gesto de transformação deve levar em conta a valoração da paisagem e da cultura. Nesse gesto, algumas perguntas podem ser desencadeadas, como por exemplo: Que sabor é esse? Que fruto é esse? Que planta é essa? De onde vem? Qual o envolvimento das pessoas com a terra? Se no ato de saborear surge o desvelamento, fios da memória são desatados. Isso porque, na projeção imaginária de imbricação, a paisagem se revela enquanto ligação existencial do Homem com a Terra (DARDEL, 2011). E os sentidos de percepção se aguçam. “Uma pessoa pode conhecer um lugar tanto de modo íntimo como conceitual; pode articular ideias, mas tem dificuldades de expressar o que conhece através dos sentidos” (OLIVEIRA, 2000, p. 20).

No interior desse campo de escavação, o sabor se põe enquanto bem cultural para preservação material e imaterial – patrimônio cultural – na perspectiva de novos olhares voltados para a valoração da paisagem e aproveitamento de (seus) bens culturais. E, mais, o sabor se põe enquanto elemento na construção e reconhecimento de identidades locais e regionais. Com essa imagem de significação procura-se dar visibilidade a esta essência – material e imaterial. E, por esta via de escavação e exposição torna-se enriquecido e substanciado no fértil e fecundo campo geográfico. E o Cerrado, permeado por esta via de

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

entendimento de paisagem de imbricação com a cultura, se revela à luz da dimensão cultural pelo mundo da experiência e da existência e, nesse ato, assume seu lugar de-ser-e-de-existir.

Enveredar-se por este campo na Geografia não tem sido muito fácil, por conta da imaterialidade e subjetividade que envolve este elemento no universo de ser-e-essência material e cultural. Porém, ao mesmo tempo, tem sido um precioso desafio que nos impulsiona a dar asas à imaginação (BACHELARD, 1988b) e a embrenhar-se de corpo e alma por esta via aberta pela fenomenologia da imaginação poética. Uma fenomenologia do espaço, e, então, chegar a uma fenomenologia do sabor? Como nos incita Bachelard: "Por mais que eu toque nas coisas, continuo a sonhar com o elemento" (BACHELARD, 1988b, p. 21). Desafio que Bachelard explorou com intensa força telúrica na poética do espaço, espaço feliz, espaço louvado, espaço amado. Um desafio que começa pela percepção geográfica (OLIVEIRA, 2000; 2001; 2004) e se sustenta no corpo teórico do valor natural e cultural, material e imaterial ao que se vislumbra a necessidade de acentuar a riqueza natural e cultural que guardam as paisagens.

No campo da geografia, pouco se conhece de estudos que envolvem este **mundo** de essência sensorial e imaginária. Tem sido focado muito mais na alimentação ou na gastronomia, ou seja, na cozinha. O sentido simbólico e seu papel como mediador da própria experiência sensorial e imaginária é um campo ainda a ser deslumbrado, contemplado, apreciado e saboreado. O sabor encontra-se ainda, impalpável e fora do foco enquanto atributo invisível de sensação, que vai além da descrição dos atributos visuais. O sabor do pequi, mais que isso, encontra-se desenraizado no campo da geografia. O fruto do Cerrado não tem atraído tantos apreciadores, embora, já começam a se despertarem.

CERRADO – EMARANHADO DE RAÍZES, SENTIDOS E SENTIMENTOS

Cenário do conhecimento tradicional, o Cerrado abriga lugares tão diversos quanto suas paisagens naturais. Num mesmo ecossistema, aparentemente homogêneo, inúmeras paisagens, cada uma contribuindo para a "formação de percepções e conceitos a respeito do espaço e sua gente" (MALTY, 2010, p. 25). Encontra-se em contato com quase todos os demais biomas brasileiros: a Floresta Amazônica, a Mata Atlântica, o Pantanal e a Caatinga, o que permite um rico e constante fluxo de biodiversidade. É a mais rica de todas as savanas do planeta, e, se junta à Amazônia em número de espécies. Devido à sua exuberância, o Cerrado foi chamado de "Jardins Florestais Orquestrados" pelos naturalistas estrangeiros que viajavam pelo interior do país, no século XIX.

O Cerrado tem sido focado hoje, como um Bioma de destaque no âmbito nacional bem como, no conjunto da vida no Planeta. É considerado o segundo ecossistema brasileiro em extensão, compreende todo o Centro-Oeste do país, estendendo por outros estados tanto da Região Nordeste como do Sul. Ele ocupa quase a quarta parte do território nacional e prolonga-se além da fronteira com a Bolívia (ALMEIDA, 2005). Caracteriza-se por uma ampla (bio)diversidade e heterogeneidade. É um dos maiores Domínios Fitogeográficos do Brasil, ocupando em torno de 25% do território nacional.

O Cerrado está muito além de um simples bioma homogêneo, vasto, constituído de árvores espaçadamente, com galhos retorcidos, casca grossa e raízes profundas para a defesa contra o fogo, de solo pobre em nutrientes, e rico em alumínio e ferro. Esta é uma imagem configurada na força produtiva de transformação da terra em recurso, força que "desterra" o Cerrado (des)enraizando os seus frutos e seu

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

povo. Com sua rica biodiversidade e diversidade cultural o Cerrado nos apresenta novas realidades culturais, expressas por uma intensa disposição dos seus povos para manterem vivas, culturas e tradições de seus antepassados.

No emaranhado de raízes, sentidos e sentimentos, o Cerrado acaba por nos revelar outra paisagem; outra imagem; outro modo de viver e de ser, pela sua própria cultura expressa nos hábitos e nos costumes dos seus povos. A esta vista, o Cerrado é contemplado e sentido sob a perspectiva de paisagem que vai além da **formação vegetal e tipos de formação**. À luz da nossa exploração geográfica, o Cerrado é vislumbrado como **lugar de habitar**, cujos povos buscam (re)conhecimento na natureza e na cultura. Os laços que unem os povos à terra são as tradições e os modos de vida. As modificações que têm ocorrido no Cerrado fazem com que os 'elos' se esvaíam com a transformação da paisagem ao receber os novos modos de produção. Modelo de modernização "que, ainda hoje, vem reduzindo os **Tantos Cerrados** apenas ao cerrado da soja, da pecuária, dos empreendimentos turísticos, das hidroelétricas, ou seja, aos poucos cerrados" (ALMEIDA, 2005, p. 9). Nesse emaranhado de transformações, o Pequi tem sofrido as amargas consequências, e as pessoas sofrem, sentem a dor da perda de sua extensão; perda de uma extremidade do seu corpo (telúrico). Diante do (des)terramento do Cerrado, aclamamos com Altair Sales Barbosa prefaciando Almeida (2005, p. 18): "[...] estamos sentindo as dores da perda de um ambiente que não existe mais na plenitude de sua biodiversidade".

Desde que o domínio do Cerrado foi "descoberto" como fronteira agrícola, discursos identitários têm reagido na forma de movimentos de resistência e de reinvenção de identidades. Os sabores estão entre os símbolos utilizados para reagir, já que a sua comercialização interna e externa tem se pautado na projeção de imagens e de um

imaginário ligado à natureza e à cultura. Compreender os processos de construções identitárias regionais é um passo importante que se enraíza no campo de resistência e de existência. Se o Cerrado está sendo (des)terrado, o Pequi está ameaçado a desaparecer. E, assim, se desconstituir da paisagem. E a cultura do pequi? Pequi só pode ser colhido, catado no chão do Cerrado. Que sertanejo não tem guardado na memória lembranças do pequi e a sombra do pequizeiro? Que enquanto saboreia o fruto vai desatando os fios da memória. Memória do lugar, da natureza (ou da cultura)?

Como não se deixar envolver-se e se (en)raizar nesse campo de encantamento da Terra? Como não se deixar entrelaçar-se nesse emaranhado de raízes, sentidos e sentimentos? Como resistir ao sabor da cumplicidade com a Terra? Uma apreensão da Terra como espaço telúrico? "O telurismo foi, com frequência, ao longo da história, aliado do homem na afirmação de sua liberdade" (DARDEL, 2011, p. 17). Como resistir ao valor desse campo (en)raizado de sentimentos? Campo geográfico que nos leva de volta à casa!

PEQUI – REFERÊNCIA NA CULINÁRIA DE GOIÁS: FRUTO IDENTITÁRIO, RAIZ DE GOIANIDADE

Quantas vezes nos vimos pensando a respeito dos aspectos filosóficos escondidos na existência das leguminosas. Acreditávamos que compreender a essência de cada ingrediente poderia nos levar a imaginar belas receitas (SABOYA, 2007, p. 37). Instigante reflexão para compreender a essência do pequi enquanto referência da culinária goiana. O Pequi é um dos sabores representativos da imagem de Goiás e Minas Gerais, tendo raízes ligadas ao sertanejo. Atualmente tem-se difundido por todo o país através dos "produtos culturais". Nesta

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

projeção de imagem é reconhecido como referência na culinária de Goiás e de Minas Gerais. Enquanto referência na culinária de Goiás é a expressão maior de imbricação de ser e essência cultural. Sabor, paisagem, identidade e tradição entrelaçamentos que revelam a goianidade. Relação que amplia o campo de entendimentos sobre a realidade geográfica desse espaço.

A culinária goiana revela sabores e imprime saberes de paisagem que fazem parte de uma busca convergente de contribuir para uma profunda investigação da realidade geográfica na perspectiva da interação Homem e Terra enquanto existência (DARDEL, 2011). A paisagem enquanto referência desta condição existencial e telúrica, e o sabor enquanto prolongamento desta essência geográfica. Nesse (con)texto, apreciamos a reflexão de Molina (2001) e reafirmamos com a autora que se o ato de comer é, no ser humano, um ato cultural por excelência, tal prática o inscreve como importante modulação do cotidiano. E assim:

Partindo de tal premissa, considero nesse ato cultural por excelência, o cenário goiano. Entendo que peculiaridades históricas conferiram um perfil à cozinha e ao ato de comer, de tal modo pulsante, que constitui um traço identitário a concorrer para a construção de uma "goianidade", não obstante as reelaborações experimentadas ao longo da história de Goiás (MOLINA, 2001, p. 125).

Na culinária e no ato de comer, quando o fruto da terra se põe à mesa a imbricação sabor e paisagem se revela e, nesse mesmo ato em torno da mesa, identidades também se revelam. A culinária é uma expressão maior dos saberes tradicionais. A constituição de identidades é, dessa forma, resultado de um jogo simbólico, serve para demarcar lugares. Nesse ato, fica então, marcado o lugar do pequi na

culinária goiana ou na cultura goiana. A culinária é um meio pelo qual a natureza é transformada em cultura (LÉVI-STRAUSS, 2004). Cultura do pequi? Cultura que brota ao meio de um emaranhado de raízes e sentimentos de topofilia (TUAN, 1980), projetados por imagens do **espaço feliz** que "visam determinar o valor humano dos espaços de posse, dos espaços defendidos contra forças adversas, dos espaços amados" (BACHELARD, 1988 b, p. 19) – **espaços louvados!** Do amor à terra natal! Da relação visceral entre o Homem e a Terra, "uma **geograficidade** (*géographicité*) do homem modo de sua existência e seu destino" (DARDEL, 2011, p. 2).

Silas Guerriero desata nossa memória e faz brotar esses sentimentos.

Quando estamos longe de casa, uma das coisas de que mais sentimos falta é a comida. Ela é símbolo de laços afetivos, carinho, pertencimento a uma família ou a uma nação. Os alimentos se tornam bons quando carregados de significados e valores. Há comidas apreciadas como iguarias por povos que outros simplesmente abominam [...]. O Ser humano não se contenta com a materialidade, é necessário o significado que está por trás dele (GUERRIERO, 2000, p. 104 *apud* MOLINA, 2001, p. 127).

Cada lugar tem seu sabor, sabor do lugar, "*the taste of place*" (TRUBEK, 2008). "*Is there a relevant and possibly even vital connection to be made between food and place?*" (TRUBEK, 2008, p. xiii). O sabor do lugar que se encontra na culinária regional, no prato típico do lugar. E o prato típico goiano é o pequi. Ou seja, o sabor típico de Goiás está no pequi – fruto do pequizeiro. Na cozinha, o fruto se alquimiza e vira iguaria especializada pela culinária nos pratos que vão compor a mesa, marcando o lugar da identidade regional e assentando a goianidade.

Reconhecendo a relação entre cozinha e identidade, reafirmamos ao lado de Molina que o ato de comer representa uma forma de definir

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

e marcar identidade, regionalidade, goianidade. “O Pequi vem se constituindo na principal marca da identidade goiana. Ele é oferecido aos visitantes como prato goiano e os restaurantes de comida típica têm em seus cardápios pratos preparados com pequi” (MOLINA, 2001, p. 134). Para Bariani Ortencio escritor goiano, o “prato da goianidade” é feito à base de pequi e de guariroba, diz Molina (MOLINA, 2001, p. 134). Ou seja, o fruto do pequizeiro é referência na culinária goiana e elemento de tradição e expressão cultural – fruto identitário. Com essa força de manifestação torna-se símbolo de goianidade – raiz de goianidade. Segundo o escritor José Mendonça Teles, assim como o carioca, o baiano, o paulista defende suas regionalidades, o goiano defende a sua. A terra é a referência, são suas raízes. Essa coisa de goianidade é uma espécie de espírito comum a todos nós, é maior do que nós mesmos. Os homens buscam suas raízes, é uma espécie de telurismo. Apreciar um bom prato de pequi com frango caipira e arroz branco é um dos prazeres goianos (COUTINHO, 2004).

A escrita desse texto é também um dos prazeres goianos e uma marca de goianidade. O sabor é um desafio no campo de escavação geográfica dos sentidos e da imaginação. Esse foi o anúncio da nossa exploração. Agora, mais que isso, o sabor é referência. Pois, a terra é a referência, são suas raízes – a casa. Uma casa chamada terra! Frente ao desafio, nos enveredamos pelo Cerrado ao sabor do Pequi. Campo saboroso de exploração, mas que ainda, ao sabor da geografia não tem sido tão apreciado e degustado. Muitas vezes, visto como campo estéril, minado, desprovido de subjetividade e imaterialidade, que aos nossos olhos são essências e sentimentos que estão a **pulsar** no tempo e no espaço. E, se ainda, não pulsam no **corpo teórico** minado destas essências, que venham a **pulsar na alma** daqueles que buscam dar

valor ao Cerrado que **pulsa** no coração do Brasil. “Nós só precisamos nos tornar bem treinados na leitura de paisagens a fim de enxergá-las”, diz Sommers (2010, p. 19). Diria que nós (só) precisamos sentir as paisagens para nos (en)raizar (nelas) e nos entrelaçar-se (com elas) para dar-lhes valor – valor de paisagem.

Chegamos ao final do nosso percurso de texto como uma introdução aos princípios geográficos que proporcionam melhor compreensão do sabor em geografia. Como na apreciação de Sommers (2010), vinho é mais que sabor, cheiro e aparência - ele é um reflexo de um lugar e de seu povo. Na nossa apreciação e degustação, o sabor do pequi é mais que cor, cheiro e aparência - ele é essência e existência.

O QUE REVELA O PEQUI: UM LUGAR CHAMADO CERRADO, UMA CASA CHAMADA TERRA

À nossa vista, a apreciação e amor pela terra vão além do próprio pequi. O pequi é uma expressão de paisagem, de lugar e de pessoas. O pequi está tão relacionado a lugar e paisagem quanto à essência de ser. O desejo final em torno do sabor do pequi é que a escrita destas páginas pudesse levar a apreciar e reconhecer o pequi enquanto fruto identitário e essência geográfica. O pequi enquanto raiz e existência, símbolo de resistência cultural. Do fruto às tradições culturais e o sentido da paisagem e do lugar. Lugar chamado Cerrado, casa chamada Terra. ☉

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica C. Sabores da cultura popular: tradições e mudanças. In: MACHADO, Maria C. T.; ABDALA, Mônica C. (Orgs.). **Caleidoscópio**

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

de saberes e práticas populares (catálogo da produção do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba). Uberlândia: EDUFU, 2007, p. 99-108.

_____. A captura do cerrado e a precarização de territórios: um olhar sobre sujeitos excluídos. In: ALMEIDA, Maria G. (Org.). **Tantos cerrados**: múltiplas abordagens sobre a biodiversidade e singularidade cultura. Goiânia: Ed Vieira, 2005.

_____. Em busca do poético do sertão. In: ALMEIDA, Maria G.; RATTS, Aleksandro J. P. (Orgs.). **Geografia**: leituras culturais. Goiânia: Alternativa, 2003.

BACHELARD, G. A Poética do devaneio. São Paulo: Martins Fontes, 1988a.

_____. A Poética do espaço. São Paulo: Martins Fontes, 1988b.

BAILLY, Antoine; SCARIATI, Renato. **Voyage en géographie** – une géographie pour le monde, une géographie pour tout le monde. Paris: Ed. Economica, 1999.

BARRA, Marcelo; PATROCÍNIO, Flávio; BARRA, Rinaldo. Pequi. In: **Pequi**. Goiânia: Barra Com. e Prod. Art. Ltda. s/d. 1 CD, faixa 1, 2007.

BESSE, Jean-Marc. **Ver a terra**: seis ensaios sobre a paisagem e a geografia. São Paulo: Perspectiva, 2006.

CORALINA, Cora. **Poemas dos becos de Goiás e estórias mais**. São Paulo: Global, 1987.

_____. **Villa Boa de Goyaz**. São Paulo: Global, 2003.

_____. **Vintém de cobre**: meias confissões de Aninha. São Paulo: Global, 2007.

DARDEL, Eric. **O Homem e a Terra**: Natureza da realidade geográfica. (Trad. Werther Holzer.) São Paulo: Perspectiva, 2011.

COUTINHO, Paula. **Goianidade: o que é isso?** Disponível em: <<http://www.jornaldaimprensa.com.br>>. Acesso em: 09 mai. 2011.

COUTO, Mia. **Um rio chamado tempo, uma casa chamada terra**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

GRATÃO, Lúcia Helena B. Por Entre Becos & Versos – a poética da cidade vi(vi)da de Cora Coralina. In: MARANDOLA JR., Eduardo; GRATÃO, Lúcia Helena. (Orgs.). **Geografia & literatura** – ensaios sobre geograficidade, poética e imaginação. Londrina: EDUEL, 2010a.

_____. Lúcia Helena B. "O Rio" – ARAGUAIA! pela perspectiva da geopoética. In: ALVES, Ida F.; FEITOSA, Marcia M. M. (Orgs.) **Literatura e paisagem**: perspectivas e diálogos. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2010b.

_____. Lúcia Helena B. Sabor & saberes no destino turístico – valoração de paisagem e identidade cultural. In: **IV Simpósio de Turismo Sertanejo**: Arranjos produtivos do turismo. ISBN: 978-857745-275-0. Caruaru, 2009 [CD-ROM].

_____. Lúcia Helena B. (Agri)cultura cerradeira e agronegócio: olhar alerta e grito de conservação! In: PAULINO, E. T.; FABRINI, J. E. (Orgs.). **Campeinato e territórios em disputa**. São Paulo: Expressão Popular: UNESP, 2008, p. 469-489.

_____. **A Poética d'“ORIO” – ARAGUAIA! De cheias... & vazantes... (À) Luz da Imaginação**. 2002. Tese (Doutorado em Geografia Física) — Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. (Mitológicas 1.) São Paulo: CosacNaify, 2004. 442p.

MALTY, Larrisa. **Alumeia** – o cerrado que a velha conta: gestão ambiental e performance. Brasília: LGE Editora, 2010.

MOLINA, Suely F. L. Sobre comidas e o ato de comer em Goiás: uma reflexão acerca da goianidade. In: CHAUL, N. F.; RIBEIRO, P. R. (Orgs.) **Goiás**: identidade, paisagem e tradição. Goiânia: Ed. UCG, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

Sabor e paisagem - o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural
Lúcia Helena Batista Gratão

OLIVEIRA, Livia de. Os estudos de percepção do meio ambiente no Brasil. **OLAM**, Rio Claro, v. 4, n. 1, p. 22-26, abril/2004.

_____. Percepção do meio ambiente e Geografia. **OLAM**, Rio Claro, v. 1, 2001. [CD-ROM]

_____. Percepção da paisagem geográfica: Piaget, Gibson e Tuan. **Geografia**, Rio Claro, v. 25, n. 2, p. 5-22, 2000.

PRINCE, Hugh C. The geographical imagination. **Landscape**, v. 11, n. 1, p. 22-25, 1961.

_____. Real, imagined an abstract worlds of the past. **Progress in Human Geography**, v. 3, p. 1-86, 1971.

SABOYA, Vera. **Ateliê culinário para viagem**: crônicas, receitas e um pequeno guia astronômico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.

SOMMERS, Brian J. **Geografia do vinho**. Osasco: Novo Século Editora, 2010.

TRUBEK, Amy B. **The taste of place**: a cultural journey into terroir. Berkeley: Univesity of California Press, 2008.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia**: Um Estudo da Percepção, Atitudes e Valores do Meio Ambiente. (Trad. Livia de Oliveira.) São Paulo: DIFEL, 1980.

Submetido em Dezembro de 2013.

Aceito em Fevereiro de 2014.