
Pirenópolis

By logomotiva

Published: 24/03/2008 - 16:24

Mapa da Região: fdfdfsadfdgerasd Fotos: Raquel Aviani



O pequeno arraial de Minas de Nossa Senhora do Rosário de Meia Ponte, como era chamada a cidade de Pirenópolis, foi fundado em 1727. A principal atividade econômica na época era o garimpo de ouro às margens do Rio das Almas. A partir de 1800, a exploração de ouro começa a dar lugar à agropecuária.

Em 1890, com a mudança das rotas comerciais, Pirenópolis fica isolada e se esforça para ser um centro cultural com festas e espetáculos. Hoje a cidade recebe turistas de todo o mundo que participam das famosas festas das Cavalhadas e do Divino.

A gastronomia existente em Pirenópolis é diversificada, principalmente pela influência dos estrangeiros que adotaram a cidade como residência. Restaurantes italianos, franceses e até a culinária norueguesa fazem parte do cenário local, mas ainda persistem bravamente os que só servem comidas típicas e que tentam preservar a memória cultural da região.

Fazenda Babilônia

Um exemplo claro está na Fazenda Babilônia, onde é servido farto café da manhã em uma grande cozinha, com sucos de frutas do cerrado e alimentos que foram resgatados pela intensa pesquisa da proprietária, Dona Telma Pereira Gama Lopes Machado.

A fazenda, que funcionava em um engenho de açúcar, foi construída pelos escravos e fundada em 1800. Quase todo o lugar continua original: as pedras do piso, portas e até um altar com pintura barroca. “Tenho preocupação com a história. Tive que correr atrás de tudo que faz parte da nossa cultura”, relata Telma.



Sede da Fazenda Babilônia

Esta preocupação a levou a estudar e investigar as histórias contadas pelos moradores mais antigos. “As pesquisas me deram bagagem para poder identificar e falar com segurança quais são os pratos que têm influências africana, indígena, portuguesa e suas adaptações”, orgulha-se.

Um dos exemplos de resgate culinário que é servido na fazenda é a matula de galinha, alimento que era levado pelos tropeiros em suas longas viagens entre São Paulo e Goiás. Outro prato típico entre os tropeiros era a paçoca feita no pilão. A carne é temperada com alho e pimenta bode e depois é colocada para secar durante três dias ao ar livre. Após a secagem, a carne é picada e frita. Já no pilão, a carne é misturada com a farinha. “Para durar muito tempo, até mês sem refrigeração, basta fritar a carne até secar toda a água. Mas aqui, como não há necessidade, frito um pouco menos, para que na hora de socar no pilão a carne não vire pó”, complementa.



Matula de galinha, enrolada em palha de milho

Quase tudo que é consumido é produzido na própria fazenda. A galinha caipira, o porco, o boi, o leite e as frutas. “Que graça tem fazer carne de lata com animal de granja?”. A carne da lata a qual se refere é a carne conservada em banha de porco, utilizada para fazer as pelotas, um tipo de almôndega, também servidas no café da manhã “banquete”.

Os doces também são feitos em tacho de cobre e no fogão à lenha da fazenda, onde também é servido um cafezinho passado na hora. Para terminar, licor de jenipapo e fumo de rolo são oferecidos aos apreciadores.

Baru, a amêndoa do Cerrado

Próximo à Fazenda Babilônia, em um pequeno povoado chamado Caxambu, a família de Gabriel Mesquita, conhecido como seu Bié, da Fazenda Custódio dos Santos, trabalha na produção e beneficiamento de uma amêndoa encontrada no centro-oeste do Brasil, o baru, de alto valor nutricional e semelhante ao do amendoim. A amêndoa do baru não deve ser comida crua, por ser indigesta; torrada, pode substituir outras castanhas, como a de caju. “Não achei uma pessoa que não goste de baru”, afirma Elias Mesquita, um dos filhos de Seu Bié.



Amêndoa de baru torrada

As frutas do baru maduro são coletadas do chão pelas mulheres. Para tirar a castanha é necessário quebrar o caroço que é muito duro. Uma pequena engenhoca criada pelos agricultores resolveu o problema. Após a retirada da amêndoa ela é torrada em panela de ferro no fogão à lenha da cozinha da família.

Mas nem só de baru vive a família de Seu Bié. Na área de 19 hectares também trabalham com produtos orgânicos que garantem a fabricação de conservas e geléias. Pepino, sabuguiho de milho, abóbora, cenoura, pimenta e frutas do cerrado são transformadas em compotas e vendidas em lojas de Pirenópolis e na loja do Centro de Atendimento ao Turista. A marca dos produtos é Promessa de Futuro.

O baru tomou força em Pirenópolis não só pelo sabor, mas também por seu apelo ecológico. Antes, a árvore era derrubada para a utilização da madeira, mas hoje todos conhecem as vantagens econômicas que o baru proporciona.

Manuel e Mônica Dias da Cruz produzem barrinhas de cereal com a amêndoa e se alegram com a crescente conscientização dos pequenos produtores rurais. Hoje, até o gado é remanejado para evitar que comam o baru, que é colhido e vendido aos beneficiadores. “É muito importante ressaltar que o baru proporcionou a utilização da natureza de maneira racional. Esse é o objetivo, integrar a economia local à ecologia”, frisa Mônica.

O casal tem o baru e a criatividade como carros chefe de seus produtos, chamados “Trem do Cerrado”. Além da barrinha, feita com a amêndoa, abacaxi seco, açúcar mascavo e mel, produzem pão integral com baru e farinha de jatobá, fruto com alto valor nutricional. Também são fabricadas trufas de baru e de cajuzinho do cerrado. Todos os produtos são vendidos em lojas, nas trilhas para as cachoeiras e restaurantes da cidade.



A Trem do Cerrado produz as barrinha de baru

O tiçume e as possibilidades



Tiçume quer dizer produto de tecido, mas também fuxico e fofoca

Em uma estreita e simpática rua de Pirenópolis várias pequenas lojas de artesanato chamam a atenção, uma delas em especial. Mantas de tear coloridas enfeitam a loja e a casa de Mercedes Montero, criada em São Paulo e que vive há 17 anos na cidade.

Jogos americanos feitos com folha de buriti, bananeira e fios de cobre são apenas algumas das “obras” criadas pela tecelã com o apoio e o conhecimento das mulheres da região. “Quando cheguei aqui conheci mulheres que plantam o algodão para fazer a roupa do marido, o enxoval e a coberta. Isso me fascinou”.

O nome da loja, Tissume, é uma palavra que Mercedes aprendeu na cidade. “As mulheres daqui

falavam para mim que eu trabalhava com tissume”. Depois de pesquisar descobriu que a palavra, com ç, além de querer dizer tecido ou produto de tecido, também significa fuxico ou fofoca.



O material para confeccionar os jogos americanos, como a palha de bananeira, é recolhido nos quintais das casas da cidade. Já a de buriti é trazida por pessoas que moram em pequenos sítios ao redor de Pirenópolis.

Hoje Mercedes conta com colaboradoras que trabalham em suas próprias casas ou no galpão montado no quintal da casa. Esse trabalho incentiva as mulheres a manter seus costumes, que, em sua maioria descendem de mineiros que há mais de 100 anos trouxeram a cultura do tear para Goiás.



Endereços e telefones

Fazenda Babilônia - GO 431, km 3 (24 km de Pirenópolis). Tel: (62) 9294-1805 ou (62) 9291-1511 Site: www.fazendababilonia.tur.br

Centro de Atendimento ao Turista - Rua do Bonfim, Centro Histórico. Tel: (62) 3331-2729

Povoado Caxambu - BR 153, Rodovia Jarbas Jaime (cerca de 20 Km de Pirenópolis). (62) 9253 6069 / (62) 9611 5529 - e-mail:

promessadefuturo@hotmail.com

Tissume - Rua Rui Barbosa, nº 10. Tel: (62) 3331-1721 Site: www.tissume.com.br

Trem do Cerrado - (62) 3331 2041/ 9934 0- 3598. Site: www.tremdocerrado.com