



Universidade de Brasília
Centro de Excelência em Turismo
Mestrado Profissional em Turismo

CLÁUDIA NASSER BRUMANO

**A TRAJETÓRIA SOCIAL DA BAUNILHA DO CERRADO
NA CIDADE DE GOIÁS/GO**

BRASÍLIA

2019

CLÁUDIA NASSER BRUMANO

**A TRAJETÓRIA SOCIAL DA BAUNILHA DO CERRADO NA CIDADE DE
GOIÁS/GO**

Dissertação de Mestrado apresentada como requisito para obtenção de título de Mestre em Turismo na Universidade de Brasília, curso de pós-graduação *Stricto Sensu* em Turismo. Área de concentração: Cultura e Sustentabilidade no Turismo.

Orientadora: Profa. Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

BRASÍLIA

2019

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

NC615t Nasser Brumano , Cláudia
A TRAJETÓRIA SOCIAL DA BAUNILHA DO CERRADO NA CIDADE DE
GOIÁS/GO / Cláudia Nasser Brumano ; orientador : Profa.
Drª Tainá Bacellar Zaneti. -- Brasília, 2019.
184 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em Turismo)
-- Universidade de Brasília, 2019.

1. Baunilha do Cerrado. 2. Trajetória Social do
Ingrediente. 3. Processo Social de Valorização. 4.
Gastronomização. 5. Turismo . I. Bacellar Zaneti, : Profa.
Drª Tainá , orient. II. Título.

CLÁUDIA NASSER BRUMANO

**A TRAJETÓRIA SOCIAL DA BAUNILHA DO CERRADO NA CIDADE DE
GOIÁS/GO**

Dissertação de Mestrado apresentada como requisito para obtenção de título de Mestre em Turismo na Universidade de Brasília, curso de pós-graduação *Stricto Sensu* em Turismo da Universidade de Brasília.

Aprovado em / /

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Tainá Bacellar Zaneti

Instituição: Universidade de Brasília - UnB

Orientadora

Prof^a. Dr^a. Fabiana Thomé da Cruz

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Membro

Prof^a. Dr^a. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz

Instituição: Universidade de Brasília – UnB – Campus Planaltina

Membro

Prof. Dr.

Instituição:

Suplente

Dedico esta pesquisa à memória da minha querida colega de Mestrado Joana Darc Paiva da Silva, que me conduziu com encanto nos primeiros e fundamentais passos pela Cidade de Goiás em busca da Trajetória da Baunilha do Cerrado.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pela oportunidade de, através desta pesquisa, poder retornar ao universo a minha gratidão pelo dom de uma vida cheia de tantas bênçãos.

Gratidão ao cosmo, que durante estes três últimos anos, conspirou para que eu estivesse nos locais certos, em situações precisas e na presença de pessoas que foram fundamentais para que eu percorresse essa maravilhosa rota em busca da História e Trajetória da Baunilha do Cerrado na Cidade de Goiás.

Trajetória essa, que me permitiu conhecer Goiás Velho, cidade mágica, de pessoas encantadoras que ficarão para sempre em minha memória e em meu coração. Seus nomes não precisam ser citados porque mais importante do que estarem registrados em um papel é o registro que deixaram em minha alma.

Gratidão aos meus pais biológicos Abdala Simão Nasser e Maria da Conceição Brumano (*in memoriam*) e aos meus pais de coração Nelson Brumano e Helena Nasser Brumano (*in memoriam*) dos quais herdei os dons da Odontologia e da Gastronomia, minhas escolhas profissionais que foram transmitidas, também, através da nossa ancestralidade abastada de Dentistas e Cozinheiros.

Agradeço ao meu marido Rômulo, que me acompanhou em todos os momentos, desde a primeira viagem exploratória até Goiás nas veredas atrás das Baunilhas, e até a Universidade de Coimbra, onde apresentei esta Pesquisa ainda como um Projeto. Gratidão pelo seu amor, compreensão e generosidade, que nos últimos momentos enquanto eu terminava de escrever essa Dissertação, plantava 45 mudas de Baunilhas no jardim da nossa casa.

À minha filha Martina, por quem eu tenho um amor que não se mede. Obrigada por acreditar que depois de Dentista e Cozinheira, sua mãe também poderia se tornar pesquisadora. Foi movida pela sua doçura, carinho e palavras de incentivo, durante todos os passos da minha Trajetória de estudante, que cheguei até aqui.

Aos meus irmãos, Celeste, Sérgio, Marcelo, Cristina (*in memoriam*) e Marco Aurélio, por compreenderem a minha ausência durante todo esse período, que se resumiu não em dois anos - tempo normal para uma Dissertação de Mestrado - mas sim em quatro anos, que foram divididos entre o período como aluna especial e a decisão de realmente ingressar com um projeto de pesquisa.

À minha irmã Maria Helena, que me encorajou e estimulou, como pesquisadora e professora, talvez tenha sido a pessoa que mais me compreendeu durante esta caminhada. Além é claro, das contribuições com traduções e enquanto Engenheira de Alimentos, nas discussões e entendimentos sobre o ingrediente.

À professora Ana Rosa Domingues dos Santos, o meu carinho e gratidão, pois considero esta Dissertação fruto das várias conversas e reflexões que aconteceram em sua sala, ainda como aluna especial. Foi através de suas mãos que acessei a primeira Baunilha do Cerrado, vinda diretamente da Cidade de Goiás, cujo aroma se tornou a inspiração do meu objeto de estudo e me moveu até àquela comunidade.

Aos meus amigos, agradeço o carinho e compreensão pelos momentos de distância social, física e até espiritual.

Meu muito obrigada, aos professores e colegas do Mestrado do CET - Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília - , que com paciência, me ouviram falar sobre a Baunilha do Cerrado por incansáveis vezes em nossos inúmeros seminários.

À minha querida Professora Dra. Tainá Bacellar Zaneti, orientadora e colega de profissão, cuja conspiração do universo mais uma vez atuou nos unindo em torno de uma paixão em comum, a Baunilha do Cerrado. Obrigada pela forma como me orientou e conduziu pois, às vezes me sentia dentro de um processo que mais parecia uma alfabetização dentro do qual eu tinha dúvidas se chegaria ao ápice. Hoje posso dizer, chegamos ao cume, onde me sinto plena e realizada diante desse resultado que construímos juntas. Que possamos continuar trilhando essa Trajetória da Baunilha do Cerrado em busca de conhecimentos e práticas que venham fazer cada dia mais diferença na vida dos nossos semelhantes, através do exercício de um mundo pleno em justiça social.

“O saber a gente aprende com os mestres e com os livros.

A sabedoria se aprende com a vida e com os humildes.”

(Cora Coralina)

RESUMO

Sabe-se que a Baunilha é uma das especiarias mais utilizadas no mundo devido ao seu inconfundível sabor e aroma. Figura como o segundo ingrediente mais caro do mundo e diferentemente do que se conhece da sua origem como francesa, ela é encontrada também no Brasil. Conhecida no cenário gastronômico brasileiro como Baunilha do Cerrado, nessa pesquisa será analisada no recorte espacial da cidade de Goiás/GO, onde se encontrou uma distinta relação da comunidade que a tem em diferentes usos. Dentro deste contexto vem sendo usada também por *chefs* na alta gastronomia em preparações inusitadas. Dessa forma pretende-se através da análise da Trajetória Social desse ingrediente em Goiás, avaliar se houve ressignificação de seu uso a partir de sua participação no cenário gastronômico. Para tanto, seguiu-se a Trajetória do Ingrediente que durante a sua vida social foi sofrendo modificações na forma de uso que provocaram mudanças em sua rota. A pesquisa de abordagem qualitativa, de cunho exploratório, foi feita através de um estudo de caso na cidade de Goiás, onde se entrevistou em profundidade atores sociais das classes: catadores, guardiões de memória, intermediários, *chefs*, cozinheiros locais e empresários. Realizou-se pesquisa documental em livros e cadernos de receitas, observação participante no Mercado Municipal, Feiras Livres e Restaurantes com registros em diário de campo. Os dados coletados foram analisados pelo método qualitativo de análise de conteúdo e os principais pontos analisados revelaram o seu uso: como medicamento, em doces tradicionais da cultura alimentar local - diferente do uso habitual da confeitaria - e na atualidade sendo utilizada em preparos e finalizações de pratos à base de carnes e outros. Considera-se por fim que diferentemente do que tinha-se imaginado, para os locais, ela tem um significado que vai além do uso culinário quando é generosamente usada como remédio, porém na Gastronomia de vanguarda ela está com um potencial de visibilidade maior, apesar de não ser utilizada nos Restaurantes locais.

Palavras-chave: Turismo, processo social de valorização, Trajetória social do ingrediente, Gastronomização, Baunilha do Cerrado.

ABSTRACT

It is known that Vanilla is one of the most widely used spices in the world because of its unmistakable flavor and aroma. It is the second most expensive ingredient in the world and unlike its French origin, it is also found in Brazil. Known in the Brazilian gastronomic scenario as “Baunilha do Cerrado”, in this research it will be analyzed in the spatial clipping of the city of Goiás / GO, where it was found a distinct relation of the community that use it for different purposes. Within this context it has also been used by *chefs* from high gastronomy in unusual preparations. In this way, we intend to analyze the Social Trajectory of this ingredient in Goiás, to evaluate if there was a re-signification of its use based on its participation in the gastronomic scenario. For that, it was followed the trajectory of the ingredient that during its social life was undergoing modifications in the form of use that caused changes in its route. The exploratory qualitative research was done through a case study in the city of Goiás, where social actors from the following classes were interviewed in depth: scavengers, guardians of memory, intermediaries, *chefs*, local cooks and entrepreneurs. Documentary research was carried out in books and recipe books, participant observation in the Municipal Market, Free Fairs and Restaurants with records in field diary. The collected data were analyzed by the qualitative method of content analysis and the main points analyzed revealed its use as a medicine, in traditional pastries of the local food culture - different from the usual use of confectionery - and currently being used in preparation and finishing of dishes based on meats and others. Finally, it is considered that, unlike what had been imagined, locals have a meaning that goes beyond culinary use when it is generously used as a remedy, but in avant-garde gastronomy it has a greater potential for visibility, despite of not being used in local restaurants.

Key words: tourism, social process of valorization, social route of the ingredient, Gastronomization, Cerrado, vanilla.

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--|-----|
| Figura 2 – Principais países produtores de Baunilha em 2016..... | 55 |
| Figura 3 - Baunilhas de Madagascar antes da colheita | 60 |
| Figura 4 – Processo de cura Madagascar | 60 |
| Figura 5 - Cultivo em Tomé Açú / PA consorciado com Seringueira | 63 |
| Figura 6 - Exemplo ilustrativo de Baunilha padronizada..... | 64 |
| Figura 7 - Grãos de vanilina | 66 |
| Figura 8 - Extrato de Baunilha | 67 |
| Figura 9 - Baunilhas do Cerrado em açúcar e mel..... | 69 |
| Figura 10 - Baunilhas do Cerrado em açúcar e mel..... | 69 |
| Figura 11- Baunilha de Madagascar - 100g por R\$ 747,00 | 70 |
| Figura 15 - Bananas de Baunilha do Cerrado recém colhidas..... | 89 |
| Figura 16 - Baunilhas do Cerrado em processo de cura | 91 |
| Figura 17- Baunilhas do Cerrado em processo de cura | 91 |
| Figura 18 - Baunilha do Cerrado conservada em açúcar | 93 |
| Figura 19- Baunilha conservada no álcool de cereais..... | 94 |
| Figura 21 - Baunilha conservada no mel..... | 94 |
| Figura 20- Baunilha na cachaça..... | 94 |
| Figura 22- Licor de Baunilha | 94 |
| Figura 23- Baunilha de Madagascar Padrão Internacional | 95 |
| Figura 24 - Receita de Licor de Leite com Baunilha do Cerrado..... | 97 |
| Figura 25 - Receita de Licor Russo com Baunilha do Cerrado no Livro Antiga e Moderna Culinária Goiana..... | 98 |
| Figura 26 - Receita de Pudim de Pão..... | 100 |
| Figura 27 – <i>chef</i> Simon Lau em Evento Gastronômico | 111 |
| Figura 28 – <i>chef</i> Simon Lau em Evento Gastronômico | 112 |
| Figura 29- <i>chef</i> Simon Lau em Evento Gastronômico..... | 112 |
| Figura 30 - Referência ao “descobridor” da Baunilha do Cerrado | 113 |
| Figura 31 - Aula Show <i>chef</i> Simon Lau..... | 114 |
| Figura 32 - <i>chef</i> Alex Atala Evento Madri Fusion | 114 |
| Figura 33 - Baunilha (Planta) que ocorre na cidade | 122 |
| Figura 34 - Baunilha (fruto) que ocorre na cidade | 122 |
| Figura 35 - Flor de baunilha que ocorre nas matas..... | 123 |
| Figura 36 - Baunilha (planta e fruto verde) que ocorre nas matas..... | 123 |
| Figura 37 - Bananas de Baunilhas que ocorre nas matas recém colhidas | 123 |
| Figura 38 - Bananas de Baunilhas que ocorre nas matas em processo de cura..... | 123 |
| Figura 39 - Vanilla pompona..... | 125 |
| Figura 40 - Prato elaborado com Baunilha do Cerrado | 128 |
| Figura 41 - Baunilha em pedaços | 131 |
| Figura 42 - Baunilha em várias apresentações para venda..... | 132 |
| Figura 43 - Anúncio de venda de Baunilha | 133 |
| Figura 44 – Baunilha Mercado Livre..... | 139 |
| Figura 45 - Mudas de Baunilha do Cerrado comercializadas em Alto Paraíso de Goiás | 145 |
| Figura 46 - Favas de Baunilha comercializadas em Alto Paraíso de Goiás | 145 |
| Figura 47 - Receita de sobremesa tradicional da Cidade de Goiás..... | 147 |
| Figura 48 - Cerveja de Baunilha e Mutamba | 149 |
| Figura 49 - Quadro de eventos turísticos | 153 |

ÍNDICE DE QUADROS

| | |
|--|-----|
| Quadro 1 - Ferramentas de geração de dados..... | 39 |
| Quadro 2 - Classes e atores sociais | 47 |
| Quadro 3 - Grande tema Trajetória..... | 51 |
| Quadro 4 - Grande tema Valorização | 52 |
| Quadro 5 - Histórico da mudança de rota da Baunilha a partir da participação no cenário Gastronômico..... | 110 |

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

Agetur - Agência Goiana de Turismo

ASERCA - Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuária

CAT - Centro de Atendimento ao Turista

FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MMRR - Mountain Research Farm

OVA - Organic Vanilla Association

OVAT - Organização Vilaboense de Artes e Tradições

Sumário

| | |
|--|-----------|
| CAPÍTULO 1 - INTRODUÇÃO | 15 |
| CAPÍTULO 2 – AS RELAÇÕES ENTRE VALORIZAÇÃO, GASTRONOMIZAÇÃO E A TRAJETÓRIA SOCIAL DO INGREDIENTE: PROBLEMATIZANDO A QUESTÃO DA BAUNILHA | 20 |
| 2.1 A VALORIZAÇÃO A PARTIR DE SUA INSERÇÃO NO MERCADO GASTRONÔMICO | 20 |
| 2.2. GASTRONOMIZAÇÃO | 29 |
| 2.3. A TRAJETÓRIA SOCIAL DO INGREDIENTE | 33 |
| CAPÍTULO 3 – PERCURSO METODOLÓGICO E O CASO DA BAUNILHA..... | 36 |
| 3.1. METODOLOGIA E O CASO DA BAUNILHA | 36 |
| 3.1.1. FERRAMENTAS DE GERAÇÃO DE DADOS | 36 |
| 3.1.2. SELEÇÃO, IDENTIFICAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO CASO E DOS ATORES | 40 |
| 3.1.3. ETAPAS DA GERAÇÃO DE DADOS | 48 |
| 3.1.4. ANÁLISE DE DADOS | 50 |
| 3.2. A BAUNILHA: ASPECTOS FISIOLÓGICOS, HISTÓRIA, ASPECTOS CULTURAIS E SOCIAIS..... | 53 |
| 3.2.1. ASPECTOS FISIOLÓGICOS..... | 53 |
| 3.2.1.1. ESPÉCIES E OCORRÊNCIAS | 54 |
| 3.2.2. HISTÓRIA DA BAUNILHA..... | 57 |
| 3.2.3. ASPECTOS CULTURAIS | 58 |
| 3.2.3.1. CADEIA PRODUTIVA: PRODUÇÃO / BENEFICIAMENTO..... | 58 |
| 3.2.3.2. USO TRADICIONAL E MODERNO DA BAUNILHA | 67 |
| 3.3. ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS | 70 |
| CAPÍTULO 4: A TRAJETÓRIA SOCIAL DA BAUNILHA | 73 |
| 4.1. ONDE OCORRE A BAUNILHA NA CIDADE DE GOIÁS | 73 |
| 4.2. PERCURSO DO CONHECIMENTO E USO DA BAUNILHA NA CIDADE DE GOIÁS..... | 75 |
| 4.3. USOS E SIGNIFICADOS DA BAUNILHA | 76 |
| 4.3.1. USO COMO MEDICAMENTO | 77 |
| 4.3.2. USO CULINÁRIO | 79 |
| 4.4. DA COLHEITA AO POTE DE AÇÚCAR: CULTIVO, COLHEITA, CURA, CONSERVAÇÃO..... | 84 |
| 4.5. DE MEDICAMENTO A ESPECIARIA: CAMINHOS PARA A VALORIZAÇÃO? | 96 |
| 4.6. ONDE SE COMPRAVA E ONDE SE COMPRA BAUNILHAS DO CERRADO? | 101 |
| 4.7. MUDANÇA DE ROTA: A RESSIGNIFICAÇÃO | 107 |

| | |
|---|------------|
| CAPÍTULO 5: QUANDO A BAUNILHA SE TORNA UM INGREDIENTE: AS TRAJETÓRIAS DE VALORIZAÇÃO | 118 |
| 5.1. BAUNILHA DO CERRADO X “ <i>FRENCH VANILLA</i> ”: ALGUMAS PROVOCAÇÕES | 119 |
| 5.2. CONHECENDO AS BAUNILHAS DO CERRADO SOB O OLHAR DOS VILABOENSES E DA BOTÂNICA..... | 122 |
| 5.3. A BAUNILHA DO CERRADO NO UNIVERSO GASTRONÔMICO DE GOIÁS 127 | |
| 5.4. A VALORIZAÇÃO É MESMO UMA VALORIZAÇÃO?..... | 129 |
| 5.4.1. QUANTO SE PAGA PELA BAUNILHA: A TRAJETÓRIA DO PREÇO..... | 135 |
| 5.4.2. DELINEANDO O CENÁRIO SOCIOECONÔMICO..... | 141 |
| 5.5. AS AMEAÇAS..... | 151 |
| 5.6. A BAUNILHA E SUAS RELAÇÕES COM O TURISMO NA CIDADE DE GOIÁS..... | 152 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 159 |
| BIBLIOGRAFIA | 164 |
| APÊNDICE 1 | 173 |
| APÊNDICE 2 | 175 |
| APÊNDICE 3 | 177 |

CAPÍTULO 1 - INTRODUÇÃO

Sabe-se que a Baunilha é uma das especiarias mais utilizadas no mundo devido ao seu inconfundível sabor e aroma. Geralmente, é associada a preparos da confeitaria francesa, como creme inglês, *Crème Brûlée* e sorvetes. O que parece ser uma novidade, adaptando a canção brasileira de Alberto Ribeiro e João de Barro “Yes, nós temos bananas”, podemos também dizer: “Yes, nós temos Baunilha!”

Baunilha é o nome popular dado às orquídeas do gênero *Vanilla sp*, uma planta tropical originária do México que pertence à família *Orquidaceae* (CHILDERS, 1959), todavia o maior produtor mundial na atualidade é Madagascar (FAO, 2016). O fruto proveniente da flor da *Vanilla* é considerado uma especiaria, pois tem o poder de mudar o aroma e o sabor dos preparos alimentícios nos quais é utilizado. É a segunda especiaria mais cara do mundo (ASERCA, 2002), comercializada em torno de US\$ 600,00 o quilo, ficando atrás somente do Açafrão Espanhol que foi encontrado em Brasília por R\$ 42.250,00, como pode ser visto na Figura 1:

Figura 1- Açafrão espanhol



FONTE: Arquivo pessoal

É um ingrediente amplamente usado na confeitaria mundial e na atualidade vem sendo empregado, também, em preparos da cozinha quente - espaço dedicado à preparação dos

pratos principais - como por exemplo em um vinagrete de cajuzinho do Cerrado com azeite de Baunilha (*chef* Emiliana Azambuja, 2019) ou no caramelo salgado de Baunilha, servido com carne suína (*chef* Humberto Marra, 2019).

O Brasil não figura entre os países produtores a nível de exportação, porém registra alguns cultivos que atendem minimamente o mercado interno, a parcela significativa comercializada no país é de origem estrangeira – em especial, em sua forma sintética como sua essência.

Quando se fala de cultivo, refere-se a uma produção em escala, onde a planta usada na maioria dos casos é uma espécie melhorada geneticamente de nome *Vanilla planifolia*. Entretanto, na Região Centro-Oeste, 11 espécies que ocorrem de forma natural já foram catalogadas, sendo 4 delas de potencial valor comercial (CAMILLO et al., 2016).

Esta Dissertação é proveniente do olhar da pesquisadora¹ enquanto gastrônoma pois, essa profissão nos ensina a trabalhar com a percepção e os sentidos, além de talento, habilidade e sensibilidade. Dentre os sentidos, o olfato é um dos primeiros que faço uso enquanto cozinheira e o aroma e sabor de Baunilha sempre me atraíram. Esse encantamento foi impactado a partir do momento que tive conhecimento que não era somente através de outros países que se obtinha essa iguaria em sua forma natural, ou seja, “*nós*” também temos Baunilha.

Nessa perspectiva, nasceu o *insight* que deu origem a esta pesquisa: o propósito de compreender esse movimento em torno da Baunilha do Cerrado², a partir da sua inserção no cenário gastronômico, com recorte na cidade de Goiás/ GO.

Dessa forma, para compreender o processo social envolvendo este ingrediente e os atores sociais que fazem parte da sua Trajetória, pesquisou-se uma abordagem teórica que desse âncora aos primeiros pressupostos, que surgiram ainda na fase exploratória da pesquisa.

Esta pesquisa é baseada em quatro autores principais: Fonte (2008); Barbosa (2009); Appadurai (1986) e Zaneti (2017). Buscou-se, em conceitos desenvolvidos por esses autores, contribuições para o entendimento dos fenômenos ligados a valorização da origem dos alimentos (FONTE, 2008; BARBOSA, 2009), localizado no processo social de Gastronomização (BARBOSA, 2009; ZANETI, 2017) que acompanhados dentro da sua

¹ Neste parágrafo falou-se na primeira pessoa para situar a pesquisadora em seu local de fala.

² Baunilha do Cerrado: este não é o nome oficial desta espécie, porém nesta pesquisa será assim denominada pois popularmente é conhecida com esta identidade na comunidade e nas outras regiões onde ela ocorre no Estado de Goiás.

Trajetória Social (APPADURAI, 1986; ZANETI, 2017) viabilizassem elucidar os processos sociais que os envolvem.

Nesta perspectiva, encontrou-se que o recorte espacial analisado está inserido em um contexto, que segundo Fonte (2008), favorece a valorização da origem de produtos agroalimentares pois o mesmo não sofreu influências da industrialização. Em outras palavras, a produção da Baunilha na cidade de Goiás está enraizada em conhecimentos locais, baseado nas práticas e relações de cultivo que existiam no passado.

Assim, por intermédio de reconexões com este passado (FONTE, 2008) e da ressignificação de seu uso através do fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009; ZANETI, 2017), tem-se o cenário ou situação propícia para esta valorização que nos sinaliza em que esfera está ocorrendo, seja simbólica, cultural ou econômica (APPADURAI, 1986; ZANETI, 2017).

O recorte espacial foi definido em função do panorama favorável que se encontrou na cidade de Goiás, em visita turística de cunho exploratório realizada em 2015. A Baunilha - ingrediente culinário amplamente usado e valorizado ao redor do mundo pela alta Gastronomia - pode ser encontrada em todos os Biomas Brasileiros (CAMILLO et al., 2016) porém, ela não é comumente encontrada comercialmente, bem como usada da forma como é utilizada em Goiás, na culinária e em outras formas de uso.

Nesta ocasião, levada por algumas referências em relação à familiaridade da comunidade com o ingrediente, fez-se contato com alguns moradores considerados guardiões de memória e, através desses diálogos, teve-se a percepção que modificações em relação ao seu uso e comércio estavam acontecendo naquela localidade.

Associada a esta percepção, vislumbrou-se a possibilidade de contribuição da Baunilha, dentro daquele cenário, como elemento de potencial gastronômico e turístico podendo, portanto, incrementar este segmento. Compreendemos a Gastronomia como um eixo que faz parte da experiência turística e, dessa forma, não se dissocia dela, gerando experiências únicas e, às vezes, inesquecíveis aos turistas.

Desse modo, podemos dizer do caráter interdisciplinar do Turismo, que gerou uma pesquisa de abordagem ampla e profícua, envolvendo várias áreas do conhecimento que permitiram um estudo rico em diversidades.

Isto posto, elaborou-se o projeto de pesquisa considerando que a análise deste caso possa elucidar como está acontecendo o processo de valorização em torno do ingrediente e de

que forma esta valorização contribui, através dos fenômenos ligados ao universo gastronômico, para o Turismo e cenário socioeconômico da comunidade em geral.

Nessa perspectiva, acredita-se estar a contribuição deste estudo, que aborda um ingrediente utilizado e valorizado ao redor do mundo, e que naquela comunidade mostrou-se com distintos usos e significados.

Esta pesquisa é de cunho qualitativo, de caráter exploratório e desenvolvida a partir do método estudo de caso. Como instrumento de geração de dados, foram realizadas entrevistas em profundidade e observação participante junto a atores sociais selecionados dentro e fora da comunidade, que direta e/ou indiretamente têm ligação com o uso e extrativismo da Baunilha.

A partir da Trajetória Social do ingrediente (ZANETI, 2017), ouviu-se catadores, guardiões de memória, comerciantes, cozinheiros e *chefs*. Analisou-se livros, cadernos de receitas, documentos, sites, cardápios, blogs e todo esse material foi averiguado dentro do método qualitativo de Análise de Conteúdo (BARDIN, 1977). Além disso, complementou-se as entrevistas, colhendo depoimentos orais espontâneos de atores importantes que se apresentam ao longo da Trajetória da Baunilha.

Diante deste percurso, esta pesquisa pretende responder a seguinte questão: *como está acontecendo a Trajetória Social da Baunilha na cidade de Goiás?*

A partir dessa questão, temos os seguintes objetivos:

Objetivo geral:

- Analisar a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado, avaliando se houve ressignificação de seu uso a partir de sua participação no Cenário Gastronômico.

Objetivos específicos:

- Identificar a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado.
- Investigar o processo de valorização da Baunilha, avaliando suas relações com o Turismo.

Esta Dissertação está organizada da seguinte forma. No capítulo 1, tem-se o referencial teórico que embasou a pesquisa, onde se apresentam os conceitos referentes à valorização da origem dos alimentos (FONTE, 2008; BARBOSA, 2009), que permeou o entendimento dos processos de ressignificação do ingrediente a partir de sua inserção no universo da Gastronomia. O estudo do fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009;

ZANETI, 2017) corresponsável pela sua ressignificação. E a Trajetória Social das coisas (APPADURAI, 1986), que neste caso identificou a do ingrediente Baunilha do Cerrado (ZANETI, 2017). Dentro das relações formadas por esses conceitos, problematizou-se, portanto, o estudo do caso da Baunilha do Cerrado.

No capítulo 2, encontra-se o percurso metodológico para o estudo de caso, bem como o contexto sobre a Baunilha, seus aspectos fisiológicos, espécies e ocorrências. Tem-se, ainda, a sua história como especiaria, sua origem e Trajetória. São apresentados também, os aspectos culturais e sociais relacionados ao seu cultivo e comércio ao redor do mundo e suas formas de uso tradicional e moderno. Esta visão foi adotada pela importância do caráter interdisciplinar da Trajetória Social da Baunilha, que escolhemos como base teórico-metodológica da Dissertação.

No capítulo 3, construiu-se a Trajetória Social do ingrediente dentro do recorte espacial eleito, através da qual se pôde observar as alterações que sofreu em sua rota e dessa forma contribuíram para identificar os processos relativos à sua ressignificação. Neste capítulo foi possível identificar suas várias formas de uso e os respectivos registros documentais referentes a isso. Identificou-se, também, onde ela é encontrada e suas formas de cultivo, colheita, cura e conservação dentro daquela comunidade.

No capítulo 4, registrou-se através da Trajetória, os tipos de processos de valorização envolvendo o ingrediente e seus atores sociais. Isto é, quando a Baunilha do Cerrado, ao percorrer suas Trajetórias, se torna um ingrediente e entra no universo gastronômico brasileiro e suas relações com o Turismo.

CAPÍTULO 2 – AS RELAÇÕES ENTRE VALORIZAÇÃO, GASTRONOMIZAÇÃO E A TRAJETÓRIA SOCIAL DO INGREDIENTE: PROBLEMATIZANDO A QUESTÃO DA BAUNILHA

2.1 A VALORIZAÇÃO A PARTIR DE SUA INSERÇÃO NO MERCADO GASTRONÔMICO

Em um universo onde predomina a produção e a industrialização de alimentos em grande escala, características do paradigma agrícola moderno que vem provocando o deslocamento do uso tradicional da terra e dos sistemas de produção de alimentos, emerge também a preocupação com a procedência desses alimentos e a confiança nos mesmos (GOODMAN, 2003; FONTE, 2008; BARBOSA, 2009).

Dentro deste contexto, a origem dos alimentos surge como um elemento questionável por consumidores cada dia mais informados e politizados. Na perspectiva de Fonte (2008, 2010), os consumidores são considerados os principais agentes na construção de projetos de reconexão, ressignificação e valorização da origem dos alimentos. Reconectar implicaria, segundo a autora, em restabelecer conexões perdidas ou prejudicadas dentro da cultura alimentar de uma localidade, seria, portanto, um retorno a possíveis práticas e relações que existiram no passado.

A perspectiva de reconexão, como método de análise dentro do sistema alimentar, de acordo com Fonte (2008), ocorre em dois contextos. O primeiro seria o processo no qual, em decorrência da modernização e industrialização da agricultura, as relações sociais e os conhecimentos locais sofreram um processo de erosão.

Neste contexto, não existe mais a relação entre produtor e consumidor, pois a venda de produtos locais em feiras e pequenos mercados foi substituída pelo abastecimento em grandes redes de supermercados. Portanto, os movimentos sociais são no sentido de promover a “reconexão” com determinados produtos através de iniciativas que reaproximem os produtores dos consumidores.

Kneafsey et al. (2008) vão além dessas conexões entre produtores e consumidores e sugerem outros vínculos que facilitariam ainda mais esta “reconexão”. Entendem os autores que, através da reaproximação entre os locais de produção, os processos de se produzir e os consumidores, pode-se construir uma interação maior em relação à origem do alimento e o contexto onde ele está inserido, gerando iniciativas que suplantam as relações entre pessoas.

Essa perspectiva estaria relacionada a questões que, portanto, envolveriam os consumidores com o meio ambiente, a saúde e questões socioeconômicas relativas ao processo de produção dos alimentos.

A exemplo do que foi observado em países como Inglaterra, Escócia e Itália por Kneafsey et al. (2008), onde estudos de casos de valorização de origem foram realizados sob a ótica da reconexão, observa-se na prática que no Brasil este tipo de iniciativa, em âmbito local, já vem ocorrendo.

Feiras de produtores rurais e orgânicos já são comuns em algumas cidades onde, na oportunidade, *chefs* de cozinha convidados realizam preparos com ingredientes provenientes destes produtores, usando técnicas de preparo e apresentações que valorizam e ressignificam estes produtos (ZANETI, 2017), fazendo releituras de preparos tradicionais a partir da gourmetização dos mesmos.

Observa-se, também, a implementação de hortas comunitárias, entregas de caixas com alimentos sazonais e outros, que correspondem a esta perspectiva de reconexão para além da conexão entre pessoas (KNEAFSEY et al., 2008).

Ainda de acordo com Fonte (2008), no segundo contexto onde a produção de alimentos está enraizada em conhecimentos locais e, portanto, não houve extinção da cultura agrícola e alimentar, as iniciativas são no sentido de reconhecer, valorizar e legitimar essas práticas de produção e conhecimentos.

Assim sendo, entende-se que essa perspectiva considera que a valorização da origem do alimento está atrelada ao conhecimento local para a manutenção e comercialização desses alimentos. Nas palavras de Fonte (2008),

“A revitalização de economias alimentares locais implica necessariamente em renovada atenção para condições locais de produção e consumo. Redes alimentares locais podem não apenas apresentar resistência às cadeias alimentares globalizadas, sem local de origem - *placeless* -, mas podem também servir como desafio a uma tendência contínua em direção à simplificação e homogeneização de técnicas agrícolas e agrossistemas, levando à reavaliação de formas tradicionais/locais de conhecimento e técnicas e seu reconhecimento como um recurso específico e importante no gerenciamento de ecossistemas agrícolas e naturais” (FONTE, 2010, p.17).

Na perspectiva de Zaneti (2015), o processo social de valorização é um elemento-chave para o mercado de produtos agroalimentares tradicionais, porém esse processo está

relacionado aos variados tipos de capital (econômico, simbólico e intelectual) dos atores sociais que fazem parte da Trajetória desses produtos. Ela diz:

“O processo social de valorização de produtos agroalimentares tradicionais só perpassará o desenvolvimento sustentável rural a partir do momento em que os produtores rurais tiverem consciência do valor simbólico dos seus produtos, encurtando as cadeias e a distância entre as classes e o ambiente rural e urbano. Se isso não acontecer, esse mercado seguirá uma distribuição do excedente tão desigual quanto a dos mercados padronizados” (ZANETI, 2015, p. 147).

A autora ainda chama atenção para a inserção de produtos agroalimentares singulares na Gastronomia sem a devida observância, devido ao risco de se valorizar os produtos em detrimento aos produtores, caso não seja apreciada a capacidade de participação destes atores sociais nos processos, gerando uma desigualdade da distribuição dos resultados ao longo da sua Trajetória (ZANETI, 2015).

Ainda na direção da valorização de produtos tradicionais, Cruz (2012), em um estudo de caso, concluiu que no contexto brasileiro tem-se dois instrumentos relevantes na contribuição para a valorização e proteção de alimentos tradicionais: as Indicações Geográficas (IG) e o registro de bens culturais imateriais. A autora explica que, mesmo apresentando limites, esses instrumentos podem corroborar para reconhecer esses alimentos como patrimônios alimentares, fator essencial para a valorização de alimentos tradicionais (CRUZ, 2012).

À vista disso, optou-se em seguir a perspectiva de Fonte (2008; 2010), uma vez que o estudo de caso aqui proposto apontou ainda na fase inicial, um contexto análogo ao conceito de valorização proposto por esta autora.

Identificou-se que em Goiás não houve desconexão com a cultura alimentar e, portanto, a extração e uso da Baunilha continuam sendo praticados da forma como era no passado. Desse modo, as contribuições no sentido da sua valorização poderão, segundo a autora, ser construídas dentro da própria comunidade, através do reconhecimento, valorização e legitimação das práticas de produção, associadas à demanda de consumidores.

Nessa discussão, Zaneti (2017) tem a ressignificação como uma ferramenta que contribui para a valorização de alimentos no âmbito gastronômico a partir da figura do *chef*, considerado elemento chave no processo de ressignificação e valorização da origem de

ingredientes. Ao seguir a Trajetória da valorização de ingredientes tradicionais, ela atestou que:

“(…) o fato do *chef* mostrar um novo significado e os novos usos daquele produto para seu “guardião” tradicional também faz com que estes atores passem a ressignificar e a valorizar este produto, inserindo-o em seus hábitos alimentares e os comercializando com valores agregados” (ZANETI, 2017, p. 176).

Em outra perspectiva, tem-se nessa linha de argumentos, o conceito de “desvelar valor” proposto por Valente (2005) para apontar a valorização de produtos, a partir da revelação do trabalho do agricultor: “pois nesse segmento, antes de tudo, é preciso valorizar o processo de trabalho concreto, como produtor de valores-de-uso, como manifestação de cultura” (VALENTE, 2005, p.6). Nesse sentido, “desvelar valor” trata-se de:

“Revelar o trabalho e a cultura, a ação e a reflexão humana no processo de produção de sua existência (...) é tirar o véu e dar a conhecer a história e a cultura daqueles que os produziram, em sua dimensão singular e universal.” (VALENTE, 2005, p.6).

Dentro dessa visão, pode-se dizer que, esse “desvelar” acontece a partir do momento que se reconhece o trabalho ao longo da sua Trajetória de produção, porém percebe-se que o reconhecimento desse trabalho não tem se apresentado de forma proporcional durante o percurso da produção de alimentos.

O conceito de “desvelar valor” (VALENTE, 2005) foi explorado na prática por Zaneti (2017) quando, observando o processo de gourmetização que vivenciamos, a autora apontou que alimentos simples, considerados de pouco ou nenhum valor, tornam-se elementos de alto valor em um preparo, a partir do momento que são reinventados e, portanto, ressignificados pelas mãos de um *chef*. Assim, ancorada nesse conceito Zaneti afirma que: “os ingredientes e os agricultores já têm o seu valor, e não cabe ao *chef* transformá-los em joias, isto é agregar valor a partir de sua intervenção” (ZANETI, 2017, p.319).

Em Belize, pequeno país situado na América Central, uma experiência de valorização da origem baseada nos conhecimentos e técnicas alimentares locais vem demonstrando bons resultados em relação ao cultivo de Baunilha. No distrito de Toledo, ao sul de Belize, existe

uma impressionante população natural de Baunilhas, são espécies selvagens e outras que podem ser relíquias da agricultura Manch e Chol Maya, agora extinta (GRETZINGER; DEAN, 2011).

Nesta localidade, um projeto de cultivo de Baunilha Orgânica está em andamento com um grupo de agricultores locais, com o objetivo de reavivar o interesse por esta preciosa especiaria que fomentava a economia da região entre os séculos XVI e XVII (CASO BARRERA; FERNADEZ, 2006).

Através de uma parceria entre a MMRR (Mountain Research Farm) uma organização não governamental, e a OVA (Organic Vanilla Association), o cultivo orgânico da Baunilha está sendo promovido, assim como o respeito pelas Baunilhas silvestres encontradas em Belize.

A OVA declara a seguinte missão:

“A OVA é uma organização de agricultores cuja meta é produzir Baunilha orgânica. Usaremos pesquisa e educação para nos ajudar a promover a Baunilha e a indústria da Baunilha. Nós seremos socialmente justos. Vamos incentivar o envolvimento da comunidade no cultivo de OVA e Baunilha. Cultivaremos a Baunilha e cultivaremos nossa organização de uma maneira que proteja os recursos ecológicos, ao mesmo tempo que atendemos às necessidades econômicas do sul de Belize.” (*Handbook of Vanilla* Vanilla production in the context of culture, economics and ecology of Belize, Cap. 4, p. 55).

A OVA se estabeleceu a partir da iniciativa da Mountain Research Farm (MMRR), que é uma fazenda experimental e um centro de treinamento localizado no distrito rural de Toledo.

Foram dois anos de pesquisa antes da implementação efetiva de cultivo de Baunilha pelos agricultores. A pesquisa se desenvolveu na MMRR em todos os seus aspectos: cultivos, características demográficas, modalidades de produção, abordagens de mercado, flutuações no nível da produção internacional, hibridação e micro propagação.

Entende-se que esta perspectiva de pesquisa está estreitamente relacionada às diretrizes da MMRR:

“A agricultura verdadeiramente sustentável deve não apenas garantir a prestação de serviços ecológicos e a segurança alimentar, mas

também deve ser economicamente atraente para os agricultores, ao mesmo tempo que permite que eles mantenham suas funções culturais e familiares.” (*Handbook of Vanilla* Cap.4 Vanilla production in the context of culture, economics and ecology of Belize, Cap. 4, p . 51).

Em vista destes princípios, a MMRR analisou outras culturas de alto valor que poderiam ser integradas em sistemas agroecológicos e selecionou a Baunilha como melhor candidato.

Assim, após uma minuciosa análise de mercado que demonstrou que a entrada bem sucedida no mercado de Baunilha só poderia se dar por especialização e inovação, eles estão investigando processos para agregar valor ao produto bem como métodos de marketing através do ecoturismo e gastroturismo.

Em Goiás encontrou-se um cenário bem próximo ao de Belize: uma significativa população de Baunilhas selvagens, onde a extração, cura e uso estão alicerçados nos conhecimentos locais transmitidos de geração para geração desde os tempos referentes à habitação da região (ALMEIDA, 2011; PASSOS, 2018), o que na visão de Fonte (2008) fundamenta-se em um conjunto de características que favorece a valorização de origem de alimentos.

Ao mesmo tempo, experiências ao redor do mundo em relação ao lado econômico da comercialização do ingrediente apontam para uma valorização que vem demonstrando-se desfavorável para aqueles que estão no início da Trajetória Social do ingrediente.

Na minissérie produzida pela revista Superinteressante do Grupo Abril, de nome “O verdadeiro preço da Baunilha” (2018), mostrou-se o caso de Madagascar, maior produtor mundial de Baunilha (FAO, 2016) onde, 75% dos produtores que vivem dessa cultura há mais de 50 anos estão em situação socioeconômica abaixo da linha de pobreza³.

Nesta perspectiva, este fato pôde ser observado perante o paradoxal mercado praticado neste campo social. Compreende-se que os entendimentos que esses atores sociais possuem estão relacionados aos conhecimentos e práticas que foram adquiridos com seus antepassados. São sujeitos despojados de capital econômico e social que poderiam fazer diferença em sua jornada de vida. Trata-se de indivíduos que sequer tiveram acesso à educação, portanto, que aporte teriam eles para provocar mudanças neste cenário socioeconômico no qual estão inseridos?

³ <https://www.youtube.com/watch?v=TLJ6MJv57Ug>

Visando corroborar com esta perspectiva, Zaneti (2012) averiguou que o papel dos produtores na formação e na apropriação do valor econômico de produtos tradicionais é bastante limitado. Isso porque ao fazer uma análise das relações entre os valores simbólico, moral e econômico dos produtos agroalimentares tradicionais no campo da alta Gastronomia, a autora constatou que, quanto maior o capital econômico e simbólico dos atores, tanto maior será a sua percepção de produtos tradicionais como bens singulares, aumentando assim o valor econômico e simbólico destes últimos (ZANETI, 2012).

Em localidades onde se cultiva Baunilhas, o que se observou em relação a produtores são indivíduos segregados e alienados, as distâncias e diferenças entre o mundo dos que produzem e dos que consomem parecem aumentar a cada dia. Nota-se descaso em relação a produtores frente a uma especiaria que é considerada o segundo ingrediente mais caro usado pela alta Gastronomia, não observa-se nenhum movimento a nível de políticas públicas no sentido de colaborar com a mudança do quadro social desta classe.

No Brasil e no campo da Gastronomia, estudos revelam, como dito por Zaneti (2012), que a diferença entre o discurso de responsabilidade social e o desenvolvimento local contrasta com uma prática que ergue muros ao invés de pontes entre os circuitos que levam à inserção dos produtos singulares na alta Gastronomia (ZANETI, 2012).

Neste estudo, o campo social considerado é formado pelo grupo de atores envolvidos na Trajetória Social da Baunilha, desde os extrativistas até o consumidor final, passando inclusive e principalmente pelos *chefs*, que são corresponsáveis pela valorização deste ingrediente dentro do processo de Gastronomização (ZANETI, 2012).

Na opinião de Michael Pollan, jornalista e ativista americano, o papel dos *Chefs* no que se refere à cadeia alimentar é o seguinte:

“*Chefs* têm um papel muito importante e construtivo. É bom lembrar: há não muito tempo, *chefs* eram irrelevantes para as pessoas, com exceção dos ricos. Agora, nos Estados Unidos – não sei como é no Brasil -, *Chefs* estão ajudando a liderar esse movimento social para mudar o sistema de alimentação. Uma das coisas mais interessantes que alguns estão fazendo é usar o brilho do seu glamour para iluminar os agricultores e pequenos produtores. Glamour é algo importante na nossa sociedade, e, hoje, *Chefs* o têm; agricultores não – eles vinham sendo denegridos há muito tempo. Nos EUA, ao menos, os grandes *Chefs* descobriram que uma ótima cozinha começa com uma ótima agricultura – e portanto eles dividem crédito com produtores rurais no cardápio de seus restaurantes. Acho isso muito positivo. Gente como Jamie Oliver e Alice Waters tem feito um grande trabalho com a reforma das merendas escolares. O papel do Chef hoje mudou muito: eles agora são ativistas – além de provedores de comida para os ricos”

(Entrevista ao Caderno Paladar do Jornal O Estado de São Paulo em, 26 de julho de 2014).

Na perspectiva de Zaneti e Dorigon (2015), o processo de valorização da agricultura familiar, dos seus modos de fazer e de suas culturas, tem ganhado cada dia mais espaço através da figura dos *chefs* de cozinha que ao usarem de técnicas gastronômicas e muita criatividade, utilizam produtos locais, típicos e orgânicos, contribuindo para ressignificar produtos conhecidos como “tradicionais” (ZANETI; DORIGON, 2015).

Enquanto em revisão teórica sobre sociologia econômica e do consumo Zaneti e Schneider (2016) concluíram o seguinte no campo gastronômico:

“(...) a Gastronomia pode ter um papel importante nos processos de realocação dos alimentos e também dos produtores, entretanto esta valorização tem se mostrado unilateral, vertical e voltada ao produto e não para o produtor, tanto em valores econômicos quanto simbólicos” (ZANETI; SCHNEIDER, 2016, p.1-22).

Neste contexto surge o questionamento: o que se pode realizar para tirar o produtor deste anonimato e elevá-lo a um nível de valorização que aparentemente acompanha os produtos e os *chefs*? Uma vez que, ainda de acordo com os mesmos autores, os produtos aumentam seu preço e valor simbólico a medida que se aproximam do ambiente gastronômico, assim como o *chef* que garante sua distinção, assinatura e identidade a partir do uso desses produtos (ZANETI; SCHNEIDER, 2016).

Sabe-se que através da Gastronomia e principalmente pelas mãos dos *Chefs*, foram “desvelados”⁴ alguns frutos do Cerrado que até bem pouco tempo eram desconhecidos dos comensais. Acredita-se que a Baunilha do Cerrado tenha requisitos que a credenciam fazer parte deste rol de alimentos, contribuindo assim com sua produção e comercialização, para a promoção de uma agricultura verdadeiramente sustentável que valoriza não só o produto mas, sobretudo o extrativista/produtor.

Além de pesquisas científicas, podemos citar movimentos como o *Slow Food*, *Comfort Food*, Festivais Gastronômicos, Feiras e uma série de outros eventos que buscam valorizar os produtos de origem limpa, honestos, produzidos corretamente e sustentáveis.

⁴ Desvelar valor: trata-se de revelar o trabalho e a cultura, a ação e a reflexão humana no processo de produção da sua existência (VALENTE, 2005)

A partir dos objetivos do *Slow Food*, temos a opinião de um dos mais respeitados *chefs* do cenário gastronômico de Brasília. Dinamarquês de origem porém residindo em Brasília desde 1996, Simon Lau foi quem deu início a todo um trabalho de valorização dos frutos do Cerrado dentro da alta Gastronomia.

Ele mantém estreita relação com pequenos produtores e “catadores” desses frutos e, em função disso, conhece muito bem este bioma e a cultura gastronômica local. O seu trabalho com os frutos do Cerrado serviu de inspiração para tantos outros *chefs*. Diz ele:

(...)“Há dez anos atrás, seria impossível se pensar em uma adesão desse tamanho de chefs. Acreditava-se que as pessoas não aceitariam bem os produtos daqui. Já crescemos bastante”(...) (entrevista ao movimento Slow Food em 10 de setembro de 2014).

Camillo et al. (2016), em publicação recente do livro *Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico atual ou Potencial* diz que:

“O estado de Goiás é o que apresenta maior potencial para domesticação e o cultivo, especialmente de *Vanilla Pompona*, com grande potencial para se tornar matéria prima importante na diversificação da produção agrícola regional, bem como fazer com que o país integre a cadeia mundial de Baunilha” (CAMILLO et al., 2016, p. 356).

Le Goff (1990) diz que a memória é o antídoto do esquecimento, a fonte da memória é uma fonte de imortalidade. Na perspectiva de um dos pioneiros do mercado gastronômico local, o *chef* Francisco Ansiliero, observa-se também o cuidado em relação à valorização e preservação da biodiversidade do Cerrado, enquanto detentor de uma memória de produtos alimentares que lá existem.

“[...] uma coisa que me dá assim um certo pesar, a gente tá vendo o Cerrado se esvaindo sem nem sequer tê-lo degustado, cheirado, comido, participado dele, né? [...] o tempo vai passando, os produtos vão se indo e você não vai ter nem a memória das coisas [...] eu acho que é um momento muito importante olhar com mais amor, mais carinho para o local onde estão morando, tá começando um momento de valorizar as coisas da região [...] antigamente digamos assim, era imitar, queriam achar as coisas que achavam sobretudo em São Paulo e aí os cozinheiros foram muito atrás disso, e hoje não, hoje a turma

tá sentindo espaço, tá tendo clientes pra fazer inovações, descobrir caminhos, descobrir aromas, sabores que estão no Cerrado que é extremamente rico, né?(...)” (NASSER, 2015 no prelo) ⁵

Diante do contexto de valorização, apresentado em relação ao ingrediente e ancorada nos conceitos relacionados ao mesmo tema, acreditava-se, no início desta Dissertação, na possibilidade de análise de um conteúdo, que seria a pós-valorização do mesmo. Essa prospecção surgiu em função de conhecermos uma Baunilha já valorizada dentro do cenário gastronômico mundial. Afinal estamos tratando de uma especiaria considerada a segunda mais valorizada perante a culinária mundial.

A pós-valorização, portanto, seria um processo onde observaríamos os movimentos sociais decorrentes da valorização e as relações, que estariam se desenvolvendo frente aos atores sociais protagonistas da sua produção, no caso de Goiás, os catadores. Sabemos que experiências em países produtores de Baunilha apontam cenário socioeconômico desfavorável em relação a esta classe social. Contudo, inferiu-se, naquele campo, que a comunidade está experienciando o momento da ressignificação da especiaria e, dessa forma, vivenciando a sua valorização, que será explorada em vários de seus âmbitos no Capítulo 4.

2.2. GASTRONOMIZAÇÃO

Buscou-se neste estudo de caso analisar as tendências relacionadas à alimentação na pós modernidade de acordo com os conceitos de Barbosa (2009), procurando evoluir no entendimento das disputas dos espaços ocupados pela alimentação na contemporaneidade e, conseqüentemente, a grande tendência de valorização da origem dos alimentos, a partir do fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009).

O termo Gastronomização (BARBOSA, 2009) foi proposto pela autora para explicar o fenômeno que trata da projeção dos valores associados à Gastronomia através de elementos como a distinção, estética, o ritual, a valorização dos saberes e sabores, sociabilidade, cultura e tradição; evidenciados pela publicidade e pelo marketing que apelam assertivamente para o que é percebido pelos sentidos.

⁵ Esta fala é conteúdo do Artigo “Um olhar sobre a cultura alimentar em Brasília”, produzido no ano de 2015, de autoria desta pesquisadora, que será submetido à publicação.

De acordo com Barbosa, no passado as pessoas se alimentavam somente para se nutrir, diferentemente do comensal da pós-modernidade que precisa compreender o prato. Diz a autora sobre a “Gastronomização do comer”:

“Com a Gastronomização do comer, esse se torna lazer, cozinhar se transforma em *hobby* e instrumento de sociabilidade e todos juntos em elementos importantes na construção de identidade em determinados círculos e contextos. (...) a identidade construída está ancorada não naquilo que eu como, mas naquilo que eu sei sobre comer, sobre como fazer, sobre onde buscar os melhores ingredientes, sobre como harmonizá-los e apresentá-los.” (BARBOSA, 2009, p. 51)

Este fenômeno surgiu três décadas atrás quando a globalização começou a popularizar os prazeres à mesa, através da mídia e de todos os meios de comunicação (BARBOSA, 2009). Atrelado a este processo, observou-se a tendência de valorizar a alimentação da forma original, tradicional e artesanal. Um retorno às origens do alimento preparado e saboreado por nossos antepassados que cultuavam os prazeres desfrutados ao redor da mesa, onde a cozinha era um espaço no qual se exercia a afetividade, o acolhimento, as tradições e rituais.

Os processos de modernização da agricultura, a urbanização e a industrialização que ocorreram no último século, contribuíram para a alteração na forma de se produzir e consumir os alimentos o que gerou consumidores mais atentos e exigentes quanto à sua origem.

Pode-se então dizer que na pós-modernidade alimentar-se transformou-se de um ato trivial a uma atividade recheada de complexidade pois envolve consciência, responsabilidade e ética, ingredientes circunstanciais na era da globalização.

Na perspectiva de Nasser (2012), a alimentação é um assunto político, uma vez que pode ser abordado com um discurso de diversos matizes em que ideologias de consumo e cidadania moldam a compreensão de como a alimentação se relaciona a questões de igualdade, justiça social e sustentabilidade (NASSER, 2012).

Esta propensão dos indivíduos em modificar seus hábitos alimentares criando novas tendências pode ser explicado, segundo Barbosa (2009), por vários prismas, porém, a autora elegeu discorrer sobre os quatro de impacto mais significativos para as práticas alimentares brasileiras que seriam a medicalização, a saudabilidade, a Gastronomização e a valorização da origem.

Por medicalização entende-se a predominância por um discurso nutricional. A saudabilidade é mais ampla, incluindo além da nutrição a noção de bem estar e energia que transcendem os aspectos nutricionais, tem uma perspectiva mais holística da alimentação.

Gastronomização se refere à estetização, ritualização, valorização do sabor e do prazer associados ao ato de comer e de cozinhar que proporcionam sociabilidade e distinção ao comensal e por fim a valorização da origem dos alimentos onde o consumidor observa a sua procedência, o local da origem e o caminho seguro pelo qual transitou este produto (BARBOSA, 2009).

Após a instalação desse fenômeno, avolumou-se a quantidade de informação sobre alimentação seja pela internet, revistas, livros e jornais, para não dizer da massificação dos programas de TV de todas as naturezas relacionados a este tema.

A partir de então, surgiu no mercado uma nova carreira com formação de destaque em curso superior para a profissão de *chef* de cozinha. Ser cozinheira ou cozinheiro até então, não era ocupar uma posição de destaque. Na atualidade, a figura do *chef* sugere além do glamour, um profissional com capacidade que vai além do simples ato de cozinhar, é uma categoria que influencia pessoas, verdadeiros formadores de opinião.

Zaneti (2012) aponta o papel de destaque do *chef* quando diz que, através das suas intervenções na cozinha: “O *chef* se apropria do saber tradicional e o transforma em objeto de desejo a partir da sua sofisticação com técnicas, com estética e com o ambiente onde está inserido”, corroborando dessa forma com a perspectiva da Gastronomização (BARBOSA, 2009).

Ainda sobre a valorização da origem dos alimentos Barbosa (2009) distingue três tipos de significados distintos relativos à sua origem: origem como fruição, origem como politização do mercado e origem como rastreabilidade (BARBOSA, 2009). Dentro da Gastronomia, e portanto no espaço dedicado à alimentação tem-se:

- Origem como fruição: está relacionada à perspectiva do consumo como uma experimentação. Nos dias atuais os indivíduos buscam mais do que “matar a fome”, eles querem ter uma experiência, eles vão aos restaurantes para viver essencialmente um momento de entretenimento gastronômico. Consumir algo que se conhece a origem, a qualidade; e em muitas das vezes usar seus próprios conhecimentos e subjetividade para se tornar criador da própria refeição, tornando-a única e singular.

- Origem como politização do mercado: quanto menos industrializados e quanto mais artesanais e locais forem os ingredientes mais valorizados são os produtos que se tornam autênticos, originais e naturais, entretanto, as pessoas hoje consomem uma combinação de produtos que vão dos orgânicos aos tradicionais, passando pelos industrializados, é claro. Porém este consumo está sempre relacionado à questão de preços, distribuição e legitimidade. Segundo Barbosa (2009), o fator preço ainda é a maior barreira para que as pessoas consumam mais produtos orgânicos e artesanais.
- Origem como rastreabilidade: rastrear um alimento tornou-se uma necessidade desde que a ocorrência da contaminação de alimentos, a globalização e o desenvolvimento de melhoramentos genéticos dos alimentos começou a colocar em risco a segurança alimentar das sociedades contemporâneas.

Seguir um alimento tornou-se, portanto, uma necessidade, uma vez que o campo da alimentação envolve os polêmicos campos da política alimentar e agrícola, onde questões como regulamentação, certificação, interesses de produtores e consumidores são norteadoras para garantir a confiabilidade em toda a cadeia de produção e processamento até chegar ao consumo dos mesmos.

O planeta terra é repleto de um universo de produtos e ingredientes que nutrem, fascinam e saciam o corpo e os sentidos. São ingredientes de todos os tipos e, essa variedade e diversidade nunca foi tão reconhecida e valorizada pelos *chefs*, pela mídia e, conseqüentemente, pelos comensais. Em função desta crescente valorização, estudos e trabalhos científicos em torno deste tema tem se avolumando a cada dia.

Exemplos no campo da Gastronomia são inúmeros e relacionados a produtos de todos os seis Biomas Brasileiros. Entre os que provocaram euforia no mercado gastronômico pode-se citar os casos do pequi, baru, açaí e outros. Assim entende-se que pesquisas no campo científico referentes à valorização de origem dos produtos (FONTE, 2008; KNEAFSEY et al., 2008) e ingredientes se justificam perante o fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009).

Este fenômeno gerou um consumidor mais informado, exigente e politizado, que pretende um entendimento para além das cores, sabores, texturas e aromas que vão no prato. Pode-se dizer que além desses atributos, na pós-modernidade, o prato também é composto pelo Estado, por movimentos sociais, pela Gastronomia e Turismo.

Dentro desta perspectiva analisou-se então o processo da valorização da Baunilha naquele campo social a partir dos movimentos relacionados ao universo gastronômico ou do fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009).

2.3. A TRAJETÓRIA SOCIAL DO INGREDIENTE

Dentro de uma leitura cultural dos temas consumo e consumismo na obra, *A vida social das coisas* Appadurai (1986) diz que: é a Trajetória Social das coisas que determina e transforma suas qualidades:

“Temos de seguir as coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas Trajetórias. Somente pela análise destas Trajetórias podemos interpretar as transações e os cálculos humanos que dão vida às coisas” (APPADURAI, 1986 p. 17).

Nessa perspectiva entende-se que, através da observação e análise dos objetos no tempo e no espaço, em seus diferentes momentos e inter-relações com os seres humanos, podemos compreendê-los de uma maneira mais complexa, abarcando os diferentes aspectos que o compõem.

Appadurai (1986) enuncia que, ao considerarmos que as coisas têm uma vida social, entendemos que elas se movimentam e, desse modo, passam a ter uma Trajetória que demonstrará as suas etapas de vida. Essas etapas estão inseridas em contextos que envolvem o social, o político, o cultural e o econômico.

Durante suas Trajetórias de vida, as coisas podem sofrer desvios de suas rotas, assim o autor alega que:

“As mercadorias são frequentemente representadas como o resultado mecânico de regimes de produção governados pelas leis de oferta e procura. O fluxo de mercadorias, em qualquer situação determinada, é um acordo oscilante entre rotas socialmente reguladas e desvios competitivamente motivados” (APPADURAI, 1986, p.31).

Fundamentada nesse argumento é que se propôs estudar a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado, pois acredita-se que será através das interpretações de dinâmicas

sofridas durante este percurso, que se compreenderá a sua “vida social” (APPADURAI, 1986; ZANETI, 2017), ou seja, a sua participação prática e simbólica na vida dos vilaboenses e de seus antepassados.

Esses desvios de rotas e as consequências decorrentes disso podem ser exemplificados quando se reflete sobre a Trajetória da Baunilha Mexicana que, enquanto uma especiaria era usada para aromatizar bebidas à base de cacau em comunidades Astecas (McNEIL, 2006). A partir do momento que é alcançada pelas mãos dos franceses e adicionada em preparos à base de leite e açúcar, converte-se em objeto de luxo, sofre uma mudança de rota que altera toda a sua história e Trajetória Social transformando para sempre a confeitaria mundial.

Nessa perspectiva, tem-se no caso da Baunilha do Cerrado, mudanças em sua Trajetória que a princípio era usada como medicamento, sofreu um primeiro desvio de rota e passou a ser usada na doçaria. Na atualidade, passa por outra mudança na sua Trajetória quando está sendo introduzida no universo gastronômico.

Durante o percurso, observou-se a sua mercantilização que no início da Trajetória não existia, porém, isso é parte do processo social da sua vida enquanto mercadoria que naturalmente ocorreu, em função de mudanças em sua rota (APPADURAI, 1986).

Apesar disso, pode-se dizer que não estamos frente à análise da mera valorização econômica do ingrediente. A discussão é sobre um processo de ressignificação que se apresentou na Trajetória da Baunilha em função de um fenômeno, a Gastronomização (BARBOSA, 2009; ZANETI, 2012; 2017).

Foi dentro desta perspectiva que Zaneti (2017) criou o seguinte argumento que será utilizado nesta pesquisa: a Trajetória dos ingredientes é o que alinhava as relações entre *chefs*, produtores e consumidores possibilitando apontar os processos de valorização decorrentes desse trajeto. Entende-se que da forma como foi desenvolvida por Zaneti (2017), esta metodologia possibilitou sua aplicação na prática deste estudo de caso especificamente, conferindo-lhe um caráter inovador.

À vista disso, esta pesquisa buscou identificar a Trajetória Social do ingrediente (ZANETI, 2017) Baunilha do Cerrado na cidade de Goiás, constatando seu uso tradicional e moderno bem como avaliando se houve uma ressignificação a partir da sua inserção no circuito gastronômico. Por que ressignificação ao invés de valorização? Pretende-se responder a essa pergunta, a partir da identificação do tipo de valorização que se observou durante o processo investigatório.

Para tanto, seguiu-se sua Trajetória desde o momento em que é extraída da natureza, passa pelas mãos de intermediários, chega ao mercado de Goiás, de lá para os *chefs* e chega ao consumidor final em forma de doces, cremes, sorvetes, chocolates, pudins e até de formas mais inusitadas como em cervejas, pratos salgados e à base de carnes.

Procurou-se, entre os atores sociais selecionados, a percepção e os diferentes significados no uso tradicional e moderno, a partir do advento da Baunilha sintética ou artificial, bem como dos movimentos de ressignificação e valorização da Baunilha natural como produto singular, tradicional e artesanal (ZANETI, 2017).

Acompanhou-se as etapas ao longo das quais a Baunilha sofreu as transformações que modificaram as suas formas de uso dentro daquela comunidade, buscando interpretar se essas alterações na sua Trajetória enquanto mercadoria, foram seguidas de alguma valorização, seja simbólica, econômica ou cultural.

CAPÍTULO 3 – PERCURSO METODOLÓGICO E O CASO DA BAUNILHA

3.1. METODOLOGIA E O CASO DA BAUNILHA

Optou-se por uma pesquisa qualitativa, de caráter exploratório. Por conseguinte, elegeu-se o estudo de caso fundamentado em Yin (2005) que enuncia este modelo quando o foco do estudo é um fenômeno contemporâneo que será analisado em seu contexto no mundo real.

Para o autor o estudo de caso permite explicar como e/ou por que um fenômeno social está ocorrendo em um determinado contexto social. Nessa perspectiva portanto, pretende-se explicar como está acontecendo a Trajetória Social da Baunilha na cidade de Goiás.

Para tanto foi preciso acompanhar a Trajetória Social do ingrediente (ZANETI, 2017) elencado e os processos decorrentes de sua valorização. Nesse sentido, acompanhou-se a sua Trajetória desde a coleta, uso como medicamento, até o seu emprego final quando é transformado em doces, sobremesas em geral, sorvetes, cerveja, finalização de pratos e outras criações da alta Gastronomia.

3.1.1. FERRAMENTAS DE GERAÇÃO DE DADOS

As ferramentas utilizadas para a geração de dados foram: revisão de literatura, entrevistas em profundidade, observação participante (nas zonas urbana e rural), diário de campo, depoimentos orais espontâneos, análise de registro documental (visual e escrito), pesquisas em livros e cadernos de receitas, participação em Evento Cultural e Gastronômico, visitas às Feiras Livres e Mercado Municipal.

Foi feita uma extensa revisão de literatura sobre o tema, através da leitura de artigos, dissertações, teses e outros trabalhos científicos. As entrevistas em profundidade (roteiros no Anexo 3) foram realizadas em busca de compreender as relações dos atores com a Baunilha do Cerrado nos aspectos culturais, sociais, histórico e econômico. A observação participante ocorreu no Mercado Municipal, Feiras Livres, Restaurantes e similares e nas matas onde o fruto ocorre. Essas e outras observações foram feitas e registradas no diário de campo, que foram revisitadas em vários momentos da construção da análise do estudo de caso.

Depoimentos orais espontâneos foram colhidos com objetivo de reunir mais informações, principalmente no final da Valorização quando se fez contatos com os consumidores (empresários e *chefs*) potenciais compradores da especiaria.

Na análise documental visual e escrita, usou-se especialmente o documentário da Revista Superinteressante do Grupo Abril: “O lado amargo da Baunilha” onde se pôde observar os aspectos sociais que envolvem a produção do ingrediente dentro da sua Trajetória de vida. Pesquisou-se blogs, sites, cardápios e redes sociais de *chefs* e restaurantes com o objetivo de localizar o final da Trajetória do Ingrediente, buscando compreender a sua valorização. Analisou-se dados apresentados em dissertações de Mestrado e artigos científicos relacionados à Gastronomia e ao Turismo, com foco em modelos turísticos que adotaram elementos da cultura alimentar para agregar valor ao campo turístico.

Entre documentos escritos, teve-se acesso a Cadernos de Receitas de acervos pessoais, pesquisas em Livros de Receitas - em especial o de Cora Coralina que contribuiu para o registro do uso da Baunilha desde o século XVIII - e a leitura de Memórias e Receitas de Goyaz (ROCHA LIMA, 2017) que no conjunto, nos levou a compreender a influência de índios, negros e portugueses na cultura alimentar local. Participou-se do lançamento do livro “Goyaz: de arraial a patrimônio mundial (PASSOS, 2018) que favoreceu o entendimento da História Local.

Contudo, não se localizou registros documentais que comprovassem seu uso medicinal com data anterior ao século XX. Desse modo, lançou-se mão da fonte oral como forma de registro baseado em Thompson (1992) que nos diz que o registro através da fonte oral está na base da mais antiga e da mais recente forma de fazer história. Ele expressa também que:

“(...) a história oral pode dar grande contribuição para o resgate da memória nacional, mostrando-se um método bastante promissor para a realização de pesquisa em diferentes áreas. É preciso preservar a memória física e espacial, como também descobrir e valorizar a memória do homem. A memória de um pode ser a memória de muitos, possibilitando a evidência dos fatos coletivos.” (THOMPSON, 1992, p.17).

Entende-se que no caso da falta de registro documental, a história oral é um meio de registrar neste contexto, a forma e o uso da Baunilha dentro daquela sociedade, como nos explica Jan Vansina (1982), especialista em tradição oral africana: “Uma sociedade oral reconhece a fala não somente como um meio de comunicação diária, mas também, como um meio de preservação da sabedoria dos ancestrais” (VANSINA, 1982, v. 1, p.157).

Corroborando com Vansina (1982), Freitas (2006) também demonstra esse entendimento em relação à fonte oral quando diz que: “Essa tradição oral pode ser definida,

de fato, como um testemunho transmitido verbalmente de uma geração para outra” (FREITAS, 2006).

Dessa forma, a pesquisa buscou através do ponto de vista dos atores sociais constatar como está transcorrendo o processo de valorização da Baunilha naquela comunidade a partir das mudanças que foram percebidas na sua Trajetória Social (APPADURAI, 1986), que nos primórdios era usada como medicamento, em seguida passou a ser usada na doçaria e na atualidade sendo ressignificada devido a sua introdução no ambiente gastronômico.

A fim de aumentar a rede de referências de possíveis atores para a pesquisa, associou-se à técnica metodológica *snow ball ou snow ball sampling* (BIERNACKI e WALDORF, 1981), no Brasil conhecida como “bola de neve”. Esta amostragem por cadeia de referência foi fundamental sobretudo no final da Trajetória quando não se conseguia localizar os estabelecimentos que fazem uso da Baunilha nas cidades de Goiânia e Brasília. Ao mesmo tempo, na classe - catadores - não foi possível aplicá-la em virtude dos fatores apontados no Capítulo 3, onde se analisou a Trajetória Social do ingrediente.

Dentro dessa discussão para responder o objetivo geral⁶ desta pesquisa, a análise foi alicerçada em dois objetivos específicos.

Para atingir o primeiro objetivo específico⁷ foi preciso seguir a Trajetória Social da especiaria (ZANETI, 2017). Acompanhou-se o caminho percorrido, desde o momento em que ela é extraída da natureza até chegar aos produtos finais elaborados a partir dela. Este caminho foi seguido com intenção de identificar a ocorrência da ressignificação de seu uso, dentro daquela comunidade, em função da sua inserção no universo gastronômico.

Com a finalidade de atingir o segundo objetivo específico⁸ realizou-se junto ao grupo de atores sociais selecionados os mesmos procedimentos procurando neste momento identificar que tipo de valorização está ocorrendo: simbólica, cultural, econômica?

Em seguida, analisou-se dados apresentados em dissertações de Mestrado e artigos científicos relacionados à Gastronomia e o Turismo, com foco em modelos turísticos que adotaram elementos da cultura alimentar para agregar valor ao campo turístico.

Para melhor visualização das ferramentas de geração de dados, tem-se o quadro 1:

⁶ Analisar a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado, avaliando se houve ressignificação de seu uso a partir de sua participação no Cenário Gastronômico.

⁷ Identificar a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado.

⁸ Investigar o processo de valorização da Baunilha, avaliando suas relações com o Turismo.

Quadro 1 - Ferramentas de geração de dados

| Questão/Objetivo | Técnicas de geração de dados |
|---|--|
| <p>• Objetivo Geral</p> <p>Analisar a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado, avaliando se houve ressignificação de seu uso a partir de sua participação no Cenário Gastronômico.</p> | <p>Revisão de literatura, observação participante, diário de campo, entrevistas semiestruturadas em profundidade com os atores sociais envolvidos na Trajetória: catadores, intermediários, <i>chefs</i>, empresária, cozinheiros, guardiões de memória.</p> |
| | <p>Visitas à zona rural com catador e guardiões de memória.</p> |
| | <p>Depoimentos orais espontâneos dos atores que se apresentam no final da Trajetória: produtor rural, empresários do ramo alimentício e <i>chefs</i>.</p> |
| | <p>Participação em Eventos Culturais na área Gastronômica, visitas à Feiras Livres e estabelecimentos comerciais do ramo alimentício.</p> |
| | <p>Coleta de dados para análise documental em cadernos de receitas e livros de acervos particulares, documentários, blogs, vídeos na internet, cardápios e redes sociais de <i>chefs</i> e restaurantes.</p> |
| <p>Objetivo específico 1</p> <p>Identificar a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado</p> | <p>Revisão de literatura, observação participante, diário de campo, entrevistas semiestruturadas em profundidade com os atores sociais envolvidos na Trajetória: catadores, intermediários, <i>chefs</i>, empresária, cozinheiros, guardiões de memória.</p> |
| | <p>Visitas à zona rural com catador e guardiões de memória.</p> |
| | <p>Depoimentos orais espontâneos dos atores que se apresentam no final da Trajetória: produtor rural, empresários do ramo alimentício e <i>chefs</i>.</p> |
| | <p>Participação em Eventos Culturais na área Gastronômica, visitas à Feiras Livres e estabelecimentos comerciais do ramo alimentício.</p> |
| | <p>Coleta de dados para análise documental em cadernos de receitas e livros de acervos particulares, documentários, blogs, vídeos na internet, cardápios e redes sociais de <i>chefs</i> e restaurantes.</p> |
| <p>Objetivo específico 2</p> <p>Investigar o processo de valorização da</p> | <p>Realizou-se junto ao grupo de atores sociais selecionados os mesmos procedimentos procurando neste momento identificar que tipo de valorização está ocorrendo; simbólica, cultural,</p> |

| | |
|--|---|
| Baunilha, avaliando suas relações com o Turismo. | econômica? |
| | Questionou-se; quem são os verdadeiros beneficiados dentro do processo de valorização? |
| | Depoimentos orais espontâneos dos atores que se apresentam no final da Trajetória do Ingrediente: produtor rural, empresários do ramo alimentício e <i>chefs</i> . |
| | Revisão de literatura, análise de dados apresentados em Dissertações e artigos científicos relacionando a Gastronomia e o Turismo com foco em modelos turísticos que adotaram elementos da cultura alimentar para agregar valor ao campo turístico. |
| | Investigou-se - através dos procedimentos usados nos objetivos específicos anteriores - dentro do grupo de atores selecionados - os impactos percebidos em função dos eventos culturais na cidade de Goiás como os Festivais de Gastronomia. |

3.1.2. SELEÇÃO, IDENTIFICAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO CASO E DOS ATORES

A exploração dessa pesquisa foi prospectada na cidade de Goiás, justamente porque não se encontrou em buscas pela Internet ou mesmo nas conversas informais, outro local onde se tivesse conhecimento do uso da Baunilha do Cerrado, como naquela comunidade.

A cada conversa com membros da comunidade durante a primeira visita exploratória realizada na cidade no ano de 2015, foram se desenvolvendo as inquietações enquanto pesquisadora, em compreender como estariam acontecendo as relações entre os moradores da comunidade e os processos sociais envolvendo o ingrediente.

Estas percepções subjetivas, associadas a conhecimentos teóricos anteriormente adquiridos, relacionados à leitura de teses e outros trabalhos científicos pertinentes ao tema, foram apontando os caminhos e percursos a serem percorridos.

Dessa forma, ancorada no referencial teórico eleito para o estudo de caso proposto, foi-se a campo analisar a Trajetória Social do ingrediente para responder às questões de como

e/ou por que está acontecendo o desvelamento de um ingrediente tradicional dentro daquela comunidade a partir do fenômeno da Gastronomização,

Para se analisar a Trajetória Social de um ingrediente, de acordo com Zaneti (2017) deve-se acompanhar o caminho que ele percorre do campo até o uso final, quando é transformado em algum preparo alimentício. Visto que, é durante este percurso que se pode compreender as relações sociais que ocorrem entre os atores: produtores, comerciantes, *chefs* e consumidores (ZANETI, 2017).

Feita a justificativa do recorte espacial para o estudo de caso, seguiu-se de acordo com os conceitos adotados, a metodologia de estudo proposta selecionando então os atores chave que compõem a Trajetória do Ingrediente:

- Catadores: considera-se esses atores como o fio condutor para o desenvolvimento deste estudo de caso, pois são os responsáveis pela extração da Baunilha onde tem início sua Trajetória da natureza até o prato do comensal.
- Intermediários (Atravessadores): é através deles que se iniciam as relações e processos de especulação e Valorização do Ingrediente.
- Chefs e cozinheiros locais: são eles que “teoricamente” supervalorizam esses ingredientes (ZANETI, 2017). É pelas mãos desses profissionais que ingredientes saem do seu lugar comum e se tornam mercadorias de alto valor agregado.
- Doceiras: esta classe traz a sua contribuição para o entendimento do uso tradicional e moderno da Baunilha dentro da cultura alimentar na cidade de Goiás. Porém, não se conseguiu entrevista em profundidade com nenhuma delas, somente observações e conversas informais.
- Consumidores: foi importante identificar quem são os potenciais consumidores dentro do recorte espacial eleito, bem como no mercado externo a este espaço, para análise do potencial gastronômico e turístico do ingrediente. Esclarecemos que, na dimensão de consumidores, estaremos nos referindo aos *chefs* e empresas como a cervejaria, chocolateiros e sorveteiros, que encontramos no final da Trajetória do Ingrediente.
- Guardiões de Memória: foram atores fundamentais no estudo deste caso, uma vez que trazem consigo as histórias, memórias e identidades da cultura alimentar daquele campo social, contribuindo dessa forma para a construção do registro histórico do uso do ingrediente na comunidade. Foi nesta categoria que se revelou dentro da sua Trajetória o primeiro uso da Baunilha pela comunidade como medicamento.

- Empresários: esta classe se apresentou no final da Trajetória e foi importante identificá-los no sentido de registrar potenciais mercados consumidores de produtos à base de Baunilha do Cerrado, contribuindo assim para o entendimento do processo de Valorização do Ingrediente.

Foram selecionados 17 atores sociais para a pesquisa em profundidade, sendo três catadores, dois intermediários, uma empresária local, três *chefs* de cozinha, sendo dois de Brasília e um da Cidade de Goiás, dois cozinheiros locais e seis guardiões de memória.

Todos os atores sociais selecionados para entrevista em profundidade assinaram um Termo de Participação na Pesquisa (Anexo 2) autorizando o uso de suas identidades.

Os trechos com as falas desses atores foram transcritos da forma original, sem alterações e correções de pronúncia. O uso da fala coloquial foi uma opção metodológica adotada, porque entendemos como uma licença poética, uma forma de expressão, que em vários momentos da pesquisa de campo foram importantes para entendimentos tanto do pesquisador como dos próprios atores sociais em relação a várias palavras e expressões, inclusive da Baunilha, que também é chamada de Bonila, Barnila e descrita como sendo uma Bage ou Vage, Banana ou Bananinha, como será observado posteriormente na Figura 13 do capítulo 4. Corroborando com este entendimento em relação ao respeito e manutenção da fala coloquial, observamos na emblemática obra Grande Sertão Veredas do escritor Guimarães Rosa (1956) a manutenção da linguagem original dos seus personagens.

A seguir será feita a identificação de cada ator dentro de sua respectiva classe:

- Catadores:

Nestor: esse ator hoje aposentado, contribuiu de duas formas para o estudo de caso: como ex-catador e guardião de memória. No passado, ele foi catador de outros frutos do Cerrado além da Baunilha, dos quais tem grande conhecimento de seus benefícios terapêuticos. Sua participação também foi relevante, pois é possível fazer um comparativo entre o que existia na prática da extração, cura, comércio e Valorização do Ingrediente em relação ao panorama atual.

Cida: foi significativo obter a participação de uma mulher no quadro dos catadores, principalmente quando se observa que este ofício sempre esteve ligado à figura masculina. Deve-se deixar claro que esta não é sua profissão. Enquanto produtora rural ela colhe o que

normalmente planta, no entanto enxergou na Baunilha uma oportunidade de aumentar a sua renda em função do lucro que obtém com a venda de um produto, que ela sequer teve o trabalho de plantar, como ela mesmo diz na entrevista. Contribuiu também no entendimento dos processos de resignificação e Valorização do Ingrediente.

Tonho: este ator foi de grande relevância para a pesquisa pois, além da destacada capacidade de coleta, exerce o que se poderia chamar de “cultivo”, quando promove replicação de mudas nos locais onde pratica o extrativismo. Lembrando que essa classe, além de reduzida, não propiciou a localização de indivíduos dispostos a participar da pesquisa, desse modo sua colaboração foi engrandecedora para identificar e compreender o início da Trajetória e todos os problemas sociais que envolvem os catadores.

- Intermediários (atravessadores):

Hélio: proprietário de uma banca no Mercado Municipal, este é um, de dois atores que comercializam a Baunilha em algum meio de conservação, que pode ser no açúcar, no mel e na cachaça. Ele, assim como a outra comerciante, recebem-na *in natura* e preparam-na para a venda de acordo com os conhecimentos e técnicas adquiridas com seus antepassados. É conhecido como raizeiro por preparar outros produtos com fins terapêuticos à base de ervas e plantas.

Lena: proprietária de banca no Mercado Municipal, é a outra comerciante do produto na cidade que, no entanto, ocupa posição de destaque, devido à grande quantidade e diversidade de apresentações que comercializa. É o único local onde se pode encontrar Baunilhas fora da sazonalidade. Também recebe o produto *in natura* e tem o ingrediente conservado em uma mistura de álcool de cereais e açúcar, somente no açúcar - que ela denomina de “extrato” -, no mel, na cachaça e no licor.

Esses dois atores foram fundamentais no acompanhamento da Trajetória do Ingrediente, fornecendo subsídio para o entendimento dos processos que envolvem a sua valorização, uma vez que enquanto comerciantes são os únicos que efetivamente comercializam o produto na cidade em algum meio de conservação, diferente dos catadores que a vendem de porta em porta na forma *in natura*.

- Empresária local:

Preta: proprietária de um comércio volante denominado “Sanches Drinks” com serviço de *Bartender*, esta entrevistada chamou atenção quando anunciou um drink à base de Baunilha do Cerrado para participar do Festival Gastronômico 2018. À vista disso, fez-se a aproximação e o contato considerando sua contribuição no que tange à análise da ressignificação do ingrediente dentro do contexto gastronômico local.

- Chefs:

Simon: esse ator foi identificado dentro da análise da Trajetória Social do ingrediente como o protagonista da introdução da Baunilha do Cerrado na cena gastronômica brasileira como demonstrado no Capítulo 3. Dessa forma, considerado o ator chave para o processo de ressignificação naquele recorte espacial, sendo perceptível a associação de seu nome ao ingrediente em todos os espaços relacionados à Gastronomia veiculados pela mídia, colaborando também na compreensão do processo de valorização.

Arriel: Mestre confeitiro e chocolateiro, esse ator foi identificado como relevante quando se tomou conhecimento que o mesmo faz uso de Baunilhas do Cerrado e do Pará em seus preparos na confeitaria. Considerou-se significativa sua participação ao acompanhar a Trajetória da Baunilha quando sai da cidade de Goiás, para Figurar no cenário gastronômico da cidade de Brasília, permitindo assim analisar o processo de valorização decorrente disso.

Aloisio: esse ator reúne predicados que foram essenciais para a pesquisa. A começar pela sua formação como historiador, o que permitiu um conhecimento de fatos relacionados à história e cultura alimentar local. É uma figura muito popular na cidade, engajado na área de Eventos Culturais ligados à área gastronômica. Foi curador do 1º Festival Doçuras de Goiás, que aconteceu no período de realização do trabalho de campo (17 a 19/08/2018).

Filho e neto de doceiras, foi criado, segundo ele, “dentro da cozinha”, fato que contribuiu para despertar sua segunda profissão, a de cozinheiro. Teve oportunidade de passar uma temporada na Europa onde aprimorou seus conhecimentos e técnicas culinárias e enquanto *chef* local colaborou para o entendimento de fatores relacionados à Trajetória, uso tradicional e moderno, a ressignificação e Valorização do Ingrediente.

- Cozinheiros locais:

Cleide: cozinheira em um restaurante da cidade, esta entrevistada despertou interesse quando anunciou que no ano de 2017, a partir da criação de um *chef* de Goiânia, foi desenvolvido um prato à base de cordeiro finalizado com Baunilha do Cerrado, com o qual o restaurante venceu como melhor prato do Festival de Gastronomia da cidade de Goiás, do ano de 2017. Desse modo visualizou-se sinais de ressignificação de seu uso que poderiam acrescentar na construção do processo de valorização, bem como auxiliar na identificação de seu uso tradicional e moderno.

Apoeni: funcionário público na área da saúde como técnico em enfermagem, é graduado em Turismo e também exerce a profissão de cozinheiro. Realiza Eventos particulares na cidade e também em outras localidades, inclusive Goiânia. Foi convidado a participar da pesquisa quando em diálogo informal durante um momento de observação participante revelou admirar e fazer uso do ingrediente em alguns preparos. Seu aporte foi importante no sentido de compreender o uso tradicional e moderno da Baunilha

- Guardiões de memória:

Ataliba: graduado em Letras, técnico em enfermagem com pós-graduação em Saúde Pública, trabalhou na área da saúde durante 42 anos. Foi um dos primeiros contatos realizados logo que se chegou à cidade em 2015 (visita exploratória). O encontro com este ator foi casual, na Praça do Coreto, quando, em conversa informal, informou-se o interesse da pesquisadora em viabilizar o estudo naquela cidade em função da relação dos moradores com o ingrediente. Nessa oportunidade, ele revelou os trabalhos prestados (como enfermeiro) à Cora Coralina e o conhecimento que tinha em relação ao fato dela fazer uso da Baunilha enquanto doceira.

Relatou que tinha uns pés de Baunilha no fundo do quintal, fazia uso dela como medicamento e, demonstrando-se interessado no assunto, se dispôs a me levar em um local onde se encontraria a planta na mata, o que foi feito junto com outro guardião de memória dois dias depois do nosso primeiro encontro. Vislumbrou-se nesse contexto, a sua contribuição enquanto guardião de memória e profissional da área de saúde para o conhecimento da Trajetória Social com a possibilidade de se compreender melhor seu uso enquanto medicamento, que até então era desconhecido.

Frei Marcos: nascido à beira do Rio Araguaia, Frei Marcos foi morar na cidade de Goiás quando estava em idade escolar. Tem hoje 88 anos e passou alguns períodos fora da

cidade, inclusive na Europa, porém nas últimas décadas não se afastou da comunidade onde além do sacerdócio, presta trabalho junto ao Hospital Municipal. É uma pessoa ativa e muito estimado dentro da comunidade. Foi convidado a participar da pesquisa, em função da idade que o faz conhecedor da história e cultura local, pelas ações que desempenha dentro da comunidade e em função da observação do pé de Baunilha que cultivava no pátio da Igreja Nossa Senhora do Rosário, fato esse que despertou curiosidade durante a pesquisa exploratória (2015).

João Isaac: João é odontólogo e tem a cozinha como hobby. Filho de comerciante cujo negócio era um bar e pastelaria, se recorda do tradicional “queijão” ou “queijo de leite”, confeccionado por sua mãe onde a Baunilha era usada para saborizar e aromatizar o produto. Em função do interesse que tem pela culinária, passou a cultivar Baunilhas no fundo do quintal de sua casa, que na última temporada lhe rendeu umas 40 favas. Muito embora cultive a planta, ele não comercializa os frutos, é mesmo para compartilhar com amigos e familiares, pois entende a importância de se manter as tradições culturais e alimentares da cidade. Foi convidado a participar da pesquisa porque é um ator que conheceu o uso da Baunilha na forma tradicional e, o fato de fazer este cultivo mesmo que doméstico, demonstra um certo entendimento de sua valorização.

Maria Luiza: considerada a semente para a aplicação do método *snow ball*, essa entrevistada é pedagoga, técnica em enfermagem, tem formação em fitoterapia e boas práticas em manipulação de plantas medicinais, Coordenadora Pastoral da Saúde, Coordenadora da Casa da Agricultura Familiar Dom Tomás Balduino e parceira da Pastoral da Terra - Regional Serra Dourada - onde presta assistência a 23 Assentamentos dessa região. Foi escolhida em função da sua popularidade e conhecimento com a população local e da zona rural. Faz uso da Baunilha na manipulação de fitoterápicos na Casa da Agricultura Familiar, onde funciona também a Pastoral da Saúde. Dessa forma, além de guardiã de memória, foi fundamental na formação dos contatos com os atores sociais selecionados para o estudo e, através de seus conhecimentos com plantas e ervas medicinais contribuiu para o entendimento do uso da Baunilha do Cerrado como medicamento, uma tradição instaurada naquela comunidade desde os tempos de sua fundação.

Sérgio: é um dos 6 irmãos proprietários da Sorveteira do Coreto, um dos pontos turísticos mais visitados na cidade. Esse empreendimento existe há 95 anos e tem a quarta geração no comando, onde são produzidos picolés e sorvetes artesanais à base de frutos do Cerrado. Sua contribuição veio em vários sentidos e surgiu do seu interesse em colaborar com

a pesquisa ainda na fase do pré-projeto, quando me conduziu até a zona rural onde foi criado, para conhecer as Baunilhas nativas. Essas Baunilhas eram coletadas pelo seu pai, que no entanto não vendia, oferecia às pessoas - prática comum observada em relação ao ingrediente no passado - que a usavam como medicamento e em doces. À vista disso, enquanto guardião de memória, trouxe aporte para o entendimento do uso como medicamento e tradicional. Colaborou para a percepção do tipo de valorização encontrada naquele recorte quando demonstrou invisibilidade de seu valor (Baunilha) em relação a outros frutos do Cerrado que são usados na sorveteria. Teve participação significativa quando se analisou a questão do potencial gastronômico e turístico do ingrediente, uma vez que lida diretamente com este segmento.

Tia Tó: entrevista eleita em função da sua idade (88 anos) e ações desempenhadas dentro da comunidade. É cofundadora da OVAT - Organização Vilaboense de Artes e Tradições, uma entidade criada em 1965 com o objetivo de valorizar e conservar as tradições goianas (PASSOS, 2018). É empreendedora no ramo do Turismo, proprietária de uma Pousada, a qual administra pessoalmente. Figura popular entre os vilaboenses, é ativa nos movimentos culturais e turísticos locais. Dessa forma, trouxe contribuição com as memórias, histórias e tradições culturais e alimentares de Goiás, colaborando assim para os entendimentos de todas as etapas da Trajetória social, da valorização e do potencial gastronômico e turístico da Baunilha.

Interessante destacar que, com exceção dos dois atores sociais que não pertencem à comunidade, todos os atores se revelaram autênticos guardiões de memória, uma vez que em suas lembranças reconhecem e identificam seu uso como medicamento e na tradição doceira da cidade de Goiás, dessa maneira trazendo com suas contribuições autenticidade a este estudo de caso.

No quadro 2 tem-se para melhor visualização os atores e suas respectivas classes:

Quadro 2 - Classes e atores sociais

| CLASSES | ATORES |
|-----------|----------------------|
| CATADORES | Tonho |
| | Cida |
| | Nestor (ex-catador) |
| CHEFS | Simon Lau (Brasília) |
| | Aloísio (Local) |

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| | Arriel (Brasília) |
| COZINHEIROS LOCAIS | Apoeni |
| | Cleide |
| INTERMEDIÁRIOS (ATRAVESSADORES) | Hélio |
| | Lena |
| EMPRESÁRIA LOCAL | Preta |
| GUARDIÕES DE MEMÓRIA | Ataliba |
| | Frei Marcos |
| | João Isaac |
| | Maria Luiza |
| | Sérgio |
| | Tia Tó |

3.1.3. ETAPAS DA GERAÇÃO DE DADOS

O trabalho de campo teve início na cidade de Goiás no dia 01/08/2018 e terminou no dia 20/08/2018. Procurou-se de imediato a Coordenadora da Pastoral da Terra - Regional Serra Dourada, Maria Luiza, pessoa com quem se havia feito o primeiro contato quando da visita exploratória no ano de 2015.

Contou-se no início dessa cadeia de referências com sua participação, pois trata-se de uma entrevistada da categoria guardiões de memória, de popularidade na comunidade que, ao ser apresentada a este projeto de pesquisa teve participação fundamental na facilitação dos contatos com os atores sociais selecionados para o estudo de caso.

Dessa forma, identificados os possíveis atores sociais com o perfil para a pesquisa fez-se, acompanhada da Coordenadora da Pastoral, os primeiros contatos pessoais com os selecionados. Na oportunidade já se confirmaram as datas e horários para as entrevistas em profundidade.

Neste período ocorreram as entrevistas semiestruturadas em profundidade com os atores sociais envolvidos na Trajetória do Ingrediente: catadores, intermediários, *chefs*, cozinheiros locais, guardiões de memória e uma empresária. Outros atores sociais foram ouvidos através de participação espontânea durante o trabalho de campo e seus depoimentos foram registrados em diário de campo. Realizou-se visitas à zona rural com observação

participante - acompanhando um catador e guardiões de memória - bem como registros em diário de campo.

Participou-se de Eventos culturais na cidade como o Festival Doçuras de Goiás (17,18 e 19/08/2018); lançamento do livro Goyaz: de arraial a patrimônio mundial (18/08/2018) que foi utilizado como referência neste estudo; e também da reunião da Comissão Organizadora do Festival de Gastronomia (17/08/2018).

Certas ocasiões foram dedicadas à observação participante no Mercado Municipal de Goiás onde se mantinha conversas informais com os dois comerciantes de Baunilha, doceiras e mulheres do Projeto Mulheres Coralinas⁹.

Este mesmo procedimento foi realizado durante as Feiras Livres semanais que são em número de cinco: Feira do João Francisco que ocorre no domingo, Feira da praça do Elivel na quarta-feira, Feira da Catedral na quinta-feira e Feira do Produtor na sexta-feira. Visitou-se restaurantes, cafés, pizzarias e outros estabelecimentos comerciais com objetivo de identificar o uso da Baunilha dentro deste segmento.

Nesse período, ainda na cidade, procedeu-se à coleta de dados para análise documental em livros e cadernos de receitas de acervos particulares. No Museu Casa de Cora Coralina não existem mais os documentos originais referentes ao caderno de receitas da doceira, hoje eles estão em poder da família. Porém, esses documentos foram reunidos no livro Cora Coralina: Doceira e Poeta (2009) que dessa forma foi utilizado para esta pesquisa.

Em momento posterior, deu-se continuidade à coleta de dados onde, em Brasília, dois *chefs* que fazem uso do ingrediente foram entrevistados em profundidade. Ainda em Brasília, outros *chefs* e profissionais da área foram contatados, porém não retornaram à solicitação de contribuição com a pesquisa.

Contatos foram feitos com outros atores da Capital Federal, Goiânia e Alto Paraíso de Goiás, que não foram entrevistados em profundidade, todavia tiveram participação fundamental ao serem identificados no final da Trajetória do Ingrediente, quando a Baunilha é consumida em eventos particulares, na indústria de sorvetes, cerveja e outros. Desses atores, colheu-se depoimentos orais espontâneos.

⁹ Projeto Mulheres Coralinas: A entidade nasceu como projeto para o empoderamento de mulheres, como iniciativa de combate à violência. A proposta da associação é resgatar as tradições da cidade através da produção de doces e artesanatos de diversos tipos, aliados aos versos de Cora Coralina, a fonte inspiradora do projeto. (<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2018-06/cora-coralina-e-inspiracao-para-artesas-e-doceiras-na-cidade-de-goias> agenciabrasil.ebc.com, 2018)

Simultaneamente a esta etapa, deu-se início à pesquisa documental em livros, documentários, blogs, vídeos na internet, cardápios e redes sociais de *chefs* e restaurantes. Neste momento, identificou-se outro Evento de expressão na área do Turismo na cidade de Goiás que impacta a Gastronomia local, o Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental (FICA). Averiguou-se que em sua última edição (2018), o Evento movimentou mais de 40.000 pessoas na cidade e contou na sua programação com Oficinas de Gastronomia.

3.1.4. ANÁLISE DE DADOS

Os dados depois de gerados e organizados, foram analisados dentro do método de Análise de Conteúdo de Bardin (1977). A Análise de Conteúdo é um tipo de método de investigação que surgiu devido às necessidades nos campos da sociologia e psicologia, entretanto, sua aplicação é possível em diferentes contextos (BARDIN, 1977). Considerou-se portanto seu emprego como aporte nesta investigação, uma vez que a essência desta pesquisa está no campo social onde aspectos e fenômenos a ele relacionados serão analisados.

De acordo com Bardin (1977), trata-se de um conjunto de técnicas com diferentes instrumentos que, dada a sua variedade de formas, se adapta a um vasto campo de aplicação. Essa “*caixa de ferramentas*” auxilia o pesquisador no árduo trabalho de detalhar as minúcias de uma análise. Desse modo, implica em um trabalho exaustivo de investigação documental mantendo assim a atitude de “vigilância crítica” em relação aos fatos sociais assim como entendia Durkheim; Bourdieu e Bachelard, lutando contra a evidência do saber subjetivo (BARDIN, 1977).

Buscou-se através da exploração qualitativa das mensagens e informações, a reinterpretação das mesmas com o objetivo de alcançar uma compreensão de seus significados em um nível que vai além das aparências.

Bardin expõe que, quanto maior a familiaridade do pesquisador em relação ao seu objeto, maior deve ser o seu trabalho de romper com o óbvio, desconstruindo os pressupostos subjetivos, compreendendo assim através da análise de conteúdo, para além dos seus significados imediatos (BARDIN, 1977).

Nessa perspectiva, entende-se que é necessário procurar conhecer aquilo que está por trás das palavras sobre as quais se debruça, buscar outras realidades através das mensagens. Pois, se um olhar subjetivo é profícuo, uma leitura minuciosa efetuada pelo pesquisador pode,

através das palavras e mensagens nelas contidas trazer fecundidade e outros significados de natureza psicológica, sociológica, política e histórica.

Corroborando com este entendimento, Moraes (1999) diz que a análise de conteúdo é uma técnica para ler e interpretar o conteúdo de toda classe de documentos, que analisados adequadamente nos abrem as portas ao conhecimento de aspectos e fenômenos da vida social de outro modo inacessíveis. (MORAES,1999)

Em conformidade com Bardin (1977), este método agrega ao desejo de rigor, a necessidade de ir além das aparências, através de duas funções. A função heurística, que engrandece a experiência exploratória e aumenta a propensão à descoberta. É a função de “administração da prova” ou seja, a análise de conteúdo “para servir de prova” (BARDIN, 1977), onde as hipóteses ou afirmações provisórias servirão de diretrizes para a confirmação ou negação dos fatos.

Dessa forma, procedeu-se à degravação das entrevistas em profundidade e realizou-se repetidas leituras dos textos que propiciaram um domínio sobre o conteúdo necessário para a criação das categorias de análise. Agrupou-se os atores em suas devidas classes, e dividiu-se todo o material em dois grandes temas: a Trajetória do Ingrediente e a Valorização do Ingrediente, que originaram os Capítulos 3 e 4 da pesquisa. Em seguida categorizou-se os dados das entrevistas em 30 categorias de análise, 15 em cada grande tema.

Para melhor observação dos atores e falas, procedeu-se à leitura e ao cruzamento dos conceitos teóricos usados com as falas dos atores sociais selecionados. Nos quadros 3 e 4, são apresentados os modelos de dados agrupados para os devidos grandes temas: Trajetória e Valorização.

Quadro 3 - Grande tema Trajetória

| | CATEGORIA | ATOR | FALA | COMENTÁRIOS TEÓRICO X EMPÍRICO |
|---|---------------------------|------|------|--------------------------------------|
| 1 | RELAÇÃO COM A BAUNILHA | | | |
| 2 | EXTRAÇÃO E CULTIVO | | | |

| | | | | |
|----|----------------------------|--|--|--|
| 3 | MODIFICAÇÃO NA EXTRAÇÃO | | | |
| 4 | COLHEITA | | | |
| 5 | CURA | | | |
| 6 | CONSERVAÇÃO | | | |
| 7 | COMERCIALIZAÇÃO | | | |
| 8 | RELAÇÃO VENDEDORES | | | |
| 9 | CAMINHO PÓS VENDA | | | |
| 10 | SAZONALIDADE | | | |
| 11 | USO TRADICIONAL | | | |
| 12 | USO MODERNO | | | |
| 13 | MODIFICAÇÕES USO | | | |
| 14 | OUTRAS BAUNILHAS | | | |
| 15 | EXISTE CULTIVO | | | |

Quadro 4 - Grande tema Valorização

| | CATEGORIA | ATOR | FALA | COMENTÁRIOS/ TEÓRICO X EMPÍRICO |
|----|---|------|------|---------------------------------------|
| 1 | BAUNILHA E GASTRONOMIA | | | |
| 2 | USO RESTAURANTES E DOCEIRAS | | | |
| 3 | USO ALEM DE GOIÁS | | | |
| 4 | VALORIZAÇÃO DOS PREPAROS CULINARIOS | | | |
| 5 | VALORIZAÇÃO TURISTAS X LOCAIS_ | | | |
| 6 | AMEAÇAS | | | |
| 7 | RENDA FAMILIAR | | | |
| 8 | AUMENTOU PROCURA | | | |
| 9 | TRAJETORIA DO PREÇO | | | |
| 10 | CALCULO DO PREÇO | | | |
| 11 | FENOMENO EXTERNO | | | |
| 12 | DIVULGAÇÃO | | | |

| | | | | |
|----|-------------------------------|--|--|--|
| 13 | RELAÇÃO PREÇO- GASTRONOMIA | | | |
| 14 | ESTRELA DO FESTIVAL | | | |
| 15 | TURISTAS E BAUNILHA | | | |

Concomitantemente a estas ações, reuniu-se os conteúdos selecionados para análise documental separados pelos dois grandes temas, que durante a construção dos capítulos de análise foram sendo direcionados e inseridos no texto. Desta forma preparada, partiu-se para a construção da análise propriamente dita buscando responder, a partir das leituras realizadas, como está acontecendo o desvelamento da Baunilha naquele campo social, a partir do fenômeno da Gastronomização.

3.2. A BAUNILHA: ASPECTOS FISIOLÓGICOS, HISTÓRIA, ASPECTOS CULTURAIS E SOCIAIS

3.2.1. ASPECTOS FISIOLÓGICOS

De acordo com Childers (1959) a Baunilha, nome popular dado às orquídeas do gênero *Vanilla sp* é uma planta tropical, originária do México e pertence à família *Orquidaceae*. Ocorre em regiões de clima quente, úmido e tropical, com índices pluviométricos entre 190 e 230 mm, e temperaturas em torno de 24 e 30 graus centígrados.

As plantas têm caule suculento; liso, espesso e oblongo, folhas verdes brilhantes agudas com 10 a 23 cm de comprimento e 4 a 6 cm de largura; numerosas raízes axiais retorcidas que surgem opostas a cada folha, pelas quais se agarra por apoio. As flores de cor amarela, têm diâmetro de cerca de 10 cm que aparecem em grupos e ocorrem 2 a 3 anos após o plantio e suportam pedúnculos com 4 a 5 cm de comprimento. As sépalas e pétalas são lineares, oblongas, com 5 cm de comprimento e verde pálido (CHILDERS, 1959).

A autopolinização desta planta é quase impossível, devido à estrutura fechada das flores, assim a polinização é feita pela natureza através de insetos. Esta conformação requer insetos específicos para a polinização, entre eles, abelhas do tipo *Euglossa* e *Eulaema*, nativas da América (NUNES, 2014).

A flor da Baunilha tem uma característica diferente de outros gêneros da família das *Orquidaceae*, ela permanece aberta por um curto período de tempo (24 horas), o que exige

mais precisão da natureza e da mão do homem (no caso de cultivos) para a realização da polinização, que é necessária para o desenvolvimento dos frutos.

A taxa de polinização natural é muito baixa (1%), portanto, para se ter boa produção em cultivos, se faz necessário a polinização manual (NUNES, 2014). Segundo Homma (2006), em experiência com cultivo no Brasil, uma pessoa pode polinizar manualmente 200 flores/dia trabalhando de 11:00 às 12:00 horas.

Pode-se dizer que a natureza é extremamente generosa na região do recorte espacial desta pesquisa pois, diferentemente de Madagascar e outros países produtores onde a polinização é feita manualmente, a fecundação da planta naquela localidade é totalmente natural. Lá esta tarefa é desenvolvida por abelhas e outros insetos polinizadores. No caso da polinização artificial, que é realizada manualmente, usa-se um pequeno palito de bambu¹⁰.

Somente após 10 ou 12 meses da fertilização é que ocorre o amadurecimento das vagens e então elas estarão prontas para serem colhidas. Nesta fase elas são de cor amarelo-esverdeadas, de forma cilíndrica de três lados, medindo de 10 a 25 cm de comprimento e com 1 a 1,5 cm de largura. Seu sabor é amargo e desagradável neste momento, entretanto, após o processo de cura, quando ela adquire a cor castanho-achocolatado, torna-se inebriante. O tempo de colheita vai variar de acordo com a região (RAO; RAVISHANKAR, 2000).

3.2.1.1. ESPÉCIES E OCORRÊNCIAS

Segundo Cameron (2011), existem 110 espécies do gênero *Vanilla* distribuídas em áreas tropicais e subtropicais da América do Norte, América Central, América do Sul (algumas são nativas do Brasil) África e Ásia, sendo que as mais usadas para fins comerciais são *V. Planifolia*, *V. Pompona* e *V. tahitensis*.

Em conformidade com a ASERCA - Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuária - (2002), existe uma grande variedade de cultivos de *Vanilla planifolia* entre os países produtores porém, do ponto de vista comercial, são três as classificadas como relevantes:

- Bourbon – Madagascar: originária de Madagascar, é a mais rica em açúcar, a mais delgada das três e a mais produzida no mundo, corresponde a 75% da produção mundial.

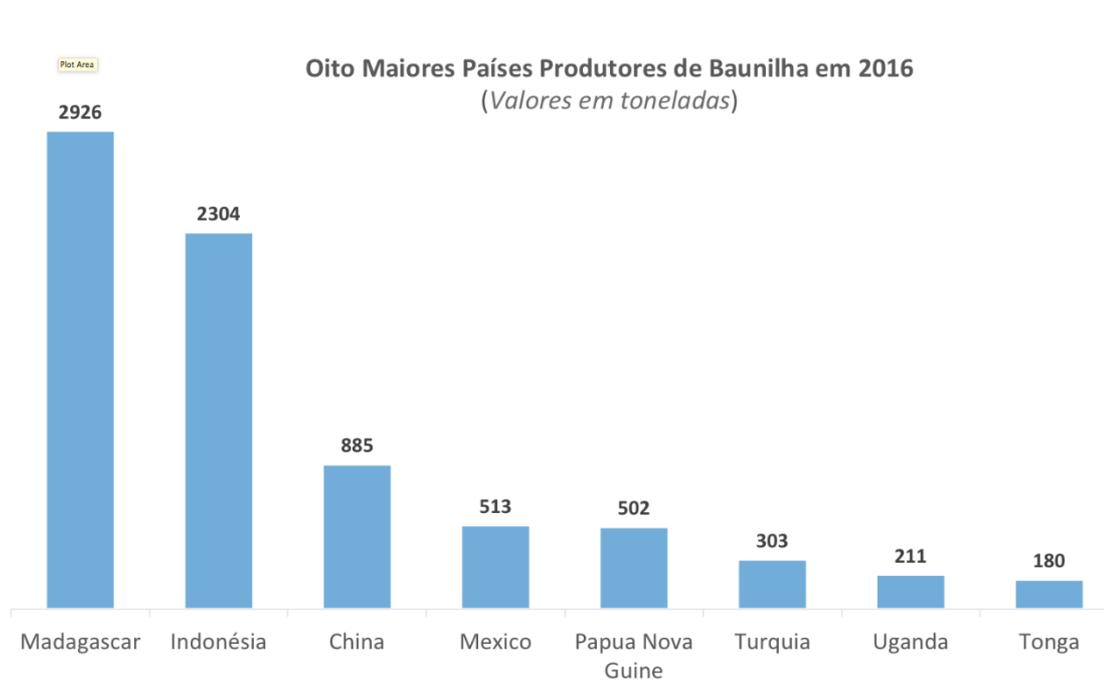
¹⁰ <https://www.youtube.com/watch?v=C1w2T2NGIoA>

- Mexicana: proveniente em sua maior parte da cidade de Veracruz no México, possui sabor mais suave. Sua produção é pequena, uma vez que seu cultivo se dá em áreas onde se plantam outras culturas.
- Taithiana: É a mais escura das três e possui diâmetro maior que a primeira. Seu aroma é intenso porém o sabor é menos acentuado que as outras duas. É muito utilizada na indústria alimentícia em virtude do seu aroma não evaporar facilmente.

Apesar de na atualidade Madagascar ser o maior produtor, segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura FAO (2016) o México é considerado o centro de domesticação da Baunilha (CAMILLO et al., 2016).

Consoante o banco de dados da FAO (2016), os principais países produtores estão representados conforme a Figura 2.

Figura 2 – Principais países produtores de Baunilha em 2016



FONTE: FAO (2016) Elaborado pela autora, 2018.

Ainda de acordo com dados da ASERCA (2002), os grandes produtores de Baunilha não são consumidores efetivos. A grande demanda pelo consumo fica na verdade entre os países industrializados na Europa, Ásia e América do Norte, onde nas grandes empresas são usadas na fabricação de produtos de confeitaria, bebidas e perfumes.

Dados da FAO (2013) apontam no ano de 2011, Estados Unidos, França, Reino Unido, Alemanha e Canadá como os responsáveis por quase 65% das importações mundiais.

A espécie cultivada em Madagascar, *Vanilla planifolia* Andrews (LEÓN, 1987), conhecida popularmente como Baunilha Bourbon, é a preferida entre os confeitadores devido à grande quantidade de vanilina, conseqüentemente com maior poder aromatizador, sendo portanto muito usada no preparo de sorvetes, bolos, tortas, cremes, chocolates e bebidas.

A *Vanilla tahitensis*, do Sul do Pacífico, *Vanilla jaya* da Indonésia, e *Vanilla pompona* das Antilhas, são utilizadas como aromatizante de tabaco e nas indústrias de cosméticos e farmacêuticas (LEÓN, 1987). Entretanto, a origem da *Vanilla tahitensis* era um enigma até recentemente sem resposta pois, esta espécie na verdade nunca foi encontrada na natureza (GRETZINGER; DEAN 2011).

Acreditava-se até então que a *V. tahitenses* tinha sua origem como sendo das ilhas da Polinésia Francesa ou das Filipinas e teria sido levada para o Taiti pelo almirante Hamelin em 1848 (CORREL, 1953; PORTES, 1954). Porém, a pesquisa realizada em Belize pelo Dr. Pesach Lubinsky comprovou que *V. tahitensis* é um híbrido relativamente novo, com 500 ou 600 anos de idade, que ocorreu entre 1350 e 1500.

Esta hibridação ocorreu devido a uma rota alternativa criada para envio de mudas de Baunilha e cacau para as Filipinas, via Oceano Pacífico. Ele descobriu através de intensas pesquisas com o DNA dessas plantas que a mãe da *V. tahitenses* é a *V. planifolia* e, portanto, a *V. tahitensis* é o resultado da hibridação de *V. planifolia* e *V. odorata* (LUBINSKY et al., 2008b).

No Brasil, Barros et al. (2015) encontraram 34 espécies do gênero *Vanilla*, sendo 18 endêmicas. O gênero tem ampla distribuição no país, com ocorrência em todos os estados e no Distrito Federal. Na região Centro-Oeste está confirmada a presença de 11 espécies, sendo 4 delas consideradas de valor econômico atual ou de uso potencial, *Vanilla bahiana*, *Vanilla chamissones*, *Vanilla palmarum*, *Vanilla pompona* (CAMILLO et al., 2016).

As informações agronômicas disponíveis sobre as Baunilhas nativas no Brasil são recentes e ainda muito fragmentadas, porém pode-se dizer que as espécies encontradas na região do Cerrado Goiano são plantas em estado selvagem, genuinamente brasileiras, o que as ainda mais exóticas e singulares (CAMILLO et al., 2016).

No sul da Bahia onde culturas de outras especiarias como pimenta do reino, guaraná e urucum (CABRUCA)¹¹ já vem se desenvolvendo, a Baunilha figura entre elas, fornecendo ao mercado interno favas de excelente qualidade, tanto no padrão como no aroma (NUNES, 2014).

¹¹ CABRUCA: Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia.

3.2.2. HISTÓRIA DA BAUNILHA

As primeiras referências literárias sobre o uso da Baunilha datam do século XVI, quando civilizações Asteca e Maya povoavam o México (COE e COE, 2000). Sabe-se que mesmo antes de ser cultivada e usada pelo povo Asteca, ela era cultuada por povos indígenas da mesma região, conhecidos como Totonac (HANDBOOK OF VANILLA SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2011).

O seu uso por antigas civilizações Maya foi recentemente documentado em países como Guatemala e Honduras. Estas civilizações cultivavam além da Baunilha, cacau e urucum, para o comércio compulsório implementado pelos espanhóis que já dominavam a região.

Eles a usavam em preparações de bebidas à base de cacau (MCNEIL, 2006). Percebe-se que as referências a respeito da Baunilha aparecem sempre associadas às do cacau. Assim compreende-se que o desenvolvimento do interesse europeu pela Baunilha foi em grande parte um subproduto do interesse no cacau (COE e COE, 2007).

A especiaria também era usada em preparos culinários para produzir certas iguarias, bem como na confecção de primitivos cosméticos usados em festas e rituais religiosos (FIGUEIREDO, 1957).

Os Astecas a chamavam de planta de “tlilxochiti” que significa “flor negra”, numa alusão à cor do fruto depois de curado, enquanto na civilização Maya era chamada de “sisbic” (COE e COE, 2000). A partir do domínio espanhol, os invasores, encantados pelo sabor e aroma da especiaria levaram as primeiras mudas de Baunilha para serem cultivadas em estufas e jardins botânicos na Europa, por volta do ano de 1510.

A palavra Baunilha vem do espanhol *vanilla*, que pode ser traduzido como “pequena vagem” e, pouco tempo após ter sido levada pelos espanhóis para a Europa, a planta se tornou conhecida em todo o continente europeu. Entretanto, eles não conseguiram reproduzir os frutos até o ano de 1841 pois, na Europa, não eram encontrados os insetos que faziam a polinização natural das flores para que elas produzissem os frutos (vagens ou favas), ou seja, a Baunilha.

Foi quando o botânico Charles Morren de Liège desenvolveu o método de polinização artificial, ainda que artístico, mas que possibilitou a primeira produção de Baunilhas fora do México. Até então, o México era o maior produtor de Baunilha e abasteceu o mercado europeu por longos 350 anos.

Este método foi substituído posteriormente por outro mais prático que é usado até os dias atuais e que viabilizou a produção comercial de Baunilhas. Esta descoberta foi feita por Edmon Albins, antigo escravo das Ilhas Reunion, situada no Oceano Índico (RANAVIDE, 1994; REINECCIUS, 1994; WEBSTER, 1995).

Usando deste processo, os franceses deram início ao cultivo de Baunilhas que se expandiu por outras ilhas francesas como as Ilhas Comores e Madagascar, que hoje é o maior produtor mundial de Baunilha (FAO, 2016). Cinquenta anos depois, este cultivo se estendeu por várias outras regiões como Java, Tahiti, Zanzibar, Jamaica e Ilhas Maurício (RANAVIDE, 1994; REINECCIUS, 1994; WEBSTER, 1995).

Segundo Bicalho (1969), entre os anos de 1937 e 1942, o Brasil chegou a exportar Baunilha em pequena quantidade para os Estados Unidos. Porém o autor informa que não foi possível recolher dados a respeito de produtores, localidades e cultivo.

Percebe-se portanto que pouco se conhece da história da Baunilha no Brasil e tampouco no recorte espacial estudado, pois não existem referências bibliográficas de seu uso.

3.2.3. ASPECTOS CULTURAIS

Sabe-se que a Baunilha é um sabor universalmente apreciado por si só e que também proporciona suavidade quando usado em combinação com outros sabores. Muito antes do homem descobrir este aroma tentador, a natureza em toda sua perfeição preparava, na sombra das florestas da América Central, o berço para que a Baunilha florescesse selvagem e se tornasse a segunda especiaria mais cara do mundo (ASERCA, 2002), ficando atrás somente do Açafrão Espanhol.

Do momento que ela é extraída ou coletada, até chegar às mãos dos confeitores, cozinheiros e finalmente ao prato do consumidor, ela percorre um longo e árduo caminho que será descrito a seguir.

3.2.3.1. CADEIA PRODUTIVA: PRODUÇÃO / BENEFICIAMENTO

Sua produção é dificultada por uma série de fatores biológicos, agrônômicos e climáticos, o que contribui para a elevação constante de seu valor comercial pois, é um processo trabalhoso que demanda um trabalho árduo. O caso de Madagascar por exemplo é

um deles e será usado como amostra por se tratar do maior produtor mundial da especiaria (FAO, 2016).

Mais uma vez pôde-se observar no documentário produzido pela revista Superinteressante já citada anteriormente “O verdadeiro preço da Baunilha” (2018) que, de acordo com entrevista realizada junto a produtores daquela localidade, a técnica é totalmente artesanal e passada de pai para filho. Situação análoga foi encontrada no recorte espacial desta pesquisa onde se observou essa mesma dinâmica em todas as etapas do processo.

O processo descrito a seguir foi extraído da minissérie “*O verdadeiro preço da Baunilha*” (2018, adaptado) e reproduz a técnica que foi passada de geração para geração:

“(…) A primeira colheita é feita somente 4 anos após o plantio, quando acontece a florada que dará origem aos frutos (vagens ou favas). As plantas florescem entre agosto e novembro e durante este período eles fazem a polinização manual, flor a flor, em um curto período de tempo pois as flores permanecem abertas do amanhecer até o meio do dia. A partir da fecundação, o ovário que fazia de pedúnculo na base da flor, transforma-se numa vagem pendente com 12 a 25 cm de comprimento (Figura 3). Para que a fava amadureça totalmente são necessários 9 meses. Após a colheita, as favas são escaldadas em água fervente por 3 minutos a 65 graus C ou por 10 segundos a 80 graus C. As vagens escorridas, e ainda quentes, são embrulhadas em cobertores. Nessa etapa, a fava fica marrom e cheirosa, mas ainda retém muita água (cerca de 70% do peso). A partir daí elas vão para o sol por algumas horas todos os dias (Figura 4) para secarem e o restante do dia permanecem secando à sombra. Este processo interrompe a decomposição e fixa o sabor (…)

Figura 3 - Baunilhas de Madagascar antes da colheita



FONTE: sitiodamata.com.br

4 – Processo de cura Madagascar



FONTE: Canal YouTube

Este método é repetido diariamente de 15 a 30 dias, quando finalmente elas estão prontas para serem comercializadas. Portanto, em função deste processo lento e artesanal, a produção é bastante limitada.

No que tange a etapa de beneficiamento conhecida como “cura” da Baunilha para comercialização, vários procedimentos foram desenvolvidos, contudo todos são caracterizados por quatro fases que permitem a transformação em um produto precursor de aroma e sabor, comercialmente viável. Rao e Ravishankar (2000) em um artigo de revisão, descrevem as 4 fases dos processos empregados para a cura, visando transformá-la em um produto economicamente viável.

Os autores tomaram como base o material apresentado no capítulo – Vanilla - cultivation, chemistry, technology and commercial products, do livro escrito por Ranadive (1994), *Spices, Herbs and Edible Fungi*. As fases para a transformação compreendem: (1) a morte; (2) a transpiração; (3) a secagem e (4) o condicionamento do produto.

- **MORTE**: as favas quando colhidas são tecidos vivos e continuam mantendo a maioria de suas funções fisiológicas. Para curá-las se faz necessário cessar este desenvolvimento vegetativo. Esta paralisação se faz quando se escalda as favas em água quente (como fazem os produtores de Madagascar), queimaduras por exposição ao sol, forno, cicatrização, tratamento com gás etileno ou congelamento. Os métodos mais usados e mais práticos são o de secagem ao sol, forno e escaldar em água quente.
- **TRANSPIRAÇÃO**: Nesta etapa, permite-se a fava transpirar a um nível máximo que reduza a possibilidade de deterioração microbiana durante as fases seguintes. Este momento é crucial, uma vez que as reações enzimáticas estão mais ativas e sob condições adequadas de tratamento, essa atividade é otimizada, levando a favas curadas de alta qualidade. É durante esta etapa que a fava adquire sua característica cor marrom/chocolate. A duração deste processo leva de 7 a 10 dias.
- **SECAGEM**: Mesmo após o período de transpiração, as vagens ainda conservam um percentual de umidade de 600 a 700 g/kg, o que pode desencadear deterioração microbiana, portanto se faz necessário reduzir este percentual de umidade ao nível de 250 a 300 g/kg, para não comprometer o produto final.
- **CONDICIONAMENTO**: Neste momento as favas são armazenados em caixas fechadas por um ou vários meses. Reações químicas e bioquímicas continuam acontecendo, produzindo vários componentes voláteis do aroma.

Ainda, Rao e Ravishankar (2000) reportam dois principais métodos de cura da Baunilha: o processo mexicano e o Processo Madagascar citados por Memory (1968) e Rosegarten (1969), respectivamente.

- PROCESSO MEXICANO DE CURA (MÉTODO DO SOL)

Neste processo, as favas são espalhadas sobre cobertores e expostas ao sol até começarem a suar, quando então são reunidas e acondicionadas em caixas de mogno, denominadas “caixas de suor” e envoltas em esteiras para que a temperatura ideal seja mantida. Essa fase dura 24 horas e todo o processo pode ser repetido seis a oito vezes durante a primeira parte da cura que se estenderá por um período de 3 a 4 semanas. Em seguida a umidade é reduzida para o nível desejado de 250g/kg por exposição frequente a luz solar e transpiração. A cura final é feita colocando as favas em caixas envelhecidas por um período de 2 a 3 meses. Finalmente as favas são recolhidas e embaladas em latas especiais forradas com papel encerado. Portanto o processo mexicano de cura leva de 5 a 6 meses.

- PROCESSO MADAGASCAR (MÉTODO BOURBON)

Este método tem a duração mais curta do que o mexicano. As favas são mergulhadas em água a 80 graus centígrados, durante 7 a 15 minutos e durante os próximos 10 dias elas são espalhadas e enroladas em cobertores onde também passam a noite, período no qual ocorre uma leve fermentação. No dia seguinte são espalhadas novamente em bandejas grandes onde vão curar e desidratar naturalmente. Finalmente são separadas e embaladas em pequenas latas. Este processo leve de 30 a 45 dias.

No Brasil, como já citado anteriormente o cultivo de Baunilha é inexpressivo. Com exceção de poucos casos de cultivo no sul da Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo e Pará, a produção de Baunilha no país é reduzida, tanto que não consta das estatísticas oficiais, comportando-se como se fosse um produto invisível (HOMMA et al., 2006).

A escassez de informações científicas relacionadas à produção comercial, à cura e beneficiamento de Baunilha no Brasil é um fato. No entanto, o que se conhece em relação a este processo, é a experiência realizada em Tomé Açú/PA (HOMMA et al., 2006), como pode ser visto na Figura 5.

Figura 5 - Cultivo em Tomé Açú / PA consorciado com Seringueira



FONTE: Yukihsa Ishizuka

Dois produtores rurais, Sr. Tsuneo Kusano e Sr. Hironori Ono, que já cultivam Baunilhas há mais de 15 anos, usam a variedade *Planifolia mexicana* consorciada com outras plantas já existentes em suas propriedades, como seringueiras e limoeiros. (HOMMA et al., 2006).

O processo de cura por eles usado consiste em mergulhar as vagens em um recipiente perfurado, dando um banho-maria em água com temperatura entre 85 e 90 graus Celsius, durante 10 a 15 segundos. Deixar por 30 a 50 segundos em descanso e depois repetir a operação até 3 vezes e colocar em uma flanela para enxugar.

Após o banho-maria, deve-se secar no período das 12:00 horas às 14:00 horas, durante uma semana, até atingir o ponto certo, quando a vagem enrola-se no dedo e não quebra. Guardar sempre em uma caixa de isopor para transpiração, isto é, “deixar suar”. Em seguida procede-se à classificação (HOMMA et al., 2006).

De acordo com dados favoráveis¹² referentes a lucratividade desse projeto, Homma et al. (2006) demonstram a viabilidade do cultivo de Baunilha no Brasil, onde a produção se tornou uma alternativa econômica para a agricultura familiar.

¹² Um dos produtores chegou a colher 40 kg em uma das safras, quantidade considerada expressiva por Homma et al. (2006)

O cultivo garante ótima perspectiva de renda, garantindo remuneração adequada, não provocando competição com a agricultura de grande escala e contribuindo para a preservação do ecossistema, uma vez que são cultivadas em árvores existentes nas propriedades (HOMMA et al., 2006).

- **ESPECIFICAÇÕES PADRÃO**

A especificação padrão é um critério importante para determinar o valor de mercado de qualquer produto. Portanto, especificações como a qualidade da matéria prima e o método de processamento são variáveis que influenciam diretamente na qualidade final do produto (RAO; RAVISHANKAR, 2000). Na Figura 6 tem-se um exemplo ilustrativo de Baunilha padronizada.

De acordo com Reineccius (1994) Baunilhas são classificadas de uma maneira sistemática que determina a qualidade do seu sabor e aroma como descrito a seguir:

Figura 6 - Exemplo ilustrativo de Baunilha padronizada.



FONTE: Aliexpress

- PADRÃO BOURBON

- Extra: Vagens íntegras, oleosas, de cor castanho chocolate, uniforme, sem defeitos ou galhas, aroma delicado e umidade em torno de 340 a 400 g por kg.
- 1ª: O mesmo tipo da qualidade “extra”, mas as vagens não são tão gordurosas.
- 2ª: Vagens não tão grandes, de cor castanho chocolate, com algumas pequenas esfoladuras. Bom aroma e teor de umidade em torno de 220 a 300 g por kg.
- 3ª: Vagens bastante finas, rijas, retorcidas, de cor castanho chocolate ligeiramente avermelhada, com bastante esfoladuras. Bom aroma mas nada mais. Teor de umidade de cerca de 120 a 160 g por kg.
- 4ª: Vagens bastante secas de cor avermelhada. Pode ter várias esfoladuras e aroma bastante comum.
- Inferior : É a categoria mais baixa. Vagens muito secas, cor muito avermelhada, aroma não muito desenvolvido no entanto agradável, especialmente nos tipos provenientes da variedade Madagascar.

Estes seis tipos são conhecidos como “ inteiros”. Porém, existe outra categoria inferior, de menor valor econômico denominada “Foxy splits” onde as vagens são de cor castanha avermelhada, finas, endurecidas e amadeiradas, murchas, curtas e secas (REINECCIUS, 1994).

- PADRÃO BRITÂNICO

De acordo com Porseglove et al. (1981), a *British Standards Institution* publicou uma especificação para Baunilha idêntica à especificação da *International Standards Organization Specification 1969*, “Vanilla vocabulary “.

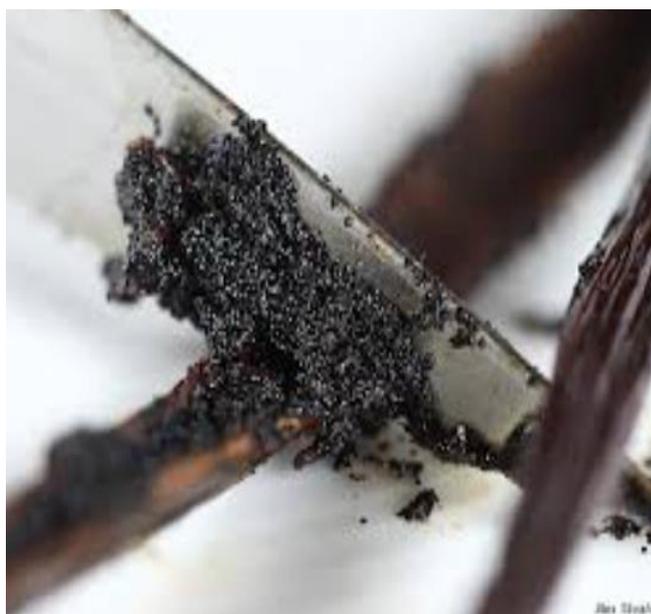
Esta norma é especificada para as seguintes espécies de plantas de Baunilha: *V. fragrans*, *V. tahitens* e certas formas obtidas a partir de sementes, possivelmente híbridos de *V. fragrans*. Não se aplica a *V. pompona*. O padrão define termos como Baunilha verde e curada e fornece uma classificação qualitativa dos tipos de Baunilha como por exemplo: seca, flexível, fosca, mofada, etc.

- Baunilha verde: Fruta da planta de Baunilha que atingiu o estágio correto de maturação.
- Baunilha curada: Baunilha verde que foi submetida a tratamento adequado com vista ao desenvolvimento do seu sabor.

- Vagem de Baunilha: Nome comercial que designa o fruto de plantas de Baunilha.
- Baunilha rachada: Baunilha que é parcialmente aberta.
- Baunilha macia: Baunilha carnuda e flexível.
- Baunilha seca: Baunilha mais ou menos desidratada, perdeu sua flexibilidade.
- Baunilha fosca: Baunilha que tem cristais de vanilla expulsos naturalmente
- Baunilha mofada: Por estar contaminada por fungos, carrega um odor característico a mofo.

No que tange aos padrões de identidade para produtos à base de Baunilha tem-se de acordo com o CRF – *Code of Federal Regulations* – (1996) os seguintes itens: extrato de Baunilha, aromatizante de Baunilha, aromatizante concentrado de Baunilha, Baunilha em pó, extrato vanilina-baunilha, extrato aromatizante vanilina-Baunilha e vanilina- Baunilha em pó (21 CRF 169). Entretanto, Rao e Ravishankar (2000) reconciliaram esses padrões com os regulamentos gerais em vigor encontrados em 21 CRF101.22 entendendo que um aromatizante natural de Baunilha consistiria unicamente em um ou mais dos seguintes itens: extrato de Baunilha, extrato de Baunilha concentrado, aromatizante Baunilha, aromatizante concentrado de Baunilha e Baunilha em pó. Nas Figuras 7 e 8 respectivamente, tem-se os grãos de vanilina a partir dos quais se obtém os produtos à base de Baunilha e extrato de Baunilha.

Figura 7 - Grãos de vanilina



FONTE: doce.com.br 2018

Figura 8 - Extrato de Baunilha



FONTE: doce.com.br 2018

Entende-se que estudos referentes à produção em larga escala das Baunilhas nativas do Brasil são de extrema importância para o desenvolvimento sustentável desta atividade, assim como um conjunto de outras medidas que possibilitem que a iguaria esteja comercialmente disponível no mercado a exemplo do que acontece com a Baunilha Bourbon ou de Madagascar e outras.

Sabe-se que o Brasil é um grande importador dessa especiaria (HOMMA et al., 2006), no entanto, acredita-se que uma política de incentivo à produção sustentável com a consequente potencialização de cultivo, beneficiamento, associada à criação de uma identidade visual para o produto, acompanhado de gestão comercial, poderão fazer com que a Baunilha do Cerrado ganhe o mercado nacional e eventualmente o internacional.

3.2.3.2. USO TRADICIONAL E MODERNO DA BAUNILHA

O aroma de Baunilha é utilizado amplamente na indústria alimentícia, no preparo de bebidas e cosméticos (HANSEN et al., 2011). Na indústria alimentícia, a Baunilha é o sabor mais procurado para a fabricação de sorvetes e derivados lácteos, entretanto somente 1% destes produtos são aromatizados com Baunilha de origem natural (WALTON et al., 2003).

Porém com a crescente demanda por produtos naturais e saudáveis, a indústria de alimentos vem sofrendo problemas com o uso de aromatizantes artificiais, especialmente o da Baunilha, devido a sua grande procura.

O que consumidores desconhecem é que o similar sintético da Baunilha já foi elaborado a partir de liquors de sulfito, produzidos durante o processamento da polpa de madeira para fabricação de papel (CLARK, 1990), e nos dias atuais é na maior parte produzida por meio de precursores derivados do petróleo (MUKHOPADHYAY, 2005).

Acredita-se que o uso da Baunilha artificial foi difundido em função de seu baixo custo e devido ao alto custo da Baunilha natural. Enquanto a vanilina de extrato natural rende US\$ 4000 por Kg, o seu similar sintético que fornece apenas a nota sensorial principal do “flavour” de Baunilha rende apenas US\$ 12 por Kg para a indústria (DAUGSCH; PASTORE, 2005). Seu sabor e aroma são próximos ao da Baunilha natural, sendo quase imperceptível por comensais que nunca tiveram acesso a uma preparação feita com a original.

Diferentemente do que acontece nos países produtores (FAO, 2016), no Brasil o cultivo de Baunilha não é tradicional ou comum, muito do que se usa tanto na alimentação como na indústria farmacêutica é a chamada “essência” de Baunilha.

Pensa-se que o uso das espécies nativas de Baunilha no Brasil está limitado pela ausência de conhecimentos e pela facilidade e baixo custo do uso de Baunilha artificial. Entretanto, na cidade de Goiás o que chama atenção é exatamente a presença da planta em vários locais, desde o centro histórico, passando pela periferia e principalmente na zona rural.

Tem-se conhecimento que a forma de secagem e conservação interferem diretamente na qualidade final do produto, sendo um dos quesitos de maior relevância no processo de cura (RAO; RAVISHANKAR, 2000).

Como pode ser observado nas Figuras 9 e 10, uma Baunilha do Cerrado, adquirida no Mercado Municipal da cidade de Goiás, apresentava forma de conservação e comercialização que, poderiam estar comprometendo as qualidades e propriedades primordiais do ingrediente, causando recusa do mercado consumidor. Observa-se que está conservada em açúcar, porém, com uma camada de mel na parte superior, o que interfere de forma considerável em seu aroma e sabor para uso culinário.

Figura 9 - Baunilhas do Cerrado em açúcar e mel



FONTE: Arquivo pessoal, 2015.

Figura 10 - Baunilhas do Cerrado em açúcar e mel



FONTE: Arquivo pessoal, 2015.

A familiaridade da comunidade com este ingrediente na medicina popular, produção de doces, licores e outros, assim como a sua ocorrência na natureza local é um fato que também ocorre em outras regiões não tão distantes da cidade de Goiás. Estes relatos partiram de depoimentos orais espontâneos de alguns membros das cidades de Cavalcante e Alto Paraíso de Goiás, onde esses indivíduos remanescentes de Comunidades Quilombolas¹³ também praticam o extrativismo.

Os Kalungas, cuja população é de remanescentes de escravos, também são beneficiados pela generosidade da natureza e têm Baunilha em expressiva quantidade em suas terras. Aparentemente, seu uso nessas localidades têm uma vertente medicinal mais acentuada como foi relatado por dois membros das comunidades Vão de Almas e Engenho II quando disseram ser empregada como rapé, para fazer chá e no preparo de bolos.

¹³ Comunidade Quilombola Kalunga, está localizada na região nordeste de Goiás. O Quilombo se estende pelos municípios de Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás, na região da Chapada do Veadeiros. (Movimento Regional Por La tierra)- estudo de caso)

3.3. ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS

Pode-se dizer que a Baunilha, um ingrediente fundamental no mundo da confeitaria, está vivendo uma crise a nível mundial, o que vem provocando uma disparada no preço nos últimos anos. Na Figura 11, pode-se observar o preço da uma fava de Baunilha de Madagascar no site do Mercado Livre, na Internet.

Figura 11- Baunilha de Madagascar - 100g por R\$ 747,00



Fonte: Mercado Livre

A crise em Madagascar ocorre devido a vários fatores, seja relacionados a problemas de ordem da natureza como ciclones, bem como por fatores de ordem social e políticos. Esta situação foi registrada na minissérie “O lado amargo da Baunilha” (2018) onde, segundo os fazendeiros produtores de Baunilha, a situação de insegurança assola a região com altas taxas de roubos e criminalidade, devido ao alto valor da especiaria chamada inclusive de “ouro negro”.

Produtores chegam a marcar “uma a uma” as favas com suas iniciais, numa tentativa de garantir suas colheitas contra ladrões. Jovens são treinados dentro das próprias comunidades para defender suas produções e fazendeiros constituíram uma associação, que de abril a julho - época da colheita - se revezam dia e noite com o objetivo de fazer a própria

segurança das fazendas, papel este que seria do poder público mas que infelizmente não acontece.

Uma vez que a segurança pública não consegue promover estas ações, produtores costumam fazer justiça com as próprias mãos, assassinando os ladrões que são capturados, pois não confiam no sistema de justiça local. Esta situação de vulnerabilidade impacta a qualidade das Baunilhas, uma vez que são colhidas precocemente, quando não atingiram o nível máximo de maturidade e portanto com baixa quantidade de vanilina, comprometendo a qualidade final do produto¹⁴.

De acordo com a mesma reportagem um dos produtores explica sobre a dificuldade dos fazendeiros em produzir uma média de 50 kg de Baunilha por ano, ou seja, por colheita, o que rende aproximadamente R\$ 1.600,00, valor este que a princípio corresponde ao que eles recebem por safra e com o qual teoricamente devem se sustentar até o próximo ano¹⁵.

Das mãos dos fazendeiros, elas vão para as mãos dos exportadores que a comercializam para os mercados europeu e americano a quase R\$ 2.000,00 o Kg. Observa-se que até chegar ao prato do consumidor, a Baunilha passa por uma supervalorização que analisada dentro da sua injusta cadeia produtiva, não vem beneficiando os atores sociais responsáveis pela produção.

No Brasil, não tem-se referências de precificação, nem do contexto socioeconômico dos atores sociais responsáveis pela coleta, uma vez que a extração e o comércio são informais e a partir dos resultados desta pesquisa é que acredita-se poder traçar os primeiros registros oficiais deste cenário quando se estará analisando a Trajetória Social do Ingrediente (ZANETI, 2017).

Sabe-se que o solo cerratense é rico e farto em uma infinidade de frutos e iguarias que chamam a atenção de *chefs* da alta Gastronomia, como o cajuzinho-do-cerrado, mangaba, pimenta-de-macaco, castanha de baru e outros.

Após a sua introdução no cenário gastronômico acompanhada da revelação de existência da planta na região Centro-Oeste, a Baunilha do Cerrado começou a atrair olhares de *chefs* de destaque no contexto gastronômico brasileiro. Dentre eles, uma ênfase pode ser dada a Alex Atala, que é um incentivador da cultura e dos ingredientes de todos os Biomas Brasileiros em sua cozinha.

¹⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=SoXcYEGKMII>

¹⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=8AtIAxSBnDc> .

É fundador do ATÁ¹⁶, que com o apoio de uma instituição financeira, levou até a comunidade Kalunga Vão de Almas¹⁷ um projeto social, com o objetivo de promover o desenvolvimento social e a geração de renda para 200 famílias. O projeto pretendia, através de algumas ações, levar conhecimento de técnicas de cultivo, produção e valorização da Baunilha, para que a mesma chegasse ao mercado de consumo de forma a gerar renda e empoderamento social àquela comunidade¹⁸.

Em diálogos com um morador da comunidades Vão de Almas e outro da comunidade Engenho II, foi colocado que este projeto estava trazendo alguns entraves entre a Fundação e moradores, inclusive tivemos informação recente de que o mesmo foi encerrado.

¹⁶ Instituto Alex Atala : Criado pelo *chef* Alex Atala, com intuito de criar projetos que valorizem os ingredientes da culinária brasileira.

¹⁷ Vão de Almas: Comunidade Quilombola, de remanescentes de escravos, situada na Chapada dos Veadeiros, Goiás/GO.

¹⁸ (<https://www.baunilhasdocerrado.com.br>)

CAPÍTULO 4: A TRAJETÓRIA SOCIAL DA BAUNILHA

Diz Appadurai (1986, p.17): “Temos de seguir as coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas Trajetórias”. Dessa forma seguiu-se a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado na cidade de Goiás para compreender quais fatores estão determinando e transformando suas qualidades.

Em pesquisa semelhante ao tema aqui proposto, Zaneti (2017) em sua tese, estudou a Trajetória Social de Ingredientes culinários - observando as diferentes percepções dos atores sociais que compõem essa Trajetória - a partir de sua inserção na Gastronomia contemporânea. A autora concluiu que é através dessa Trajetória que se desvelam as relações entre os atores sociais que compõem essa cadeia (*chefs*, produtores e consumidores).

Assim, alicerçada nesse argumento desenvolvido por Zaneti (2017), foi-se a campo buscar compreender - na Trajetória da Baunilha do Cerrado - como estão se desenvolvendo as relações entre os atores sociais naquele campo, perante o fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009) e se há um movimento em relação à sua valorização.

Por se tratar de uma especiaria originária de uma planta que sempre foi utilizada dentro da comunidade de Goiás, procurou-se acompanhar todos os passos desde o momento em que ela é colhida na natureza, passando pelos comerciantes/intermediários¹⁹ e chegando ao consumidor final em suas várias apresentações e formas de consumo. Isso porque de acordo com Appadurai (1986), através desta construção é que se pode compreender a vida social das coisas.

Assim, como poderá ser observado, a Baunilha começa sendo usada como medicamento, passa pela primeira modificação de seu uso quando entra no preparo de doces, chegando à atualidade sendo ressignificada quando entra no ambiente gastronômico pelas mãos de *chefs* de cozinha em preparos culinários dos mais diversos, inclusive saindo da confeitaria para aromatizar e saborizar a “cozinha quente”.

4.1. ONDE OCORRE A BAUNILHA NA CIDADE DE GOIÁS

Segundo os entrevistados, a Baunilha sempre foi encontrada nos brejos, córregos, veredas, riachos, riachinhos, ou seja, locais onde havia água em abundância. Diz-se “*encontrada*” pois, em todas as falas constatou-se que ela realmente nunca foi cultivada, era

¹⁹ Intermediário: termo usado para designar os revendedores ou comerciantes do produto e reconhecidos pelos próprios catadores como “*atravessadores*”,

algo que ocorria com fartura nas matas. No entanto, durante conversas aleatórias com os moradores, observou-se também a grande ocorrência da planta em jardins e quintais da área urbana.

Entretanto notou-se que a espécie cultivada na cidade é bem diferente das que foram encontradas na mata no momento em que se acompanhou um dos catadores em busca de conhecer as plantas e suas manifestações.

Inclusive, este é um dos questionamentos dos próprios atores sociais e moradores locais. Eles observam que as Baunilhas colhidas nas matas, são muito diferentes das que ocorrem na cidade, tanto no tamanho quanto no aroma.

(...) Eu gostaria de falar que eu até hoje eu fico assim sem saber por que que a bornilha prantada ela não dá fruto como dá nativamente. Agora a gente tinha que descubri por qual motivo ela plantada, ela não dá frutos igual da a nativa no corrgo. Eu acho que um pouco também deve ser o jeito de, maneira de zelar dela, porque ela deve ter uma maneira de ser zelada, que lá eis num zela dela sabe, é nativa. Mas ela só dá na localidade que a terra é apropriada pra ela, entendeu? Aonde a terra é apropriada pra ela, ela lastra, ela sobe nas arvre como a senhora viu, trepa né, é uma trepadeira nas arvre, ela sobe e é onde dá as Baunilha, é onde não é essencial pra ela eu acho que nem prantada es não consegue sobreviver igual sobrevevi nas mata né? (...) (Hélio, intermediário, 2018).

Muitos até atribuem essa diferença à qualidade da água da cidade que é tratada e tem cloro, bem como ao fato de terem sido retiradas do seu *habitat* natural, demonstrando, ainda que intuitivamente, um certo entendimento em relação à natureza e a cultivos de uma forma geral.

O trabalho de identificação das espécies e todos os fatores relacionados ao cultivo não estão dentro dos objetivos desta pesquisa, no entanto a partir dos fenômenos relacionadas à grande demanda pela especiaria e o amplo interesse demonstrado pelos entrevistados e da comunidade em geral, entende-se que estudos relacionados se fazem brevemente necessários.

O próprio *chef Simon Lau*, um dos atores sociais que me conduziu aos primeiros conhecimentos sobre a Baunilha Brasileira, no início deste projeto de pesquisa, faz esse apelo quando ao ser entrevistado diz: (...) “Eu não conheço ninguém que sabe cultivar Baunilha. Porque você não me ajuda? O que tá precisando agora, são agrônomos” (...) (Simon Lau, *chef de cozinha*, 2018).

À vista do que se ouviu entre os entrevistados, as Baunilhas ocorriam naturalmente, não existia de fato cultivo e bastava uma nascente ou um pequeno riacho, que se encontravam

os frutos em abundância. Porém, em virtude do que se observa nos dias atuais, onde o cenário favorável para o desenvolvimento dessas espécies vem sendo ameaçado pelo agronegócio, a possibilidade de se encontrar Baunilhas selvagens tende a diminuir a cada ano.

“(...) é a Baunilha praticamente sumiu, praticamente, ela existe em alguns lugares, mas antes era em qualquer riacho a gente encontrava Baunilha, esses riachim pequenininho aí. Então houve ou uma exploração né que acabou ou, a questão do desmatamento que as águas secaram né e a Baunilha não proliferou, né (...)” (Maria Luiza, guardiã de memória, 2018).

Tanto catadores como moradores fazem referência a um passado não tão distante quando se encontrava o ingrediente com facilidade, hoje precisa-se andar longas distâncias para se conseguir as mais desejadas “Baunilhas Banana²⁰”.

Ficou sinalizado pelos entrevistados, a preocupação com a preservação da espécie, uma vez que todo o movimento que vem acontecendo em torno do ingrediente está despertando, mesmo que a título de curiosidade, um certo interesse na comunidade.

4.2. PERCURSO DO CONHECIMENTO E USO DA BAUNILHA NA CIDADE DE GOIÁS

O uso de plantas e ervas com fins medicinais é uma prática que remonta antigas civilizações (ALMEIDA, 2011). De acordo com a mesma autora, no Brasil, a herança indígena do uso de plantas na prevenção e cura de doenças teve sua primeira descrição metódica atribuída a Willian Pies, médico da expedição dirigida por Mauricio de Nassau ao nordeste durante a ocupação holandesa de 1630-1654 (ALMEIDA, 2011).

Posteriormente, o botânico Karl F.P.V. Martius documentou em detalhes a flora brasileira e em 1847, a convite de Karl, o farmacêutico Theodor Peckholt, analisou mais de 6000 plantas brasileiras sendo os resultados da pesquisa publicados em mais de 150 artigos científicos (ALMEIDA, 2011).

²⁰ Bananas de Baunilha: uma das denominações atribuídas às favas de Baunilha pelos moradores de Goiás, que segundo eles, lembra uma banana quando pronta para colher.

Sabe-se do contato com povos indígenas na região centro-oeste desde 1664, quando da primeira expedição aos sertões de Goiás, comandada por Bartolomeu Bueno da Silva, também conhecido como primeiro Anhanguera (ALENCASTRE, 1979).

Segundo Passos (2018), o povoamento da região onde se situa a cidade de Goiás teve início no ano de 1731 quando os bandeirantes chegaram em busca de ouro, pedras preciosas e índios a serem escravizados.

Somado aos índios, vieram também durante três séculos escravos africanos que trouxeram na sua bagagem a herança do uso de plantas em seus rituais, contribuindo assim para influenciar a medicina popular do Brasil. Levantamentos etnomédicos foram realizados e comprovam esta influência (ALMEIDA, 2011).

Esta breve abordagem histórica se justifica perante um dado importante observado na entrevista aplicada durante o trabalho de campo, quando da unanimidade dos atores em mencionarem o uso da Baunilha em primeiro lugar como “*remédio*”, ou seja, relacionado aos seus poderes medicinais.

Nessa perspectiva, de acordo com Gill et al. (2015), algumas Baunilhas apresentam em sua composição compostos anísicos, fenólicos e benzotiazol, este último considerado similar à vanilina²¹ e aos quais se atribuem propriedades medicinais e terapêuticas.

4.3. USOS E SIGNIFICADOS DA BAUNILHA

Quando se fala em Baunilha, para nós do meio gastronômico - onde a Baunilha é usada como ingrediente culinário – e para as pessoas em geral, moradores das capitais e grandes centros urbanos, o que vem em mente é o seu aroma e sabor em sorvetes, sobremesas e cosméticos. Apesar disso, em Goiás, existem vários outros usos que foram descobertos ao longo da pesquisa. Encontrou-se em sua Trajetória, através dos documentos analisados, história oral, observações e anotações em diário de campo, a Baunilha usada de medicamento à doçaria, e também no imaginário religioso (ROSA, 2016).

O primeiro emprego ou uso como remédio, tem ligações com hábitos culturais dos primeiros habitantes da região, índios e escravos. A segunda forma de uso, na doçaria, tem relação com a colonização portuguesa, que naquela cidade aportou no século XVIII (PASSOS, 2018).

²¹ Vanilina: principal componente da Baunilha responsável pelas principais características inerentes ao ingrediente: aroma e sabor.

O achado religioso é interessante e considera-se importante ser brevemente reportado. Ela é usada como fecha-corpo²², em rituais que fazem parte das cerimônias ligadas à Semana Santa, quando as bebidas são preparadas, enterradas na quarta-feira de cinzas e desenterradas pela mesma pessoa na Sexta-feira Santa. Nessa ocasião, são servidas entre os membros das famílias, assim como Bacalhau e doces para crianças (ROSA, 2016). Notou-se que este tipo de uso não foi lembrado ou mencionado por qualquer ator social durante as entrevistas em profundidade. Acredita-se que este fato esteja relacionado à percepção dos atores que enquanto entrevistados para uma pesquisa relacionada à Gastronomia, entenderem que este relato não acrescentaria ou contribuiria em nada para o estudo. Para melhor explicar os seus usos, dividiu-se em tópicos.

4.3.1. USO COMO MEDICAMENTO

Diferentemente do que se imaginava, portanto, nesta comunidade o principal significado e uso da Baunilha está relacionado ao seu uso como remédio. Este emprego, encontrado em relação à sua forma de uso como medicamento, insinua uma correlação com a história, uma vez que identificou-se através das observações e anotações de diário de campo, uma forte crença popular em relação à cura de várias enfermidades, desde uma simples gripe, tosse, rouquidão, até doenças graves como a pneumonia através do “Chá de Baunilha”²³.

Na categoria guardiões de memória, cujos entrevistados estão na faixa etária entre 70 e 87 anos, bem como em todas as outras, observou-se que a primeira fala sobre “a relação” dos atores com a Baunilha é pertinente ao preparo de chá, que era servido com objetivo de tratar e curar doenças do trato respiratório.

Corroborando com esta revelação que o trabalho de campo apontou, tem-se a fala de um descendente de escravos, ex-catador de Baunilha e conhecedor dos vários benefícios da mesma enquanto medicamento:

“(...) a Baunilha é desde do passado né, há muito tempo o povo já usava, desde o começo já usava Baunilha né, ahhh já usava, des do início, já usava já, des dos antigo, num é de agora não, des do tempo da escravidão já existia, era remédio. Antigamente o dotor era remédio do mato, o dotor aqui era remédio do mato. Aonde que

²² Fecha-corpo: beberagem feita à base de aguardente branca e ervas, que são em número de 7, encontrando-se variações de acordo com a receita de cada família.

²³ Para os moradores de Goiás, esse chá é uma preparação feita a partir da infusão de um pedaço de Baunilha em água quente que também pode ser adoçado com o “Açúcar de Baunilha” que será descrito posteriormente.

juntava, aqui era batatinha miloma, essa Baunilha, aquina, tudo era remédio, era remédio da gente, se desse uma dor de cabeça tinha que tomar batatinha miloma ou então aquina, faz um chá de Baunilha que é bom pra pleumonia, tudo isso (...)” (Nestor, ex-catador, 2018).

Enquanto entre atores sociais mais jovens, com idade entre 40 e 50 anos, tem-se falas relativas à lembranças e memórias do tipo:

(...) “a minha infância, ela foi assim com cheiro de vick e de Baunilha,... Antigamente tinha um negócio de passar vicky no peito da gente e vinha um mingauzinho ou um chazinho com Baunilha” (...) (Preta, empresária, 2018).

Reforçando essas falas encontrou-se, em análise documental, no Livro Medicina Popular do Centro – Oeste, o registro do uso da Baunilha inclusive para tratamento de “afecção dos nervos” onde a receita diz: “chá da fava da Baunilha é calmante para os nervos” (ORTENCIO, 1997, p.217).

Percebeu-se que não existem registros documentais remotos sobre o seu uso. Os registros encontrados são a partir do século XX, já em uma segunda forma de uso; em livros e cadernos de receitas que fazem referências ao século XVIII. Esses documentos serão discutidos e apresentados mais adiante na descrição do seu uso na doçaria de Goiás.

Em virtude da falta de documentos anteriores ao século XX, que comprovam o seu uso como medicamento, usou-se a fonte oral como forma de registro. Nessa perspectiva, o documentário produzido pelo canal Superinteressante, do Grupo Abril, de nome “O verdadeiro preço da Baunilha” Parte 1 registrado em Madagascar, atesta a teoria do saber-fazer compartilhado entre gerações que contribui para perpetuar tradições dentro de comunidades específicas como observado no trecho:

“(...) nossos pais nos ensinaram tudo que precisávamos saber sobre o cultivo da Baunilha, e ainda lembramos tudo que aprendemos com eles. (...) Bary Aldor, 70 anos.” (Revista Superinteressante, Grupo Abril, publicado em 19 de março de 2018).

Desta forma, pode-se dizer que vão se confirmando dentro daquela sociedade, as heranças indígenas e africanas do uso das plantas como medicamento (ALMEIDA, 2011) que tem como marco o século XVIII, quando do povoamento da região e que, por força da tradição oral perpetua até os dias atuais.

Unanimidade entre os entrevistados, portanto, a Baunilha era usada principalmente na forma de chá ou no leite, para o tratamento de pneumonia, bronquite, gripe, tosse, rouquidão, limpar o pulmão, “dispeitorar”, era para “fazer remédios”.

Uma menção foi feita em relação ao seu uso como “rapé”²⁴ e considerou-se importante relatar este fato pois é um hábito análogo ao que ocorre na região de comunidades Quilombola. Segundo conversa informal com um morador do Quilombo Kalunga, o uso da Baunilha é para fazer rapé e chá, do mesmo modo que ocorre em Goiás.

Assim, identificou-se o uso da Baunilha associado à medicalização como primeiro valor ou maior valor e até então sem valor econômico.

4.3.2. USO CULINÁRIO

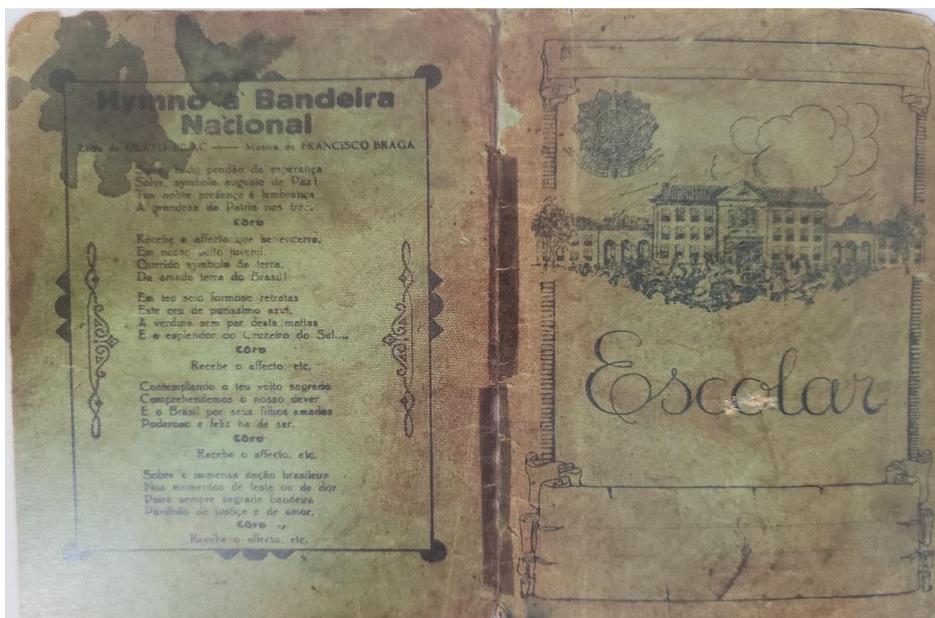
Dentro do uso culinário se encontrou os primeiros registros documentais de seu uso, até então se tinha seu uso como medicamento e registrados através da oralidade.

A construção da Trajetória Social de seu uso portanto, está sendo efetuada a partir dos relatos orais dos atores sociais, somados aos registros documentais de livros e cadernos de receitas, datados do século XX, como o antigo Caderno de Receitas de Cora Coralina²⁵ (Figura 12), porém com referências que nos remetem ao século XVIII.

²⁴ Rapé: Tabaco em pó para inalar.

²⁵ Esta é a capa do antigo caderno de receitas de Cora Coralina que no ano de 2009 foi transformado em um Livro de Receitas de nome “Cora Coralina: Doceira e Poeta” (2009). Este original se encontra em poder da família, entretanto os textos iniciais de cada receita são de Cora e sofreram apenas revisão ortográfica (assucar ficou açúcar).

Figura 12 – Antigo Caderno de Receitas de Cora Coralina



Fonte: Doceira e Poeta/ Cora Coralina (2009).

O Livro de Cora Coralina é uma referência documental que revela o uso da Baunilha na doçaria através das receitas adquiridas como herança da mãe, que por sua vez herdou da avó como ela descreve no “conto”:

“Lá em casa temos muitos livros, livros de meu pai, livros de minha mãe, meus livros.....mas o melhor livro que já entrou até hoje em nossa casa foi na minha opinião e na opinião de minhas irmãs o livro de receitas de doces, bolos e salgados. Era um velho livro de capa solta meio engordurado com respingos de gema seca, pingos secos de calda e um cheiro de formiga e abelhas inconfundíveis. Vivia esse magnifico tratado na gaveta da grande mesa da cozinha, ao lado de coisas estranhas e diferentes.....esse velho e respeitável tomo tinha sido de minha avó que o passou a minha mãe com recomendações de cautela com as crianças “não vão ela rasgar tudo isso”. Havia dentro folhas soltas manuscritas, pedaços de papel traçados a lápis, receitas supranumerárias de amigas, parentes.....meu pai de vez em quando tomava o livro, sopesava e dizia que ia comprar outro que aquele já estava rançoso. Minha mãe protestava que melhor do que aquele não havia nenhum e que aquele tinha servido para a vovó e que também servia para nos criar....” (Cora Coralina: Doceira e Poeta, 2009, p.116).

Isto é, são no mínimo três gerações retratadas pela própria autora que nasceu no século XIX. Esta retrospectiva nos dá pistas de que essas receitas têm sua origem datadas a partir do século XVIII. Neste antigo caderno, foram identificadas 4 receitas em que a Baunilha era

usada respectivamente: no Creme de Leite, Doce de Banana, Licor de Leite e Montanha Russa.

Outra referência ao seu uso foi feita em uma crônica onde ela descreve o momento em que eram servidos os doces: “Depois os doces. Compoteiras, terrinas, pudins, queijo de leite, tudo em calda. Canela, cravo e Baunilha embalsamavam o ar” (Cora Coralina).

Corroborando com a análise documental, tem-se as falas de dois guardiões de memória que conviveram com Cora Coralina:

“(...) Bom, ela (Cora Coralina) fazia os doce dela, ela fazia doce de abóboras, ela fazia doce de leite, ela fazia manjares pra comer na casa dela, pudim, esses trem. Tudo temperado com a Baunilha não é, ela usava na banana, no doce de banana ela usava Baunilha no doce de banana, né. Eu convivi com ela 10 anos, eu pude observar (...)” (Ataliba, guardião de memória, 2018).

“(...) Eu frequentava a casa de Cora todos os dias, eu me lembro dela falar que punha a Baunilha no doce, mas era esse tipo que eu tô dizendo pra você, aquela açúcar que ficava cherosa demais sabe, era muito cherosa (...)” (Tia Tó, guardiã de memória, 2018).

Identificou-se um trabalho de resgate das memórias culinárias de Goiás que também pode-se considerar uma referência documental a partir de então. Este trabalho foi feito por Rocha Lima (2017), cidadã vilaboense e como diz a autora:

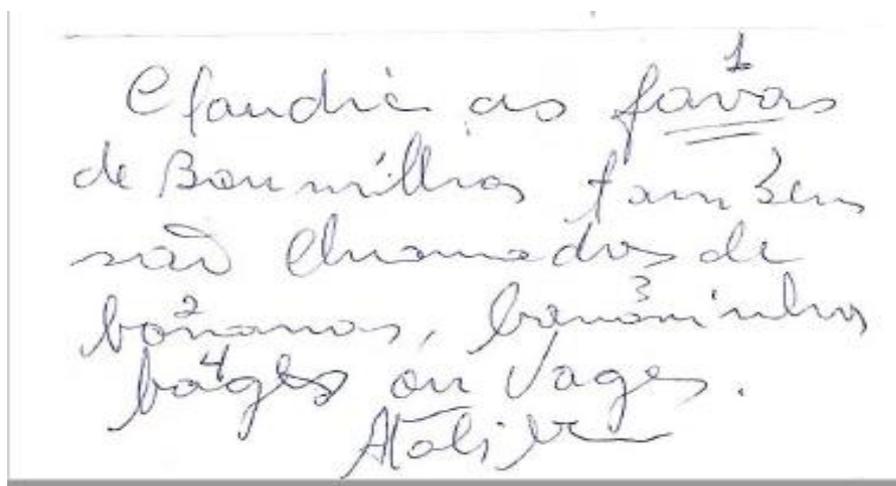
“Resgatar essas receitas através da execução e atualização das medidas, além do modo de fazer, é um passo importante, pois de outra forma esses sabores tão particulares, quase inacessíveis, seriam esquecidos nos velhos cadernos, no espólio das famílias, dentro de caixas de papelão, perecendo entre a poeira e o tempo. Este livro caleidoscópico propicia, de maneira múltipla, o registro histórico e a preservação de parte da arte culinária goiana e, por meio dela, preserva a nossa cultura, identidade e raízes” (ROCHA LIMA, 2017, p.11).

Confirmado no trabalho de campo a familiaridade da comunidade com a Baunilha, percebeu-se que eles a chamam de “*Bonila*”, “*Bonilha*” e, essas denominações foram motivo de mal entendimento em algumas abordagens. Quando a pesquisadora perguntava se conheciam Baunilha, os moradores diziam que não.

Essas denominações foram registradas em um pequeno bilhete (Figura 13) que me foi entregue por uns dos atores sociais alguns dias depois do nosso encontro e confirmam até outras formas de se referir à Baunilha na cidade de Goiás.

Neste material de campo, temos exemplo das dificuldades de comunicação entre pesquisador e atores sociais, e a necessidade do mesmo estar sempre atento, aprofundando a convivência durante o trabalho de campo, com o objetivo de conhecer todo o contexto cultural local, o que contribui para a geração de resultados cada vez mais fiéis à realidade pesquisada.

Figura 13 - Bilhete enviado à Autora por um Ator Social



E fãndic as favas¹
de Baunilha também
são chamados de
bonanas, benem³inhos,
bagels ou Vages.
Atalir

FONTE: Arquivo Pessoal

Vale neste momento ressaltar que a concepção que o universo gastronômico tem em relação a Baunilha, enquanto ingrediente culinário fora do recorte espacial desta pesquisa, é uma construção própria do detentor desse tipo de conhecimento.

Os *chefs* vêm a Baunilha nas receitas clássicas do mundo da confeitaria e recentemente na cozinha de vanguarda, quando em preparações à base de carnes e outros. São informações e acessos ainda restritos ao universo da alta Gastronomia. É este saber culinário que nos faz enxergar a Baunilha como um ingrediente e não como um medicamento.

Para explicar este entendimento, existe um conceito denominado “capital culinário” que não será aqui explorado pois renderia outra discussão extensa para uma Dissertação de Mestrado, no entanto julga-se necessário ser citado e referenciado para melhor entendimento do tema:

“*Culinary capital* é um conceito, apresentado pelos pesquisadores norte-americanos Peter Naccarato e Kathleen LeBesco, que demonstra a conexão da alimentação contemporânea com outras áreas que permeiam a economia e a cultura. O termo está apoiado no conceito de capital, sistematizado por Bourdieu, o qual seria expresso pela imbricação de vários capitais simbólicos, além do econômico, pelos quais o indivíduo adquiriria *status* e poder (p. 2), logo. O capital culinário estaria relacionado aos fatores que englobam a comida e as práticas alimentares” (LUDERER, 2013, n. 26, p. 260-262,).

Existe esse entendimento porque um conjunto de fatores colabora para que “*nós*”, enquanto cozinheiros, acumulemos durante nossas formações profissionais, essas referências relativas a esta e outras iguarias tão valorizadas dentro da Gastronomia.

Zaneti (2017) usa esse conceito (capital culinário) para explicar a distinção que o seu aporte traz: “o consumo de produtos exclusivos é uma forma do *chef* regular socialmente o capital culinário e se distinguir no campo gastronômico (ZANETI, 2017). Dessa forma, aqui nessa pesquisa vamos usar em função dos diferentes usos que se encontrou para o ingrediente, porém não é um termo muito utilizado no Brasil.

Somado ao conhecimento teórico e prático adquirido na cozinha temos, enquanto habitantes de centros urbanos, acesso a um fluxo de muitas informações de forma excessivamente rápida. Distintamente, este mesmo fluxo de benefícios e conhecimentos em uma pequena e bucólica cidade do interior, leva um período mais longo para acontecer.

Dessa forma, o entendimento do chamado “*capital culinário*” e o seu aporte ou não, fica na prática ilustrado - a grosso modo - quando da invisibilidade do valor da Baunilha e outros frutos do Cerrado, aos olhos dos proprietários na mais tradicional sorveteria da cidade.

A sorveteria existe há 95 anos e tem a quarta geração no comando. Está entre os pontos turísticos mais visitados da cidade, situada no coreto da praça principal e é comandada por 6 irmãos que há 42 anos produzem picolés e sorvetes feitos artesanalmente, sem aditivos químicos.

Segundo um dos proprietários entrevistados como guardião de memória, muitos turistas procuram por sorvete de Baunilha, entretanto ele diz:

(...) tem muita procura de sorvete da Baunilha, muito, sempre tem gente procurando.... Olha pra você ver, eu trabalho há 41 anos lá e nunca fizemos. Tem 8 ou 10 anos que a gente veio fazer sorvete de baru. A gente não fazia cagaita, a gente não fazia graviola, a gente não usava quase nada do cerrado, hoje a

gente usa praticamente quase 99% (...) (Sérgio, guardião de memória, 2018).

Percebe-se portanto que, no tempo da própria cidade, essas transformações nos hábitos e uso de outros ingredientes na culinária local, aos poucos vem ganhando espaço. Reflexo do acesso e troca de informações que os eventos em torno do Turismo e da Gastronomia vêm captando para a cidade, trazendo a presença de *chefs* e turistas interessados na culinária e ingredientes locais.

4.4. DA COLHEITA AO POTE DE AÇÚCAR: CULTIVO, COLHEITA, CURA, CONSERVAÇÃO

Constatou-se em relação à colheita e cura da Baunilha que existe uma unanimidade do saber-fazer dentro daquela comunidade no que tange ao conhecimento e técnicas totalmente empíricas que são passadas de geração para geração.

Na perspectiva de Fonte (2008), este contexto é favorável para a valorização da origem dos alimentos, pois é através desses conhecimentos e práticas que se pode restabelecer conexões perdidas ou prejudicadas dentro da cultura alimentar de uma localidade. Muito embora tenha se percebido que nesta localidade não houve desconexão com o uso, ao contrário, observou-se a tradição de uso principalmente como remédio nos dias atuais.

Esta dinâmica foi observada em toda a Trajetória Social do ingrediente. Os conhecimentos e práticas tanto do extrativismo, como do tratamento para cura e secagem, conservação e uso, ficam bem estabelecidos nas falas dos atores sociais como será percebido na descrição do processo por etapas a seguir.

Para tal, será descrito e ilustrado abaixo, cada etapa do processo de se obter Baunilha através da Trajetória onde se tem o “*cultivo*”, extração, cura e conservação do ingrediente dentro naquela comunidade:

- O CULTIVO:

Fazendo uma análise a partir da produção das Baunilhas, começaremos pelo que se poderia chamar de “*cultivo*”. O que se observou é que não existe um cultivo comercial.

Aqueles “catadores” mais espertos, que estão observando a valorização da especiaria ano após ano, têm praticado uma forma de cultivo do tipo “semeadura de mudas”.

Eles cortam hastes da planta e replantam, no mesmo local ou às vezes em locais distintos como explica Tonho, que começou a replicar as mudas há 12 anos:

“(...) eu mudei pra fazenda ali e vi umas poquinho, e aí tinha muita numa árvore e a árvore pudreceu e caiu e tava aquele monte de muda lá, tinha té muita Bonilha, aí nele caí, ela ficou dendágua mais não pudreceu, aí eu tirei eis, tirei as rama tudim, cortei, fiz as muda. Ela num pode ser pequenininha não, tem que ser 50 cm . Aí eu fiz assim pra ela ficá porque se pô muito grande tamem ela não presta e se fazê muito pequena tamem não, é de 50 cm no máximo 70. Aí eu fiz e fui esparramanu (...)” (Tonho, Catador, 2018).

“(...) Aí corta ela chanfrada e num enfia ela um tanto absurdo na terra não, uns 5 cm pra ela conseguir absorver a água e, põe ela lá e marra com um cipó, num marra com arame, com um trem que não é dela. Ai eu marro sempre com um cipozim finim que ela consegue, ou então arruma um jeito dela escorá entre meio dois pauzin pra ela não machucá. Esse ano eu pranto ela, o ano que vem ela já solta broto, com 3 ano ela já dá frô. Num dianta prantá hoje pra amanhã fala, não amanhã ela já dá frô, não, 3 anu. Mais otro pobrema, a Bonilha não combina com a pessoa, tem as pessoa que ela dá certo. Ela num é qualquer mão que ela dá não, porque eu já coisei, muita gente já prantô e não conseguiu (...)” (Tonho, Catador, 2018).

Em outras palavras, o ensinamento que o catador propõe para se fazer uma boa muda é a partir de uma haste com 50 cm, que na prática corresponde a mais ou menos 3 ou 4 nós do caule da planta. O curioso é que todo esse saber subjetivo vem de encontro ao saber científico, quando se observa as indicações de propagação de mudas da *V. Pompona*, segundo pesquisas no Laboratório de Biologia Molecular e Biosistemática de Plantas da Universidade de São Paulo:

*“A propagação de *V. Pompona* é feita in vitro, por meio de sementes e estacas. No Orquidário do Laboratório de Biologia Molecular e Biosistemática de Plantas da Universidade de São Paulo, as mudas (estacas) são feitas com no mínimo três nós, que são plantados em substratos, leve e rico em matéria orgânica e sempre úmido. Cada muda deve ter um tutor de madeira ou bambu para que a planta possa subir” (CAMILLO et al., 2016, p.360).*

O saber-fazer foi observado em todos os detalhes de sua explanação sobre o “cultivo” e o que chamou a atenção foi a riqueza do seu conhecimento empírico inclusive no aprendizado sobre a qualidade da água próximo de onde se planta as Baunilhas:

(...) aí eu fui cavucava a água, a água branquinha, pra quem morô na fazenda sabe qual água é boa e qual água é ruim, porque meu pai me ensinou o jeito da água pelo lodo, a água que dá lodo verde ela se torna mineral. Se chegá, a água tá com o lodo dessa cor aqui (cor da madeira da mesa), ela não é boa, ela é saloba, ela tem muito calcário, sal nela. Aí aquela que sai branquinha e o lodrim sai verdim ou verde bem clarim igual aquela pranta lá a samambaia, pode coisá que é mineral, aí ela pode prantá que ela vai boa. Só que onde eu prantei, igual umas que eu prantei, ela se deu muito bem, porque tinha muita luz do sol e ela gosta muito de sol também, num é muito de ficá muito escondida não, ela ficou boa. Só que negócio que os fazendeiro destampou a furá poço artesiano, desmatou tudo, secô a água e ela tá morreno (...) (Tonho, catador, 2018).

Este catador conta que compartilha com outros colegas que vivem do ofício de colher sobre a importância de replantar, com intuito de preservar e aumentar a colheita: “igual eu falo pra muitos, eu falei pra algumas pessoa, gente seis vai lá e pega a Bonilha, pranta, repranta, pranta ela assim, vai prantanu, cê chega lá tem um monte caída, se pega ela, corta ela, pranta” (Tonho, catador, 2018).

Fez-se contato com um assentado que já foi catador nas proximidades da cidade de Goiás, pois o mesmo informou ter dado início a um pequeno cultivo de Baunilhas no ano de 2018.

Nessa conversa informal, procurou-se obter mais referências a respeito do assunto uma vez que foi a primeira pessoa que se teve notícias estar efetivamente cultivando a planta. Ele explica que na verdade pegou em torno de 19 mudas em terras alheias e resolveu plantar em seu assentamento, junto com outros cultivos que já possui. E ao ser indagado sobre onde pretendia comercializar, ele disse não saber ainda. Portanto, o que se observou na verdade é um tipo de “cultivo” modesto, em uma pequena escala, distante portanto da demanda do mercado consumidor.

Um plantio foi identificado e visitado durante a pesquisa de campo (Figura 14) porém trata-se de uma espécie considerada sem valor comercial pelo *chef* Simon Lau, justamente por não possuir potência de aroma e sabor como aquelas encontradas nas matas. Entretanto essa questão referente ao valor será melhor discutida no Capítulo 4, uma vez que entende-se que este valor está associado aos tipos de uso e aos atores sociais.

A pequena área identificada de cultivo fica em um viveiro localizado no quintal da casa de uma moradora que diz cultivar por hobby, porém ela comercializa toda a sua safra, o que diz ser em torno de 100 Baunilhas por ano.

Figura 14 - Plantio realizado na zona urbana



Vale lembrar que fato comum é encontrar Baunilheiras em dezenas de casas pela cidade, nos jardins, nas hortas, até em locais turísticos como no Palácio Conde dos Arcos²⁶ e Pátio de Igreja.

Quando do trabalho de campo e durante os momentos de observação onde, caminhando pela cidade, me identificava como estudante pesquisadora da “Baunilha”, vários

²⁶ Edifício de arquitetura civil de grande porte, localizado no Largo da Matriz no Centro Histórico da cidade de Goiás. Antigo Palácio dos Governadores da província, não se sabe corretamente a data de sua construção, possivelmente entre 1775 e 1759 ou mesmo antes. Há vestígios da passagem de D. Marcos de Noronha, o Conde dos Arcos, pelo palácio pois existe no jardim o brasão do Conde dos Arcos, daí o nome do edifício. (<http://www.ipatrimonio.org/?p=19657#!/map=38329&loc=-15.93446699999998,-50.14025300000001,17>)

eram os convites dos moradores para entrar em suas casas, ver os pés de Baunilhas e ouvir as histórias.

Esses contatos e conversas contribuíram para reforçar as sensações de estar no caminho certo para trabalhar seguindo a Trajetória Social deste ingrediente, inquietação que surgiu 3 anos atrás, época em que fui apresentada à Baunilha do Cerrado. Afinal, enquanto pesquisadora do tema, não encontrei nenhuma descrição, seja empírica ou científica, referente à relação deste ingrediente culinário em outra comunidade no Brasil.

- A COLHEITA

A relação que os moradores e entrevistados fazem com a chegada da colheita tem como marco ou referência, a Semana Santa. Para eles, ao se aproximar esta comemoração religiosa, significa que as Baunilhas começam a aparecer nas portas de casa (oferecidas pelos catadores), nas Feiras²⁷ e no Mercado Municipal, portanto, entre os meses de abril, junho e até julho.

Outra concordância entre os entrevistados e qualquer morador que conhece Baunilha é em relação ao momento certo de colher. Todos falam:

“(...) Quando ela começa amarela né, ela é verde né, quando tá nova, aí depois quando ela começa amarela tem que colher, porque se você não colher ela quando ela teve amarela, os bicho come ela, macaco então é a banana preferida deles. (...)” (Lena, intermediária, 2018).

“Umás fica marela sabe, marela, ela tano marela pode panha que tá tudo boa, es fica marelinha, aí po panha elas porque ce elas madurece mais os bicho vai e come tudo (...)” (Nestor, ex-catador, 2018).

“(...) Quando ela começa amarelar, ela amarela, de verde ela passa a amarela e começa a pintar, dar umas pintas. Éeee com umas pintas marrons, aí ela já está no ponto de colher (...)” (Aloisio, chef local, 2018).

Na Figura 15, tem-se as bananas de Baunilhas recém colhidas de acordo com as descrições dos entrevistados, com as características pintas pretas. Esta figura foi extraída do vídeo Baunilha do Cerrado – Goiás, realizado pela Plataforma Fartura Brasil, no Mercado Municipal de Goiás com dois dos atores sociais que participaram desta pesquisa.

²⁷ Feiras em Goiás - Domingo: Feira do João Francisco; Quarta- feira: Feira da Praça do Elivel; Quinta-feira: Feira da Catedral; Sexta-feira : Feira do Produtor

Figura 15 - Bananas de Baunilha do Cerrado recém colhidas



FONTE: YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=8F7-ICvM7fU>, publicado em 19.12.2017.

Segundo relato dos moradores e atores, os macacos são os mais perspicazes, atraídos pelo intenso aroma das bananas de Baunilha. Na verdade esta é uma percepção dos moradores, entretanto em conversa com especialista em Fruticultura Tropical da Embrapa Cerrado, esclareceu-se que os macacos comem efetivamente são as flores e não os frutos.

- A CURA

Pós colheita, o momento é de curar, ou secar. Observou-se que o modo de curar ou secar a Baunilha em Goiás não obedece nenhum padrão, como os praticados nos países produtores descritos no Capítulo 2, sendo totalmente empírico e, mais uma vez, baseado no saber-fazer, na vivência e no conhecimento adquirido com os antepassados.

Nesse período, existe uma variação entre o modo de fazer de cada um, porém, consiste em colocar em uma peneira ou outro utensílio, deixar secar até ficar totalmente escura. Uns dizem secar à sombra, outros secam no sol por algumas horas e recolhem a noite, outros deixam no sereno. Entre os que acham que devem secar ao sol tem-se algumas falas selecionadas:

“(...) senhora tinha que colocar ela numa bacia ou numa penera pra coloca ela um pouquinho no sol. Ela não poderia ficar o dia todo no sol, não pode deixar no sol o dia inteiro. Senhora tem que deixar ela umas 4 ou 5 horas pegando um sol, aí senhora recolhe ela, aí senhora tem que coloca num lugar aberto dentro da casa, pra ela acabar de amadurecer(...)” (Hélio, intermediário, 2018)

“Aí a gente põe ela pra descansar né, põe ela no sol, ela fica igual tem essas aí , eis fica preta, mais ou menos uns 8, 10 dias, o dia inteiro, pode deixar no sereno também, pode (...)” (Nestor, ex-catador, 2018)

“Meu pai colocava ela no sereno assim a noite né, e no sol da manhã, eu coloco só no sol da manhã, as vezes quando eu tenho tempo, eu coloco a noite também pra pegar sereno” (...) (Ataliba, guardião de memória, 2018)

Já os que herdaram dos antepassados o conhecimento de secar à sombra tem-se estes exemplos:

“O próximo passo é deixá ela secá na sombra né, cuberta com um pano sabe, ela não pode fica no sol...ahh, depois que ela tá amarela, vai levá de 15 a 20 dias pra fica no ponto, primeiro ela vai ficar preta, ela vai escurecenu, escurecenu, as vezes leva até mais, depende da temperatura(...)” (Lena, intermediária, 2018)

“A norma dela madurá, se quiser ela madurá só que eu pego ela já entrego ela verde pra pessoa, só que ela tem instrução de madurá ela. Faize é, se quisé põe ela numa vazia, infílera mas ela não é muito certo. O certo é pô ela num lugar arejado pindurado. Eu queria até mostrá pra senhora lá os ganxim, é um varal, marra um cordão, põe um ganxim de lá, outro de cá, marra uma cordinha, aí vem faz os ganxim e vai furano no pezim deis e dispendurano eis, só dentro de casa, na sombra, não pegar sol. (...)” (Tonho, catador, 2018)

“Você pode colher e acabar de chega-la na peneira, aí a gente põe ela aberta pra respirar, porque ela precisa de respiração, então você não pode botar ela fechada ainda não porque nesse ponto se você colhe ela nesse ponto e leva ela já pra um recipiente fechado ela não vai dar certo, vai mofar e vai ...sei lá...vai dar gases ali que não vai ser bom não pode até estourar esse recipiente. Isso é dentro de casa, ela tem que secar na sombra, num lugar que pega pouca luz nesse momento que cê já colheu né, não precisa mais de luz, né.” (Aloisio, chef de cozinha local, 2018).

Os outros atores não manifestaram conhecimento significativo em relação à esta etapa do processo. Nas Figuras 16 e 17, tem-se alguns exemplos do modo de secar descritos pelos entrevistados e registrados no trabalho de campo:

Figura 16 - Baunilhas do Cerrado em processo de cura



FONTE Arquivo pessoal 2018

Figura 17- Baunilhas do Cerrado em processo de cura



FONTE Arquivo pessoal 2018

Quando perguntado quantos dias dura este processo, percebe-se algo particular do aprendizado de cada herança familiar e da vivência:

“Aí ela dura uns 4 a 5 dias pra ela ficar soltando o aroma, o chero dela sabe, aparecer o chero, aí depoize a gente depoize de 5 dia, 6 dia até 10 dia, 15 dia ela pode ficar exposto” (Hélio, intermediário, 2018).

“Olha dessa coleta até ela ficar no ponto ideal, uma semana, entorno de 10 dias ela, ela escurece toda (...)” (Aloisio, chef local, 2018).

Desse modo, verificou-se, dentro desta etapa, a predominância do empirismo, onde eles sempre sabem a hora certa de colher, secar e passar para a próxima etapa que é a conservação.

- **MODOS DE CONSERVAÇÃO:**

Existem quatro tipos básicos de conservação: no açúcar, no mel, na cachaça e no álcool de cereais. Porém, esse meio depende do momento e nas mãos de que ator social ela se encontra. Se for adquirida diretamente dos catadores na porta de casa ou nas Feiras Livres, pode-se compra-la *in natura*. Se for no Mercado Municipal na “Barraca” da intermediária Lena, será encontrada no álcool de cereais com açúcar, mel e cachaça. Já o Hélio, outro intermediário do Mercado, vende no açúcar e na cachaça.

De qualquer forma, o que se observou é que o Açúcar, ou “açúca”, é o primeiro meio de conservação citado pelos entrevistados que a usam com fins domésticos ou em eventos particulares, como três atores da área da Gastronomia. Inferiu-se que é a forma mais tradicional de se conservar, seguida da conservação no mel que tem fins terapêuticos:

“(...) aí nós fazemos colocar ela no açúcar pra ela caramelizar, aí ela vira um caramelo ela vira um melado.....o açúcar carameliza e ela fica aquele xarope que tá pronto pra usar. Esse é o nosso modo de usar a Baunilha, a gente usa esse xarope” (...) (Aloisio Godinho – Chef de Cozinha local, 2018).

“(...) pegava a fava da Baunilha e punha no açúcar, todas minhas irmãs também usavam isso, e punha no açúcar e depois ia tiranu a colherinha daquele, eu chamaria de essência da Baunilha porque ela ia tiranu e joganu aquele nos doce” (Tia Tó, guardiã de memória, 2018).

“Mais aí depoize a senhora tem que prepará ela coloca ou no mel ou no açúcar. Mas ela é muito saborosa no mel, sabe, pra gente fazê ela pra gente pro uso da gente no mel é melhor” (Helio, intermediário, 2018).

Sendo assim, em virtude da predominância de conservação no açúcar, como se pôde observar, encontrou-se na Trajetória da Baunilha outro consenso indicando o saber-fazer da comunidade em relação a mais uma etapa na sua produção. A Figura 18 exemplifica este modo de conservação como todos descrevem.

Figura 18 - Baunilha do Cerrado conservada em açúcar



FONTE: arquivo pessoal, 2018

Nas Figuras 19 a 22, têm-se o registro dos modos de conservação e comercialização praticados por Lena, intermediária do Mercado Municipal: no álcool de cereais, no mel, cachaça e licor de rosas com Baunilha do Cerrado. Estas formas de conservação e comercialização sugerem ligações entre a Trajetória Social e a Valorização do Ingrediente que serão melhor exploradas no capítulo da Valorização.

Figura 19- Baunilha conservada no álcool de cereais



FONTE: ARQUIVO PESSOAL, 2018

Figura 20- Baunilha na cachaça



FONTE: ARQUIVO PESSOAL, 2018

Figura 21 - Baunilha conservada no mel



FONTE: ARQUIVO PESSOAL, 2018

Figura 22- Licor de Baunilha



FONTE: ARQUIVO PESSOAL, 2018

Distintamente, a Baunilha do resto do mundo é conservada e comercializada dentro de critérios que em nada se assemelham ao modo de conservação encontrado na cidade de Goiás. Este padrão, apresentado na Figura 23, demonstra a forma como é encontrada no mercado internacional, obedecendo a rígidas normas de especificações, como foi descrito no capítulo 2.

Figura 23- Baunilha de Madagascar Padrão Internacional



Fonte: <http://www.alimentosterraviva.com.br>

Nessa perspectiva, percebeu-se que análogo ao que nos diz Fonte (2008), na cidade de Goiás, não houve uma desconexão ou ruptura com as práticas e conhecimentos locais de conservação do ingrediente. Em outras palavras, a comunidade não teve contato com a modernização e industrialização dos alimentos, o que poderia ter mudado essa tradição de conservação no açúcar. O processo de coletar, secar e curar é tradicional e cultural daquela comunidade.

E como pode ser observado, até o *chef* Simon Lau se rendeu a essa técnica centenária:

“(...) O meu cultivo é fruto da forma que eu aprendi lá em Goiás Velho a tratar a Baunilha. Eu faço ainda como os goianos, eu coloco ela no açúcar e tá funcionando muito bem assim, talvez mais pra frente se eles conseguem realmente ser viável comercialmente talvez eu vou começar a pensar em outras formas de conservar. (...)” (chef Simon Lau, 2018).

Os atores sociais relatam que era muito comum todos terem um vidro com “açúcar de Baunilha” em casa, isso é observado até os dias atuais. Desse modo pode-se dizer que é um modo de conservação que faz parte da tradição cultural e alimentar vilaboense ²⁸.

O uso do mel como suposto conservante é uma questão que foi levantada na primeira fase da pesquisa, ou seja, antes do trabalho de campo. Porém, durante o campo, seu uso se revelou como sendo uma forma de uso medicinal muito particular da comunidade.

Este fato requer uma remissão da crítica levantada pela pesquisadora, uma vez que no projeto de qualificação se questionou essa forma de comercialização (no mel) como sendo uma forma incorreta, circunstância essa que poderia comprometer o produto final, ocasionando uma rejeição por parte do consumidor.

Nas palavras de Bardin (1977), quanto maior a familiaridade do pesquisador em relação ao seu objeto, maior deve ser o seu trabalho de romper com o óbvio. Assim entende-se que, faltou à pesquisadora a ruptura e a desconstrução com os pressupostos subjetivos, o que permitiria a compreensão para além dos significados imediatos dos fatos.

Entendimento também de autores como Durkheim; Bourdieu e Bachelard que preconizam a “vigilância crítica” em relação aos fatos sociais, como uma forma de luta contra a evidência do saber subjetivo (BARDIN, 1977).

Portanto, observa-se neste episódio o quanto a diferença do entendimento e dos significados de cada cultura podem gerar situações de equívoco, e a relevância do trabalho de campo para a elucidação desses fatos.

4.5. DE MEDICAMENTO A ESPECIARIA: CAMINHOS PARA A VALORIZAÇÃO?

No início das entrevistas em profundidade, a primeira pergunta era no sentido de entender a relação dos atores com a Baunilha, desde quando conheciam, como conheceram e para que era usada? A primeira referência foi unânime quanto ao uso como remédio. Na sequência da entrevista, faziam menção ao uso nos doces, uma das tradições culturais e alimentares da cidade.

Essa ordem na forma de uso (remédio - doce) é um dado importante que contribui para reiterar a ideia de que efetivamente não houve uma desconexão com o passado, pois até os

²⁸ Vilaboense: cidadãos nascidos na cidade de Goiás, antiga Vila Boa de Goiás que foi elevada a cidade em 17 de setembro de 1818 passando a se chamar Cidade de Goyaz (Passos, 2018)

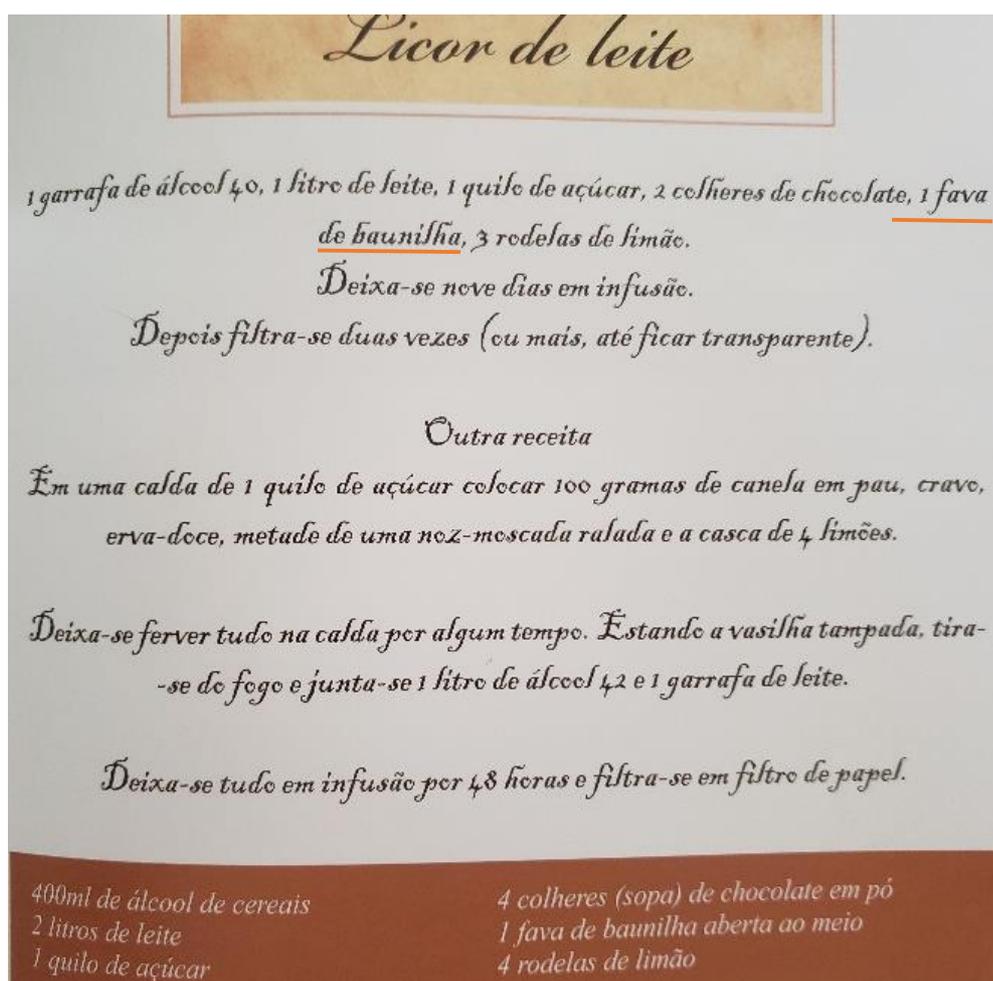
dias atuais ela é comercializada e usada dentro da comunidade como medicamento e em menor proporção nos doces.

Este mesmo “açúcar de Baunilha” que era preparado após a colheita e cura, era usado para adoçar um leite, aromatizar bolos e doces como: ambrosia, arroz doce, doce de leite, manjares e mingau.

Segundo uma das entrevistadas na categoria guardiões de memória, no passado existiu até uma fábrica de licores em Goiás e fazia-se muito licor de Baunilha, que era servido nas festas de família, como batizados e aniversários.

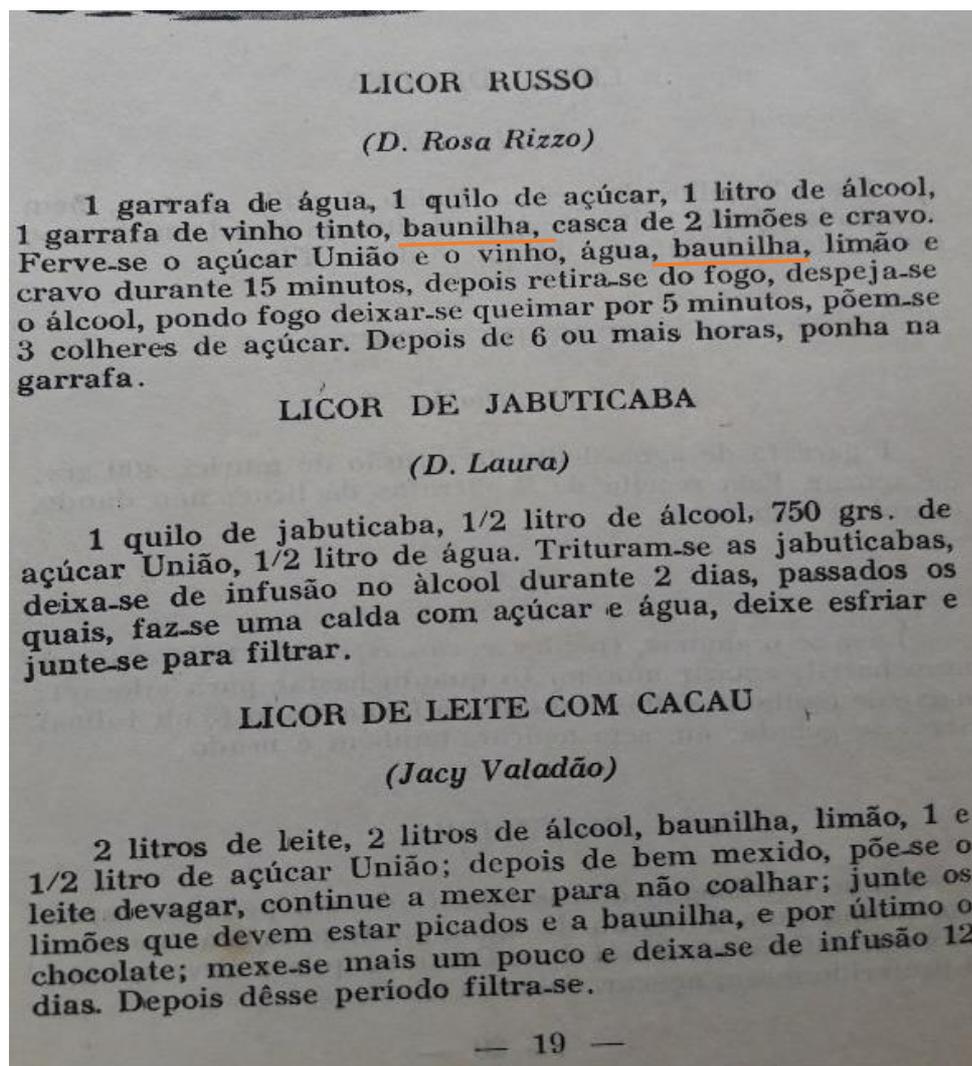
Corroborando com essa fala, encontrou-se nos registros documentais, tanto no caderno de receitas de Cora Coralina, como em livros de receitas do ano de 1968, a referência ao uso da Baunilha nos tradicionais licores, como pode ser visto nas Figuras 24 e 25.

Figura 24 - Receita de Licor de Leite com Baunilha do Cerrado



FONTE: Doceira e Poeta/ Cora Coralina

Figura 25 - Receita de Licor Russo com Baunilha do Cerrado



FONTE: Antiga e Moderna Culinária Goiana, 1968.

Seria essa tradição de uso culinário uma herança portuguesa deixada pelos que ali habitaram durante o domínio da Corte Portuguesa? Afinal, a Cidade de Goiás foi a capital do Estado de Goiás de 1744 a 23/03/1937 (PASSOS, 2018), onde o regime aristocrático predominou até a instalação da República no Brasil em 1889.

Acredita-se que um estudo etnográfico poderia contribuir no entendimento de a doçaria de Goiás ter significativas semelhanças com doces tradicionais portugueses, corroborando dessa maneira com outros estudos relacionados a esse tema.

Este momento portanto vem de encontro à teoria de Appadurai (1996), onde se observa que, seguindo o movimento das coisas enquanto mercadoria, percebe-se fatores externos provocando mudanças e alterações que vão modificando suas Trajetórias.

A princípio, estava-se referindo a essa mudança de rota (APPADURAI, 1986) do ingrediente dentro da comunidade com a palavra “evolução” na sua Trajetória. Entretanto, entendeu-se que “evolução” remete a algo colonizador e coloca a primeira forma de uso como algo inferior, o que não condiz com nosso entendimento. Constatou-se, portanto, uma “ressignificação” na Trajetória da Baunilha no âmbito do uso, que vem se transformando com o passar do tempo de medicamento, a um ingrediente culinário, a partir de um terceiro olhar, no caso dos portugueses, que já tinham uma outra experiência com a Baunilha que era o uso na doçaria.

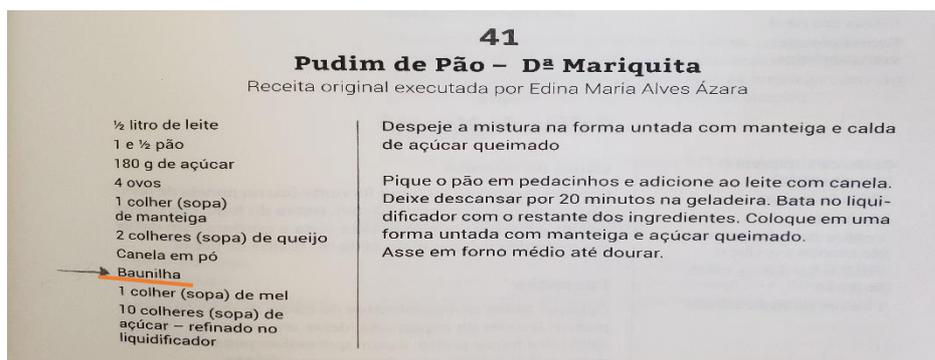
Nota-se como apontado por Appadurai (1996), um movimento que parte de um agente externo àquela comunidade que, no entanto, desvia a sua rota original, provocando uma nova etapa na construção de sua vida social.

Dentro dessa perspectiva, tem-se a contribuição de Rocha Lima (2017), em sua obra *Nádia Koller – Memórias e Receitas de Goiás*, onde diz:

“(…) Na antiga Goyaz, as receitas eram motivo de intercâmbio, ciúmes, boicotes e homenagens – alquimias secretas que instauravam uma hierarquia na cidade. Algumas delas atravessaram séculos, herdadas e preservadas como joias de família em cadernos escritos à mão, um saber e um bem particular de cada casa. Os cadernos eram guardados nos louceiros das cozinhas, manuseados com cuidado e cerimônia. Faziam parte dos enxovais e eram herança cobiçada. A troca de receitas era um gesto de amizade e confiança, compartilhadas com parcimônia (...)” (ROCHA LIMA, 2017, p.9).

A autora explica que são: “registros que pertenceram à família de Edina Fleury da Rocha Lima, famosa pelos saraus e banquetes que oferecia, adicionando à culinária goiana de origem mestiça - herança dos índios, negros, portugueses, há muito incorporada e transformada - um toque francês” (ROCHA LIMA, 2017). Algumas dessas receitas como o “Pudim de Pão” (Tia Mariquita), existiam desde o século XIX e tem-se o registro do uso de Baunilha como se observa na Figura 26 (ROCHA LIMA, 2017).

Figura 26 - Receita de Pudim de Pão



FONTE: ROCHA LIMA (2017)

Outros registros semelhantes foram encontrados em cadernos de receitas de algumas senhoras da comunidade, que estão próximo de completar um centenário de vida, aliás essa longevidade entre os vilaboenses é uma característica que chama atenção. Esses cadernos e livros foram apresentados com orgulho, revelando o patrimônio que herdaram de seus antepassados.

Verifica-se, através do relato de um dos atores, *chef* local, filho e neto de doceiras que, não se concebem alguns doces muito típicos daquela comunidade sem o uso da Baunilha. Ele cita : a pasta de cajuzinho do Cerrado e o doce de mamão cristalizado.

“(...) e aí, minha mãe doceira, muito doceira, aqui em casa era puro açúcar, cheirava calda, recendia a cravo e canela essa casa. E então são dois doces da doceria goiana que não se faz sem Baunilha na minha concepção de doceiro e de família, que vem assim através da minha mãe, da minha dindinha Lourdes que é minha tia avó, que é o doce de mamão cristalizado maduro, ele precisa de Baunilha porque se não ele não fica saboroso e a pasta de caju, precisa de levar Baunilha (...)”. (Aloisio, chef, 2018).

Porém, durante o trabalho de campo, as buscas em torno de encontrar algum ator social nessa classe que faz uso de Baunilha na doçaria foi infrutífera. Encontrou-se uma senhora que produziu e comercializou muita pasta de cajuzinho do Cerrado com Baunilha, entretanto, em função da idade, hoje já não trabalha mais.

Interessante perceber que as mulheres têm um destaque importante na questão da Trajetória da Baunilha, porém não são elas que aparecem nas cozinhas profissionais. Percebe-se que elas foram essenciais para perpetuar o uso quando são citadas pela maioria dos atores como : aprendi com “*minha mãe*”, “*minha vó*”, “*minha tia*” ou; “*minha mãe fazia*”, “*minha vó fazia*”, “*minha tia fazia*”.

Além dos preparos como remédio e no uso culinário, elas também participavam da tarefa de colher as Baunilhas nas matas e curá-las para o uso, como foi dito por alguns atores.

O domínio feminino na categoria doçaria está presente até os dias atuais, quando se observa o grande número de mulheres que vivem deste ofício - uma das maiores tradições vilaboenses - que assim como Cora Coralina no passado, hoje produzem e vendem doces em suas próprias casas.

Nota-se, portanto, que dentro do recorte espacial desta pesquisa, o uso da Baunilha sempre esteve ligado às mães, tias, avós, ou seja, à afetividade. Seja quando preparada e servida em forma de chá para curar alguma enfermidade, ou enquanto usada no preparo de doces e outras sobremesas, porém, sempre no âmbito doméstico.

Em contrapartida, nos tempos atuais longe do bucolismo da cidade de Goiás, ela é usada pelas mãos do homem, de uma forma plenamente distinta, profissional, na sua maioria pelas mãos que dominam o mercado da alta Gastronomia, *os chefs*.

4.6. ONDE SE COMPRAVA E ONDE SE COMPRA BAUNILHAS DO CERRADO?

Em praticamente todas as falas, observou-se que a forma de se adquirir a especiaria no passado, era algo distante de um comércio. As pessoas iam nas matas colher para: “*binifício próprio*”, “*só pra casa da gente mesmo*”. Havia então aquela relação de cidade de interior onde se presenteava o amigo, parente ou vizinho com Baunilhas, como se notou em vários relatos. Dessa forma pode-se dizer que não existia um comércio instalado, as pessoas tinham para uso doméstico e compartilhavam umas com as outras.

Ao longo da pesquisa, identificou-se que durante as etapas de modificação na sua Trajetória, ela foi sendo ressignificada e na atualidade existem mais atores sociais envolvidos no seu processo. Tem-se portanto os seguintes atores sociais responsáveis pela mudança de sua rota: catadores, intermediários, *chefs* e empresários.

- OS CATADORES:

Ofício muito comum na venda de frutos do Cerrado na comunidade, a função de “catador” é desenvolvida por aquelas pessoas que vivem de catar frutos no mato e vender na cidade de porta em porta, como se observa na fala:

“(...) A gente compra a Baunilha, tem os vendedores que vem aqui vendê e a gente compra..... É de quem aparece, porque eles sempre aparece vendendo né, nas casa (...)” (Cleide - cozinheira local, 2018).

Cabe, neste momento, fazer uma menção mais minuciosa sobre esta classe de atores sociais denominada “*catadores*”. Afinal, é através do laborioso trabalho que eles desempenham que a tão valiosa Baunilha chega até nós, consumidores.

Compreendeu-se por intermédio das entrevistas e momentos de observação participante que essa classe é composta por atores que não vivem somente do extrativismo, pelo contrário, às vezes exercem esse ofício como uma forma de complementar a renda financeira.

De acordo com as pessoas com quem se conversou sobre o assunto, a maior dificuldade e coragem é enfrentar cobras e outros animais perigosos para chegar nos locais onde as Baunilhas ocorrem. Inclusive muitos já desistiram do ofício justamente por acharem por demais arriscado.

Um dos atores entrevistados diz que só conhece mais dois catadores que colhem dentro da média de colheita dele: “*Se for por kg dá uns quase 200 kg por ano, e se for unidade quase 800 a 1000 bonilha*” (Tonho, *catador*, 2018). Os outros não podem ser considerados catadores pois colhem apenas algumas dezenas, entretanto têm a venda da mercadoria garantida no Mercado Municipal onde a “*Dona Lena*” (intermediária) recebe qualquer demanda.

Notou-se que existe uma relação amigável entre os catadores e seus clientes dentro da comunidade, sejam eles os intermediários ou o consumidor final. Mesmo porque, esses catadores não são em número elevado, pelo contrário, são poucos e foi a classe onde se encontrou maior dificuldade de contato para a realização da pesquisa. Neste grupo de atores portanto o método *snowball* não funcionou, como se observa nas falas de um catador e de um intermediário:

“(...) Uai, hoje tá poco, tá poco, que eu conheço aqui dentro de Goiás é só 3, que eu cunheçu. É só esse” senhor” que a senhora disse que vai trazer Baunilha pra senhora, eu e um rapaiç, éhh Evandro. Ahh, o Evandro é difícil, agora ele foi embora pra fazenda, ele é mei fechadão (...)” (Tonho catador, 2018).

“(...) um até é motorista de um carro de autoescola aí, autoescola não, de carregar aluno sabe da prefeitura até, mas tem tempo que eu nem avejo ele, eu não sei pra onde ele anda sabe” (Hélio, intermediário, 2018).

No caso do “*senhor*” mencionado na fala do catador Tonho, ouviu-se de várias pessoas na comunidade que seria um bom ator social para participar da pesquisa, pois é dos catadores mais antigos e tradicionais, vende de “porta em porta” há muitos anos.

Teve-se oportunidade de encontrá-lo, ao acaso pelas ruas, logo no início do trabalho de campo, ocasião em que foi convidado a participar da pesquisa. Muito desconfiado, levou um tempo para aceitar o convite, porém, depois de convencido afirmou que iria ao meu encontro com data e horário marcado e na oportunidade levaria uma “Banana de Baunilha” para me presentear.

Na data marcada ele não compareceu, no entanto, devido à relevância de sua participação neste estudo de caso, tentou-se localizá-lo de outras formas - inclusive através de um dos seus filhos - porém ao perceber que ele havia mudado de ideia decidindo não retornar, respeitou-se sua decisão.

Interessante observar que ao contatar moradores na expectativa de localizar possíveis catadores, percebeu-se um certo mistério e ocultismo que mais adiante foi sendo compreendido. Este fato parece uma prática antiga na cidade e sugere ter uma certa razão de ser. As informações sempre eram passadas assim:

“(...) Olha eu tinha sabe as pessoa que sempre colhia pra gente mas eis tá tudo sumido, hoje em dia eu não tenho telefone deis, eu não sei nem onde eis andam. Eles são assim pessoas que vevi nas fazenda, mas cada época tá num lugar.” (...) (Hélio, intermediário, 2018).

Quando da entrevista com o *chef* Simon, que tem adquirido Baunilhas todos os anos na Semana Santa do mesmo *catador* há quase 20 anos, ouviu-se o seguinte quando se perguntou do seu fornecedor:

“(...) eu sabia que você ia perguntar, ele chama...ele não é muito social não, eu falei pra ele, vamos pra SP pra você ficar famoso, aí ele falou, eu já sou. Ele vive longe de Goiás Velho, eu já fui atrás da casa dele pra encontrar com ele, não consegui. Ele não tem telefone, eu não sei onde ele mora, eu cheguei ao primo dele, porque eu fui assim perguntando... ele aparece toda Semana Santa com Baunilhas pra min mas, ele não gosta de conversa, ele não gosta muito assim de... num sei. (...)” (Simon Lau, chef de cozinha, 2018).

Existem alguns motivos pelos quais eles se ocultam e teve-se a percepção que isso está relacionado em primeiro lugar ao fato de muitos desses catadores não serem proprietários das áreas onde praticam o extrativismo, como se observa neste trecho da entrevista:

“(...) E muitos, eu fiquei com raiva dum pessoal lá que eis foi naonde eu plantei e rancô tudim pra prantá em casa. Eu fiquei com raiva, eu num falei porque, eu num vou falá porque a terra num é minha, s’eu fala eis vai começa e eu altero, eu sô muito nervoso, já falei logo, eu sô muito nervoso, falei, deixa pra lá mais a maioria faiz isso (...)” (Tonho, Catador, 2018).

Outra percepção relevante, que com certeza contribui para que permaneçam invisíveis, é que eles não querem compartilhar o local do eldorado das Baunilhas, eventualmente numa tentativa de se precaver contra futuros concorrentes.

Isso pôde ser observado, quando Tonho disse ter sido procurado por um grupo de possíveis pesquisadores do Estado de Minas Gerais:

“(...) Igual esses minino que vei, eis ficô assim querenu i lá. Deu trabalho, porque eu não quiria mostra, eu não mostro . Deu pobrema, porque a gente já fica mei com medu , aí eis ficô , pelejô uns dois dia pra min mostra e eu mostrei pra eis na onde eu tem, naonde eu comecei a prantá. (...)” (Tonho, catador, 2018).

Assim, quando se procura por eles, as pessoas são resistentes em informar o nome, dizem que eles não possuem telefone, que estão sempre mudando de moradia, etc. Nas observações participantes registrou-se em diário de campo entendimentos sobre essa relação que sugere uma certa cumplicidade entre eles e aparenta ser natural, não percebeu-se segundas intenções e sim uma relação de amizade, confiança, companheirismo.

Um dado que chamou atenção no comércio de Goiás, é a ausência dos *chefs* no cenário do relacionamento com os extrativistas e/ou intermediários. É passível de ser compreendido que se relacionar com os extrativistas naquela comunidade é algo bastante complexo devido aos fatores que foram expostos anteriormente.

Quando perguntado aos catadores, se eles já foram procurados por algum *chef*, Nestor que é ex-catador disse que não, porém como no passado ele tinha um comprador assíduo de Brasília, indagou-se da possibilidade de ser um *chef*: *“eu num sei o que que ele era não, pra mim ele era revendedor”* (Nestor, ex-catador, 2018). Os outros dois catadores disseram nunca terem sido procurados por *chefs*.

Para Zaneti (2017), a figura do *chef*, neste cenário, poderia contribuir para além do processo de ressignificação e valorização deste ingrediente, promovendo a abertura de novos canais de comercialização do mesmo, entretanto não foi o que se observou em Goiás entre catadores e *chefs*.

- OS INTERMEDIÁRIOS:

Segundo os intermediários, que estariam em segundo lugar na Trajetória da Baunilha após os *catadores*, os *chefs* e restaurantes, para os quais eles fornecem nunca vieram a Goiás pessoalmente para a compra, sempre “mandam buscar”.

Existe até uma dificuldade da parte destes comerciantes em identificar esses *chefs* e seus negócios. Eles não conseguem citar o nome de seus clientes tão pouco dos seus estabelecimentos. Se limitam a dizer que são de Goiânia, Brasília, São Paulo, como pode ser observado na fala dos atores sociais:

“(...) eis mesmo falava oh, eu vim busca hoje pra uma casa de doce em Brasília, eu vim busca pra um pessoal que precisa pra restaurante em Brasília... preparava as Baunilha pra eis né, mas nunca cheguei de procura qual era os restorante, qual era os nome né .(...)” (Hélio, intermediário, 2018).

“(...) Pois é, não mais eis são vários né, aí eu posso fala dum e esqueço de fala do outro.... Eu mando pra Goiânia, eu mando pra São Paulo.(...)” (Lena, intermediária, 2018).

Este dado demonstra divergência em relação ao que foi averiguado por Zaneti (2017), quando da constatação da importância do papel do *chef* de cozinha no processo de valorização e ressignificação de produtos alimentares tradicionais. De acordo com Zaneti:

“O chef de cozinha é um ator econômico e social, chave para a ressignificação dos bens agroalimentares tradicionais/locais/artesanais na direção de bens singulares, sendo que a inserção e o uso destes produtos na Gastronomia contemporânea, está estimulando novos mercados para a Agricultura Familiar e para os grupos tradicionais, bem como a construção de redes de relacionamento entre produtores e consumidores” (ZANETI, 2017 p.341).

O que se percebe, portanto, na comunidade de Goiás é que uma relação cujo benefício poderia se mostrar favorável nos dois sentidos – *catadores*, intermediários e *chefs* - trazendo novas possibilidades de comercialização da Baunilha para os primeiros e aproximando os segundos do produto e da sua origem, dá sinais de favorecimento somente aos *chefs*.

- OS *CHEFS* E EMPRESÁRIOS

Na direção oposta dentro da sua rota, ou seja, em uma análise no sentido empresários - catadores, *chef*- catadores, o destaque fica para o *chef* Simon Lau que, diferentemente dos demais, recebe as Baunilhas diretamente das mãos de seu fornecedor há quase 20 anos e; no entanto, não soube informar sequer o nome deste, contribuindo mais uma vez para o enigma que envolve esta classe social.

Para o mestre chocolateiro Arriel, adquirir Baunilha do Cerrado é assim:

“(...) Não, aqui por exemplo eu não tenho acesso a Baunilha com tanta facilidade. As que eu consigo é através de Goiânia, alguém que vai a cidade de Goiás, compra pra mim, chega aqui eu faço um extrato e vou utilizando. Na medida que vai acabando eu vou pedindo mais e vou renovando o meu extrato(...)”. (Arriel, mestre confeitoiro, 2018).

Enquanto para Aloisio Godinho, *chef* local:

“(...) Olha, eu compro ali no mercado da Lena que ela tem um coletor, e tem um senhorzinho que mora lá em cima, lá perto da redenção. Esse senhorzinho, ele cata também, ele colhe e eu compro dele de vez em quando. O Mazeco mudou daqui, o Mazeco também era bom demais, o Mazeco trazia umas lindas mas ele foi embora(...)” (Aloisio, *chef* local, 2018).

Fazendo referência aos consumidores domésticos, pode-se dizer que os cidadãos vilaboenses não mais buscam Baunilha nas matas. Hoje elas são adquiridas diretamente dos *catadores*, nas feiras semanais ou no Mercado Municipal de Goiás; na Banca da “Dona Lena” ou do “Senhor Hélio”, únicos que comercializam durante o ano, fora da época da colheita.

Portanto, para esses consumidores (domésticos) e outros envolvidos com o universo gastronômico, pode-se dizer que, se existe algum interesse em adquirir Baunilha do Cerrado de Goiás, precisa-se ir até lá, não se tem conhecimento de pontos de venda fora da cidade.

Percebeu-se que a oferta pouco atende o mercado local composto por moradores e turistas. Lembrando que esta regra é válida para o consumidor doméstico, no entanto tem sua exceção no que tange a alguns *chefs* e um produtor de cerveja que compram anualmente maiores quantidades, porém, mandam buscar. Talvez seja esse um dos motivos que contribuem para as pessoas utilizarem a essência de Baunilha artificial ou a Baunilha que vem de fora do Brasil.

Apenas a título de informação e esclarecimento, convém mencionar o comentário de Arriel sobre a fava aromática conhecida como “fava tonca” ou “cumaru” que inclusive é comercializada pela internet como Baunilha Brasileira. Ele explica que:

(...) Porque as pessoas as vezes associavam muito né, e vejo as pessoas falarem que fava tonca que é o cumaru, é uma Baunilha. Não tem nada a ver uma coisa com a outra né. Ela é uma fava aromática e tal, legal. Mas não é Baunilha. (...) (Arriel, mestre chocolateiro, 2019).

Identificou-se efetivamente uma empresa fabricante de cerveja que adquire uma média de 100 favas/ano de Baunilhas do Cerrado na cidade de Goiás e outros dois consumidores - *chefs*, que realizam eventos particulares na cidade de Goiânia. Todos os citados compram no Mercado Municipal da intermediária Lena.

Outros atores ouvidos no final da Trajetória ganham ou compram pequena quantidade em outras duas regiões do Estado de Goiás, que serão mencionadas e melhor exploradas no capítulo sobre Valorização.

4.7. MUDANÇA DE ROTA: A RESSIGNIFICAÇÃO

Em 08 de outubro de 2004 ocorreu o 1º Festival de Gastronomia da Cidade de Goiás (PASSOS, 2018) com o tema “Uma Pitada de Cerrado”.

Averiguou-se em relação à criação desse Festival que na verdade fazia parte de um circuito gastronômico criado pela Agetur (Agência Goiana de Turismo). Não foi, portanto, uma iniciativa da comunidade, como se verifica na fala do então presidente da Agetur à época Marcelo Safadi:

“(...)”Estamos trabalhando a autoestima da cozinha goiana”, explica o presidente da Agetur (Agência Goiana de Turismo), Marcelo Safadi. O festival em Goiás Velho faz parte de um projeto maior. Foi o quarto evento do tipo no Estado neste ano, depois de Pirenópolis, Nova Veneza e Anápolis. A capital Goiânia também terá o seu”.

”O objetivo é criar uma identidade gastronômica e assim agregar valor à oferta turística do Estado”, (...) Jornal Folha de São Paulo Goiás: Aromas do cerrado dão o tom na culinária do Estado 11/11/2004 - 09h39 LUÍS SOUZA
Enviado especial à Cidade de Goiás

Atualmente, este evento ocorre em outras cidades turísticas do Estado de Goiás. No ano de 2018 somaram 15 municípios, sendo sua realização a cargo da Agência Estadual de Turismo.

Corroborando com o fato da organização dos Festivais não partir de dentro da comunidade, tem-se o comentário do *chef* Simon Lau de - enquanto morador não habitual porém frequentador da cidade de Goiás - não perceber nenhum movimento por parte dos habitantes da cidade no sentido de ampliar o potencial do ingrediente em outros sentidos.

Esta contextualização é considerável, na medida em que percebe-se outro cenário se delineando em relação ao ingrediente que corresponde à segunda modificação em sua Trajetória. As principais mudanças de rota (APPADURAI, 1986) da sua Trajetória, portanto, estão em dois decisivos momentos, o primeiro é quando os portugueses chegam e introduzem seu uso na doçaria, e o segundo, a partir da criação dos Festivais Gastronômicos.

Durante o trabalho de campo, aconteceu de 17 a 20 de agosto, o 1º Festival Doçuras de Goiás. O Festival teve a participação das doceiras da cidade, extrativistas, produtores de frutos do Cerrado, Secretaria de Turismo do Município, do SEBRAE e EMBRAPA.

Observa-se na fala do Curador do Evento a preocupação em resgatar a cultura alimentar local através da reconexão com o ingrediente:

“(...) a questão do festival do doce, justamente é isso, esclarecer certas coisas pras pessoas dentro da doceria goiana, e uma delas é a importância da Baunilha dentro da doceria, como "nesse caso, sobretudo na pasta de cajuzinho do cerrado e no doce de mamão maduro, que é uma das nossas excelências cristalizada. Faz parte da cultura gastronômica local e que as pessoas estão deixando de aromatizar com eles, então justamente é isso, eu tô fazendo um apelo, esse festival de doce é um apelo para nós fazermos o que tem que ser feito, cê entendeu? (...)” (Aloiso, *chef* de cozinha de Goiás, 2018).

Vale ressaltar, que este ator social está na classe de *chef*, é historiador, nativo da cidade de Goiás, portanto conhecedor da cultura alimentar local. Teve oportunidade de conhecer e trabalhar fora do Brasil, o que lhe permite enxergar a riqueza dos produtos singulares, artesanais, tradicionais e locais.

Assim, seguido do uso da Baunilha como medicamento, passando pela primeira modificação a partir do uso em doces, tem-se, em função do fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009), o momento em que a comunidade vive a ressignificação do seu uso.

Esta etapa é percebida pelos atores sociais, como se pode observar nas seguintes falas:

“(...) E, depois desses festivais gastronômicos em Goiás, aí a Baunilha começou a aparecer entendeu, e passou a ser mais comercializada, (...)” (Maria Luiza, guardiã de memória, 2018).

“(...) com certo tempo ela foi esquecida, hoje parece que ela está sendo renovada de novo, as pessoas estão tendo procura por ela, (...)” (Apoeni, chef local, 2018).

“(...) de uns anos pra cá, depois que a gente começou os festival de Gastronomia né, aí as pessoa passou pra podê conhecê mais... passei pra vender mais né (...)” (Lena, intermediária, 2018).

“(...) antigamente a gente num via fala de Baunilha na cumida, hoje sim, hoje a Baunilha é famosa por isso, porque todo mundo usa na cumida, né, antigamente não, ce num ouvia as pessoas assim fala que ia pô Baunilha na cumida, ne,(...)” (Cleide, cozinheira local, 2018).

Constatou-se nesta etapa da Trajetória da Baunilha, a teoria falando com a prática quando, acompanhando a Trajetória Social do ingrediente (ZANETI, 2017), está se identificando mudanças na sua rota (APPADURAI, 1996) que vão contribuir para a compreensão dos processos de valorização que a envolvem. Dentro dessa Trajetória, identificou-se que não houve uma desconexão com o seu passado, o que de acordo com Fonte (2008) é favorável para sua valorização.

Observa-se que a mais recente mudança na sua Trajetória está ocorrendo em função do fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2008; ZANTEI, 2017), através dos Festivais de Gastronomia e da presença dos *chefs* neste cenário. Nesta perspectiva, tem-se o argumento desenvolvido por Zaneti (2017), que aponta o valor da figura do *chef* de cozinha, dentro desse contexto, contribuindo com a ressignificação de produtos singulares. Para Zaneti (2017), o *chef* é, na verdade, o “ator chave” dessa mudança, afinal, é através de suas criações que os ingredientes tomam formas, cores e sabores que agregam valor ao seu uso.

Foi-se adiante nesta construção, com a intenção de confirmar mais um pressuposto do início desta pesquisa; quando da percepção de que um “ator chave” em potencial seria o responsável por essa mudança.

Dentro dessa perspectiva e através das falas de atores sociais, pesquisa documental e buscas na internet, concluiu-se através dos fatos que o “ator chave” determinante para que ela fosse levada para outros ciclos sociais foi o *chef* Simon Lau.

Deixando claro que esse ator social não “descobriu” a Baunilha do Cerrado, ela já existia no Cerrado, era usada por índios e escravos, portugueses e vilaboenses por séculos, e

permanece tendo o seu ciclo social tradicional dentro daquela comunidade, enquanto é usada como medicamento e nos doces.

Assim, ao conectar-se os fatos reunidos abaixo e analisar-se cronologicamente a Trajetória da Baunilha a partir do momento que ela é apresentada ao *chef* Simon Lau nos anos de 1996/97, entende-se o seu protagonismo na história e em torno da qual a especiaria sai do seu lugar comum e entra no cenário gastronômico brasileiro.

Quadro 5 - Histórico da mudança de rota da Baunilha a partir da participação no cenário Gastronômico

| | |
|---------|---|
| 1996/97 | O “senhorzinho catador” ²⁹ apresenta as Baunilhas na caixa de sapatos para <i>chef</i> Simon Lau em Goiás. |
| 2004 | 1º Festival Gastronômico e Cultural de Goiás (PASSOS, 2018) |
| 2008 | Simon leva a Baunilha para São Paulo no Evento da Revista Paladar. Figuras 29, 30 e 31. |
| 2010 | Simon apresenta a Baunilha do Cerrado a Alex Atala no 6º Festival Gastronômico de Pirenópolis. |
| 2013 | Alex Atala apresenta prato com Baunilha do Cerrado no Madri Fusion, Figura 32. |
| 2014 | Alex Atala dá início ao Projeto Vão de Almas na Comunidade Quilombola. |

²⁹ A minha família brasileira construiu há quase 200 anos uma casa na Vila Boa de Goiás, que até o início do século 20 era a cidade mais importante no cerrado. Na sala de visitas, reinava um piano francês, levado por escravos, cerrado adentro. Na enorme cozinha, doces eram feitos com frutas do quintal, cravos e baunilha, na tradição das doceiras de Goiás. Quando cheguei por lá, nos anos 80, vindo da cinzenta e social-realista Dinamarca, fiquei fascinado. Anos atrás, na Semana Santa, deitado na rede, ouvi alguém bater à porta. Era um homem barbudo, franzino, segurando uma caixa de sapatos. Ele perguntou se eu queria comprar favas de baunilha. Aí pensei: o que será que eles chamam de baunilha por aqui? Não acreditei quando ele levantou a tampa e vi as favas gordas e perfumadas. Perguntei se ele mesmo plantava as baunilhas. Respondeu-me que apanhava no mato. Dá baunilha no Brasil? Por que então nunca acho nas lojas? E por que as receitas levam aquela essência química e artificial? Perguntei se eu podia ir com ele para a mata. Disse-me que era muito longe, difícil e perigoso. Não preciso dizer que comprei todas as favas. Num piscar de olhos o pequeno vendedor sumiu pelos becos de Goiás. Depois, fui atrás dele, até encontrar sua casa na floresta. Mas ele próprio, para me levar ao El Dourado das baunilhas, nada! Desisti quando uma senhora do mercado me falou, com um riso um tanto malicioso: "Você não vai encontrá-lo nunca. Ele foge do senhor como o “diabo foge da cruz”. Desde então, todos os anos, na Semana Santa, quando eu estou ocupado em Brasília, o homem da baunilha passa lá na casa e vende toda a sua coleta para nós. Hoje, planto a baunilha do cerrado no antigo quintal em Goiás e na horta do meu restaurante Aquavit. Com a chegada da chuva, as trepadeiras estão cheias de belas flores. Quem sabe se essa joia da natureza não produzirá o milagre de trazer de volta os dias de glória à terra de Cora Coralina? (Entrevista dada ao Jornal Folha de São Paulo, Caderno Comida, em 10 de novembro de 2011) <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/co1011201103.htm>

No ano de 2008, quando convidado a participar de um Evento Gastronômico em São Paulo (Figuras 27, 28 e 29), Lau leva na mala Baunilha do Cerrado:

“(...)Porque tem essas coisas, lá em Goiás todo mundo sabia mas não dava muito valor, eu levei a Baunilha de Goiás para o Evento Paladar em São Paulo em 2008, uns 10 anos atrás. Ai eu tava dando uma aula, ai eu falei assim ,eu tô usando uma Baunilha daqui do cerrado. Eu não sabia que ninguém em São Paulo não sabia . Aí de repente todo mundo tirando Fotografia, todo mundo enlouqueceu e aí foi um estouro e tava na primeira página da Paladar na semana seguinte e foi assim um grande momento. E eu mostrei assim, nossa o Brasil realmente é um pais onde tem muita coisa escondida, guardada pra gente descobrir, é um pais não muito explorado ainda e, obviamente isso é muito charmoso também. Porque você chega com um ingrediente e na verdade eu não fiz nada, eu só abri a porta pra um cara que tinha isso, e era Baunilha assim e ai começou(...)” (Simon Lau, chef, 2018).

Para Simon, a Baunilha do Cerrado era até então um ingrediente conhecido no meio gastronômico, ele diz ter ficado surpreso com o impacto que essa revelação causou no Evento.

Figura 27 – chef Simon Lau em Evento Gastronômico



Figura 28 – chef Simon Lau em Evento Gastronômico

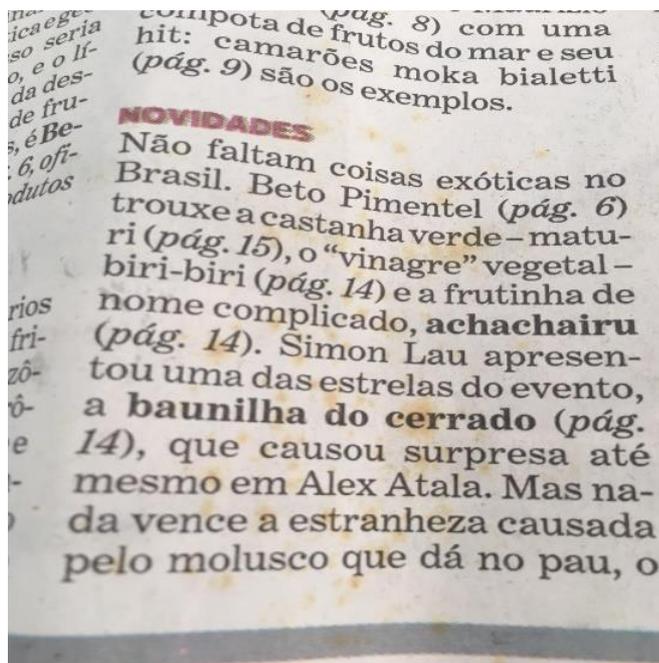


Figura 29- chef Simon Lau em Evento Gastronômico



Observa-se, na Figura 30, a referência feita ao chef Simon, como se ele realmente fosse o “descobridor” da especiaria no Cerrado. Essa referência está disseminada no meio gastronômico e na internet, mas o próprio chef reconhece seu lugar na história quando diz: “Porque você chega com um ingrediente e na verdade eu não fiz nada, eu só abri a porta pra um cara que tinha isso, e era Baunilha assim e aí começou” (SIMON, 2018).

Figura 30 - Referência ao “descobridor” da Baunilha do Cerrado



Fica claro que ele não “descobriu” a especiaria, ele mudou a sua rota (APPADURAI,1986) e trouxe para outro lugar - a cena gastronômica - através de sua apropriação e exploração dentro da alta Gastronomia.

Ilustrando esta construção, tem-se na Figura 31, onde se verifica em uma aula show o *chef*, não satisfeito em apresentar as suas criações com a Baunilha, leva também a planta para apresentar à plateia. Essa atitude demonstra o seu verdadeiro fascínio pelo ingrediente, o prazer e orgulho em compartilhar com o universo gastronômico a sua “descoberta”.

Ele diz: “mas assim, a Baunilha é uma coisa assim, é o top do que você pode imaginar” (*chef* Simon Lau, 2018). Relata que tem um pequeno cultivo em sua casa no Lago Norte em Brasília e também na propriedade que possui na cidade de Goiás.

Figura 31 - Aula Show *chef* Simon Lau



Identificou-se dessa forma, a credibilidade pela difusão da Baunilha do Cerrado dentro do universo gastronômico brasileiro a cargo do *chef* Simon Lau. Posteriormente se reconhece o papel do *chef* Alex Atala, Figura 32, com a importante missão de divulgá-la para além das fronteiras do Brasil, quando da sua apresentação no Evento Madri Fusion, no ano de 2013.

Figura 32 *chef* Alex Atala Evento Madri Fusion



Este intervalo de 7 anos entre o conhecimento do *chef* Lau com a Baunilha do Cerrado até o momento do 1º Festival Gastronômico e Cultural de Goiás em 2004, foi seguido de dezenas de aparições na mídia do referido *chef*, sempre em função do novo ingrediente do Cerrado por ele revelado na alta Gastronomia.

Conforme apresentava o ingrediente e pratos elaborados a partir dele, mais *chefs* da redondeza se encantavam e interessavam pelo produto. Isso pôde ser observado na pesquisa documental feita pela internet onde se identificou inúmeras matérias relacionadas à Baunilha do Cerrado e o *chef* Simon.

Fato é que Lau se tornou referência entre os *chefs* de cozinha como o maior “conhecedor” de Baunilha do Cerrado - enquanto cozinheiro - e este reconhecimento persiste até os dias atuais, como pode ser observado nessa fala:

“(...) Eu sei que o telefone toca assim pelo menos uma vez por semana com algum chef de cozinha de algum canto do Brasil que pergunta se eu consigo achar Baunilha pra eles assim, que eles vão fazer um evento. Assim, não tem como fornecer pra um restaurante porque eu não tenho assim quantidade mas, as vezes liga um que vai fazer um evento, vai fazer um discurso na Espanha sobre a Baunilha, eu já mandei um monte pra Alex Atala, pra um monte de outros assim chefs, ne.(...)” (chef Simon Lau, 2018).

Vale lembrar que os Festivais Gastronômicos que acontecem na cidade de Goiás são palco para muitos dos *chefs* convidados apresentarem suas criações, que inclusive têm sempre um tema diferente a ser explorado com ingredientes do Cerrado. No ano de 2018, a “estrela” do Festival foi a Baunilha³⁰ do Cerrado que em função disso será melhor explorada no capítulo da Valorização, bem como na discussão do seu potencial gastronômico e turístico.

O crescente interesse dos *chefs* pela especiaria pôde ser observado com um dos atores sociais entrevistados, o mestre confeitiro e chocolateiro Arriel, proprietário da Ricardo Arriel Confeitaria em Brasília. Ele conta que:

“(...) Meu primeiro contato com a Baunilha do cerrado foi em 2008, através do Simon Lau, num evento aqui em Brasília. E aí a gente começou a conversar, me encantei bastante por ser algo diferente em termos de Baunilha. Não tem aquela potência de perfume aromático igual uma Baunilha de Madagascar mas ela tem algo selvagem, algo que me chamou muita atenção e um sabor marcante e depois eu

³⁰ Estrela do Festival Gastronômico: dessa forma foi anunciado aos comerciantes, empresários e chefs de cozinha o Festival Gastronômico de Goiás, 2018

comecei a pesquisar um pouco mais, a buscar me inteirar mais (...)
(Arriel, Mestre Chocolateiro, 2018).

No ano de 2014, ele desenvolveu um “Bombom” de Baunilha do Cerrado para concorrer a Etapa Sul-Americana do World Chocolat Masters (WCM) em São Paulo, com o qual ficou entre os cinco melhores chocolateiros da América do Sul. Acrescenta ainda que como confeito, tem resultados expressivos com a Baunilha do Brasil³¹. Outro episódio relatado por Arriel foi quando do convite a participar do Festival Gastronômico de Goiás em 2016.

Foram lembrados por alguns atores entrevistados outros *chefs* mais renomados, como Alex Atala e Olivier Anquier, convidados a participar dos Festivais, sempre recebidos com preparos que utilizavam a Baunilha e posteriormente presenteados com a iguaria.

Assim percebe-se que em função da presença de diferentes *chefs* que a cada ano chegam até aquele campo social, a afirmação de Appadurai (1996) se consolida no reconhecimento de que fatores externos estão provocando mudança na Trajetória da coisa.

Os vilaboenses, na sua maioria, enxergam a relação que os Festivais de Gastronomia e as presenças desses *chefs* representam para a Valorização do Ingrediente e do Turismo na cidade, contudo, essa não é a percepção dos catadores. Percebeu-se que eles têm conhecimento dos Eventos porém, ignoram esses *chefs* de cozinha com status de “pop star”, ou como celebridades, eles definitivamente desconhecem esses personagens.

Em conversas informais com os catadores que participaram ou não quiseram participar das entrevistas em profundidade, observou-se a dificuldade de entenderem a pergunta: Você percebe alguma relação entre a Baunilha e a Gastronomia?

Neste sentido, compreendeu-se que o universo gastronômico é algo bastante distante do domínio dessa classe e a manifestação de assimilação do tema só vinha quando se explicava o contexto de outra forma, citando programas de televisão do tipo que ensinam a cozinhar, etc.

“Um exemplo disso ocorreu com o catador Tonho, após contextualizado o que seria Gastronomia ele demonstrou perceber o potencial culinário da Baunilha. Ele conta que ao assistir um programa de TV, decepcionou-se com um *chef* de cozinha que preparou um sorvete com Baunilha artificial. Assim, além de não esconder sua decepção, demonstrou não estar alheio ao uso e valorização de produtos naturais.

³¹ Baunilha do Brasil: Usou-se aqui esta denominação em virtude desse profissional relatar que usa Baunilhas de outras regiões do Brasil como as que adquiri no Mercado Ver o Peso na cidade de Belém – PA.

Appadurai (1996) nos ensina que a ressignificação e valorização acontecem devido a um fator externo ao contexto. Nesse sentido, o argumento de Zaneti (2012) quando da construção da Trajetória do Ingrediente veio corroborar neste cenário.

Ao se analisar este fator externo - que no caso em questão é o *chef* - e suas relações com os demais atores, pode-se constatar quem efetivamente está se beneficiando desse momento de mudança da Trajetória da Baunilha em Goiás.

Na análise de Zaneti (2012), as relações entre *chefs*, produtores e consumidores apontou a supervalorização do produto em detrimento ao produtor. E na cidade de Goiás? Este processo de ressignificar o ingrediente está acontecendo para quem? Através das entrevistas em profundidade, observações participantes e registros em diário de campo pode-se dizer que, o encontrado naquele campo social foi uma busca pela Baunilha, e não pela cultura alimentar local. Este dado efetivamente está acarretando a valorização de *chefs* e do ingrediente, sendo que os catadores, que são atores sociais fundamentais neste processo, permanecem na invisibilidade.

Este achado revela um cenário similar ao de Madagascar, como se vê na minissérie “O verdadeiro preço da Baunilha”³², documentário que foi construído por uma equipe que passou 20 dias naquela região maior produtor mundial (FAO, 2016) da especiaria.

O que se encontrou no dia a dia dos camponeses envolvidos no cultivo foi pouca valorização para quem passa 10 meses do ano na floresta em um trabalho incessante para faturar R\$ 1.500,00 ao ano, valor esse distante do faturamento de exportadores e compradores finais que chegam a pagar U\$600,00 por kg no mercado internacional.

O *chef* confeito francês radicado no Brasil entrevistado no documentário visualiza essa invisibilidade em relação ao produtor quando diz:

“(...) A Baunilha na verdade se infiltra em todas partes, nos cremes, bolos, nas caldas, ela que dá esse toque diferenciado... quando a gente sabe que é uma especiaria que é negociada a U\$ 600,00 o Kg, eu queria ter certeza que vai também para o pequeno produtor(...)”
(Fabrice Le Nud, *chef* confeito, 2018).

Desse modo, a partir das pistas que a Trajetória da Baunilha nos apresentou da ressignificação do seu uso dentro daquela comunidade, partiremos para o capítulo onde será discutida a sua valorização enquanto produto.

³² <https://super.abril.com.br/sociedade/o-verdadeiro-preco-da-Baunilha/>

CAPÍTULO 5: QUANDO A BAUNILHA SE TORNA UM INGREDIENTE: AS TRAJETÓRIAS DE VALORIZAÇÃO

É a partir da Trajetória Social da Baunilha do Cerrado, que pretende-se analisar a sua valorização, visto que, em função das suas mudanças de rota, ela sofre transformações as quais provocam processos de valorização não restritos ao âmbito econômico. É diante desse argumento, que pretende-se analisar os processos que estão ocorrendo através da ressignificação provocada por meio da Gastronomia naquele campo social. Trata-se de uma valorização de fato?

Por meio das referências literárias e da Trajetória percorrida pela Baunilha no mundo, onde foi possível identificar sua origem, história, valorização e fenômenos sociais inerentes, pretende-se, através deste estudo de caso, identificar os caminhos e transformações que acompanham a Baunilha do Cerrado dentro da cidade de Goiás.

Ao trabalhar com os conceitos que Appadurai (1996) nos apresenta na Trajetória Social das coisas, foi possível compreender os motivos pelos quais, durante a sua vida, um objeto pode sofrer influências do contexto histórico, social e cultural onde ele está inserido e assim se transformar em uma mercadoria.

Chegou-se ao momento da atribuição de valor à Baunilha, que no início da sua Trajetória em Goiás era oferecido e trocado entre amigos e familiares e a partir de agora vem adquirindo valor simbólico³³ (ZANETI, 2017) e econômico³⁴.

Para compreender este processo de valorização, foi fundamental seguir a sua Trajetória, uma vez que através dela é que se pôde constatar as modificações que ela foi sofrendo em suas fases, em seus usos e mercados culturais (APPADURAI, 1996).

E assim como para nós, detentores de conhecimento culinário que nos permite conhecer e valorizar a Baunilha que vem de outros países, os vilaboenses, com propriedade e todo conhecimento que o saber-fazer proporcionou a eles durante a Trajetória Social do ingrediente vivem agora o momento da ressignificação da especiaria que neste capítulo será analisado no âmbito da valorização.

³³ Valor simbólico: refere-se ao que aquele bem comunicará para o indivíduo e para terceiros, tanto em escala emocional, quanto em dimensões de estratificação social como o aporte de status (ZANETI, 2012).

³⁴ Valor econômico: Diferente de preço, o valor econômico está conectado com valores sociais, pois pode ser estabelecido mesmo se não houver intenção de comercialização (ZANETI, 2012).

5.1. BAUNILHA DO CERRADO X “FRENCH VANILLA”: ALGUMAS PROVOCAÇÕES

Como é do conhecimento do meio científico, a origem da Baunilha é comprovadamente das Américas - assim como foi descrito no capítulo 1, quando da revisão de literatura relacionada, inclusive do seu uso e Trajetória até o continente Europeu. Contudo, mundialmente ela é conhecida como “*French vanilla*”. Procurou-se compreender através dos acontecimentos registrados pela história por que motivo então ela se tornou *francesa*.

A partir do século XIX, os grandes impérios capitalistas europeus começam a criar estratégias de dominação e empreenderam uma espécie de "missão civilizadora" dos outros povos do mundo (HOBSBAWM, 1977; 2003, FERREIRA et al., 2003).

Direta ou indiretamente, africanos, asiáticos e latino-americanos passam a assimilar hábitos e valores europeus. Assim, denominações surgem em torno de alguns produtos e especiarias que ficam conhecidos mundialmente como por exemplo: “Irish potatoes”, “Swiss chocolate”, “English walnuts”, “Italian tomatoes” e dentre eles a “French vanilla” (BERMAN, 1986). Entretanto se observa que em alguns casos o ingrediente sequer tem origem naquele país.

Ainda de acordo com Berman (1986), a França, desde o século XVIII, com a expansão da produção de artigos de luxo com incentivo estatal, havia se tornado uma referência mundial na área. No século XIX, essa referência se expande em áreas como a moda, urbanismo e hábitos de suas elites que passam a ser copiados ao redor do mundo.

Durante o século XX, a França continuou sendo referência, especialmente na área de Turismo e Gastronomia em função de sua própria história e cultura que foram determinantes para o desenvolvimento de uma culinária que se tornou símbolo da sofisticação. De acordo com Santos (2011), são vários os fatores que favoreceram a França nessa caminhada de conquistar o mundo com sua culinária:

“Há ainda a Geografia da França, oferecendo diversos tipos de clima e quatro fachadas marítimas. Possuiu também um império colonial rico em possibilidades agrícolas e fontes generosas de alimentos. Tudo isso estimula as trocas e influências inter-regionais e com o exterior. De todas estas simbioses emerge a identidade nacional francesa, expressa na cozinha e na mesa francesa” (SANTOS, 2011, p.6).

Paralelo a estes acontecimentos, os franceses já haviam desenvolvido o cultivo de Baunilhas no seu território e nas Ilhas que eram de seu domínio (RANAVIDE, 1994;

REINECCIUS, 1994; WEBSTER, 1995). Associado à soberania de suas técnicas de confeitaria, o uso desse ingrediente vai se alicerçando e, dentro desse contexto surge a criação da sobremesa emblemática da Gastronomia francesa, o “*crème brûlée*”, cujo ingrediente primordial é a Baunilha.

Isso posto fica a pergunta: será que, apesar do nome do ingrediente - como mercadoria - carregar uma história que gerou uma relação cultural levando ao resto do mundo uma imagem da sua origem como francesa, é suficiente para a apropriação da especiaria pela França?

A pretensão não é recriminar o nome “*French vanilla*”, mas sim problematizar por que a apropriação de uma espécie que é nativa do México e lá era utilizada pelas civilizações Astecas como aromatizante em bebidas à base de cacau. Na verdade, ela apenas sofreu uma alteração na sua rota (indo parar na Europa), assim como falado no capítulo anterior. Daí passar a ser chamada “*French vanilla*”, sugere uma apropriação indevida.

Deve-se considerar, portanto, que os efeitos dessa apropriação mudaram substancialmente a sua Trajetória e a colocaram onde está hoje, ou seja, se ela não tivesse seguido a rota pelas mãos dos franceses, talvez estivesse sendo usada até hoje como aromatizante de bebidas no México. Entende-se que uma junção de fatores contribuíram para que ela estivesse no local, época e nas mãos certas, e esses confeitores franceses ao adicionarem leite e açúcar ao seu aroma e sabor, mudaram para sempre a confeitaria mundial.

Talvez seja esse um dos motivos da Baunilha Brasileira não ser tão falada, porque ela não seguiu a mesma Trajetória. Por outro lado, isso pode ser uma vantagem porque dessa forma ela pode se chamar Baunilha Brasileira, diferente da Baunilha Mexicana que ninguém a conhece assim, pois foi apropriada pelos franceses.

Nessa perspectiva, existe a possibilidade de se cravar um mercado para a “nossa Baunilha”, um elemento da nossa cultura alimentar, com “DNA” brasileiro e com outros usos além da influência culinária francesa. Assim como se viu sendo usada e ressignificada fora da cidade de Goiás, na fabricação de cerveja, no caramelo salgado acompanhando carne suína e no vinagrete.

Enquanto estudantes de Gastronomia, somos apresentados a este ingrediente mais cobiçado da confeitaria mundial. Porém, a Baunilha que nos é retratada e mais comercializada ao redor do mundo é conhecida como Baunilha Bourbon ou Baunilha de Madagascar, a dita “*French vanilla*”.

Buscou-se contato com professores de Cursos de Gastronomia, com o objetivo de esclarecer se na atualidade a Baunilha do Cerrado é apresentada aos alunos. A resposta foi positiva nos quatro contatos realizados, mesmo a apresentação sendo limitada somente à descrição do produto - devido à dificuldade de acesso em adquiri-la no mercado.

Arriel que ministra aulas de confeitaria e chocolataria no Brasil e no exterior é um dos que diz mencionar Baunilha nos seus cursos:

“(...) Sim. Hoje eu falo sobre a Baunilha do cerrado, da Amazônia e falo também da Baunilha Bourbon. A questão é assim, o primeiro ponto de partida sempre nas minhas aulas é mostrar pra pessoa o que é de fato uma Baunilha, o que ela representa, diferentemente de você pegar algo artificial com aroma de Baunilha, então esse é o primeiro ponto, né (...)” (Arriel, Mestre Chocolateiro, 2019).

Todos confirmam que fazem menção a ela há pouco tempo, o que explica muitos *chefs* de cozinha brasileiros nem a conhecerem. Inclusive um dos professores diz que ela é apresentada na Disciplina de História da Alimentação, ou seja, fora do contexto das aulas práticas. Até o ano de 2009 - época em que obtive o título de graduação em Gastronomia no Distrito Federal - essa referência não era apresentada aos alunos.

Este é um dado positivo que revela a contribuição do meio acadêmico na questão da valorização da Gastronomia Brasileira, e do uso de ingredientes nacionais, mudando assim aquela imagem de alta Gastronomia relacionada a ingredientes e *chefs* internacionais.

Entretanto, fica a pergunta: por que pouco se fala da Baunilha Brasileira? Afinal, nós temos Baunilha!

A comunidade de Goiás sabe muito bem disso, e quando perguntados sobre a existência de Baunilha em outro lugar, eles prontamente respondem como se observa:

“(...) Não, a única Bonilha que eu conheço é essa do nosso Brasil, aqui tem ela de duas qualidade como eu tenho ela lá na chacra, da fôia grande e da fôia pequena , isso significa banana pequena e banana grande (...)” (Apoeni – cozinheiro local, 2018).

“(...) Bom, mesmo aqui eu conheço tem a Baunilha pequena e tem a maior, né, são 2 tamanhos pelo menos isso é a diferença” (...) (Frei Marcos – guardião de memória, 2018).

5.2. CONHECENDO AS BAUNILHAS DO CERRADO SOB O OLHAR DOS VILABOENSES E DA BOTÂNICA

Não consta dos objetivos desta pesquisa fazer a identificação e classificação das espécies encontradas durante o trabalho de campo; mesmo porque enquanto gastrônoma, não se possui conhecimento científico para tal.

Sabe-se da catalogação de 11 espécies na região Centro-Oeste de acordo com Camillo et al. (2016), sendo quatro delas de valor comercial e uso potencial: *Vanilla bahiana*, *Vanilla chamissonis*, *Vanilla palmarum* e *Vanilla pompona*

Todavia, considerou-se importante citar as espécies comumente encontradas, pois as percepções foram distintas entre as categorias de atores sociais quanto ao seu aroma, uso e valor:

“(…) É, eu só conheço a Baunilha do Cerrado, que é dessa que a senhora ganhou uma pequeninha né? Ela é cherosa tamen mais ela é pequeninha, né? E essa que dá nas vazante de côrrgo, que é a banana grande, até os pés dela cresce mais, dá folha maior sabe, e a banana da Baunilha é maior, essa outra os pé dela é pequenininho e as banana também são miudinha. Conheço esses 2 tipo de Baunilha (...)” (Hélio- guardião de memória, 2018).

Nas Figuras 33 a 38, podemos confirmar as falas dos atores sociais referentes aos tipos de Baunilha, da planta ao fruto, conhecidas e usadas por eles naquela comunidade.

Figura 33 - Baunilha (Planta) que ocorre na cidade



FONTE: Arquivo pessoal

Figura 34 - Baunilha (fruto) que ocorre na cidade



FONTE: Arquivo pessoal

Figura 35 - Flor de baunilha que ocorre nas matas



FONTE: Arquivo pessoal

Figura 36 - Baunilha (planta e fruto verde) que ocorre nas matas



FONTE: Arquivo pessoal

Figura 37 - Bananas de Baunilhas que ocorre nas matas recém colhidas



FONTE: Instituto Atá

Figura 38 - Bananas de Baunilhas que ocorre nas matas em processo de cura



FONTE: Arquivo pessoal

A espécie mostrada na Figura 33 corresponde à planta comumente encontrada na cidade; hortas, jardins e quintais em geral. As folhas são estreitas e curtas, produz as Baunilhas menores (Figura 34) com aroma pouco intenso em comparação com as que são encontradas nas matas.

Na opinião do *chef* Simon Lau, estas não tem valor comercial em função do baixo potencial de aroma e sabor, entretanto, essa percepção não é a mesma da população. Mais uma vez deve-se retomar aqui o conceito do “capital culinário” para que se compreenda essa questão do valor estabelecido pelos atores sociais que sempre vai estar relacionado ao aporte de capital que eles possuem.

Nessa perspectiva, compreende-se que o tipo de valor que os vilaboenses creditam à Baunilha sempre será diferente do valor dado por um ator do cenário gastronômico. Para o *chef*, o valor está relacionado ao “capital culinário” que ele possui, o que faz com que suas escolhas sejam relacionadas às características sensoriais da especiaria, às possibilidades de harmonização com outros ingredientes, por exemplo. Os moradores de Goiás, já apreciam o chá de Baunilha tanto como bebida ou como medicamento e gostam de usá-la em doces.

Dáí se usar aqui para se referir à sua rota como “as Trajetórias” porquê da forma como aconteceu na França, pode-se dizer que em Goiás, a Trajetória do Ingrediente muda de acordo com quem põe as mãos nele. E mais uma vez, de acordo com Appaduari (1986), é dessa forma que vai se dando a sua valorização, de acordo com o contexto onde ela vai sendo inserida e dos significados que ela vai recebendo pelo seu caminho.

Nas Figuras 35 e 36, têm-se a planta (com flor e planta com fruto) mais encontrada nas matas durante as visitas realizadas no trabalho de campo e na Figura 38, o fruto já em processo de cura. Empiricamente, pode-se observar que é a que mais se aproxima das características botânicas da espécie *Vanilla pompona*³⁵, apresentada na Figura 39, extraída do Livro Plantas para o Futuro.

³⁵ *Vanilla pompona* é planta hemiepífita muitas vezes com mais de 30 cm de comprimento. Raízes subterrâneas, 5-8 mm de diâmetro, vilosas. Raízes aéreas curtas, 2-4 mm de diâmetro. Caule robusto, com até 2 cm de diâmetro, glaucos a verde amarelados. Folhas 5- 20 x 3-8 cm, oblongas, assimétricas, pseudopeciadas, carnosas, verde amareladas, brilhantes, disticamente dispostas ao longo do caule, ápice agudo. Inflorescências laterais, carnosas, axilares, com até 10 flores abrindo em sucessão. Pedúnculo com 4-5 cm de comprimento, glauco. Flores ressupinadas, amarelas com zonas de abscisão entre perianto e ovário. Ovário e pedicelo com 5, 5-7 cm de comprimento, cilíndricos, verdes. Sépalas 8,5-9x1,4-1,6 cm, elípticas a oblanceoladas. Pétalas 8-8, 5x1-1,2 cm, elípticas a lanceoladas. Labelo 9-10 cm de comprimento, parcialmente aderido à coluna formando um tubo. Coluna recurvada, branca com antera na porção apical. Antera branca versátil. Pólen livre amarelo. Frutos, 10 a 25 cm de comprimento. Amarelos quando maduros, recurvados, muito aromáticos, nigrescentes após o processo de cura.

Figura 39 - *Vanilla pompona*



FONTE: Livro Plantas para o futuro.

Devido às características e grande ocorrência dessa espécie em particular, pediu-se a contribuição de um especialista em fruticultura do Cerrado que ao analisar as Fotografias registradas durante o trabalho de campo confirmou com as seguintes palavras:

“A espécie da Fotografia é a *V. pompona*. Há algumas variações dentro dessa espécie, como folhas mais alongadas e acuminadas (com ponta na extremidade da folha). As flores em geral são amarelas ou cor creme ou mesmo esbranquiçadas”. Pesquisador em Fruticultura Tropical Embrapa Cerrados (CPAC) Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Rod. 020, Km 18, Caixa Postal 08223, CEP 73310-970 Planaltina/DF

Camillo et al. (2016), apontam o seguinte em relação a esta espécie

“No Brasil, o Estado de Goiás é o que apresenta maior potencial para domesticação e cultivo de Baunilha, especialmente a *Vanilla pompona*, com grande potencial para se tornar matéria prima importante na diversificação da produção agrícola regional, bem como fazer com que o país integre a cadeia mundial de produção de Baunilha” (CAMILLO et al., 2016, p. 356).

Também, de acordo com Oliveira e Arcela (2014), a presença de *V. pompona* indica que o ambiente ao seu redor é equilibrado ecologicamente, o que contribui para a regeneração saudável da vegetação.

Na opinião dos moradores, entrevistados, do *chef* Simon e do catador “Tonho”, essa planta que ocorre nas matas é a que produz os maiores e melhores frutos em termos sensoriais: (...) *Tem delas que dá 70 gramas, que ela grande, é grossona assim óhhh, desse tamanho assim oh, mais de 30 cm, não é 30 cm(...)* (Tonho, catador, 2018).

Este relato referente ao peso e tamanho dos frutos produzidos pela *Vanilla pompona*, é compatível também com as pesquisas realizadas pelo Instituto ATÁ (2017), quando da afirmação de que favas de Baunilhas encontradas nos estados de Goiás, Minas Gerais e arredores de Brasília chegam a pesar quando verdes, até 100g e medir até 29 cm. (INSTITUTO ATÁ, 2017).

Menchaca et al. (2011), identificaram outras características da *Vanilla pompona* que a diferenciam de outras espécies; a xerofilia³⁶ e a capacidade de ser polinizada naturalmente com maior facilidade, o que contribui para aumentar sua produtividade.

Percebe-se nessa característica (xerofilia), a generosidade da natureza através da qualidade de armazenar em seu grosso caule e folhas carnudas, a água necessária para os períodos da seca. Essa característica pôde ser observada durante o trabalho de campo, e chama atenção devido ao fato das folhas serem muito lisas e brilhantes, o que contribui para diminuir a evaporação da água (MENCHACA et al., 2011).

Outra particularidade da *Vanilla pompona* que a coloca em posição que confere-lhe maior valor frente às outras espécies, é sua resistência à “fusariose”, uma das principais doenças dos cultivos comerciais de Baunilha no mundo. Daí a sua utilização como fonte de genes de melhoramento e produção de híbridos comerciais de *V. Planifolia*, a espécie mais usada em cultivos pelos produtores mundiais (FLANAGAN; MOSQUERA-ESPINOSA, 2016).

Todos esses atributos são motivo de estudos referentes à produção em escala dessas Baunilhas nativas com o objetivo de aproveitar as vantagens que as plantas têm quando comparadas à Baunilha comercial *V. Planifolia* pois, de acordo com Camillo et al.(2016):

“A *V. Pompona*, por exemplo, produz frutos de excelente qualidade, além de serem, em média, quatro vezes maiores que os frutos de *V. Planifolia*. Além disso, a espécie possui polinizadores em condições naturais, o que não acontece em populações de *V. Planifolia*, cujas polinizações são realizadas exclusivamente de forma manual” (CAMILLO et al., 2016, p.362).

³⁶ Xerofilia: Qualidade, caráter dos organismos que vivem em lugares secos e desérticos.

Averiguou-se, assim, que todo processo de produção em Goiás é natural e orgânico, que propicia um ingrediente ainda não modificado pelas mãos do homem, o que contribui para tornar a Baunilha do Cerrado um ingrediente permeado de singularidade.

5.3. A BAUNILHA DO CERRADO NO UNIVERSO GASTRONÔMICO DE GOIÁS

De modo geral, os entrevistados percebem a relação entre a Baunilha e o universo gastronômico e este é, segundo eles, o fator que mais contribuiu para a valorização e consequente aumento do preço da especiaria naquela comunidade. Observa-se a forma como essa entrevistada se expressa em relação ao poder dos *chefs* em valorizar um ingrediente:

“Porque aqui é assim, aqui é por época, se chega um chef falano que a mutamba, que tá se perdendo no chão, ce vai ai e ninguém quer, mas se falar que um chef de fora vai usar a mutamba, minha menina, ce num vai encontrar uma mutambinha caída no chão, e aí ela vai virar ouro (Preta, empresária, 2018).

Essa fala corrobora com o fenômeno do “Toque de Mídas”³⁷, cuja metáfora foi usada por Zaneti (2017) para fazer uma analogia com o que ocorre no processo da Gastronomização (BARBOSA, 2008; ZANETI, 2017), quando da supervalorização de um ingrediente, a partir de sua utilização por um *chef*.

A autora expressa com a metáfora que, o ingrediente e o produtor já têm o seu valor portanto não cabe ao *chef* agregar valor a partir de seu uso. O que ela argumenta é que cabe ao *chef* “desvelar” o valor pois de acordo com Valente (2005), no que se refere à grupos tradicionais, desvelar nesta perspectiva seria: revelar o trabalho e a cultura, a ação e a reflexão humana no processo de produção de sua existência (VALENTE, 2005).

Pode-se observar na Figura 40, um exemplo do “Toque de Mídas” dado pelo *chef*. Simon Lau neste preparo onde foi apresentado um Filé de Tucunaré com feijão verde cremoso, *foie gras*³⁸ e Baunilha do Cerrado. Uma combinação exótica, onde foi usado desde ingredientes mais simples como o feijão, passando pelo *foie gras*, uma das iguarias mais apreciadas pelos franceses, finalizado com a admirável Baunilha do Cerrado.

³⁷ Toque de Mídas: O Deus Baco, diz ao rei Mídas para escolher um presente. O Rei pede-lhe então o poder de transformar em ouro tudo que ele tocasse. Porém ele passa a se sentir faminto e infeliz porque tudo que tocava virava ouro, até os alimentos

³⁸ *Foie Gras*: significa “fígado gordo”. É um prepare emblemático, típico francês, à base de fígado de pato, cuja ave é alimentada até a exaustão para que seu fígado adquira gordura além do normal.

Figura 40 - Prato elaborado com Baunilha do Cerrado



FONTE: amigogourmet.webnode.com

O que pôde ser observado através do trabalho de campo na cidade de Goiás foi que, o valor gastronômico da especiaria está sendo despertado e tem como marco o 1º Festival Gastronômico e Cultural (2004), portanto a comunidade está vivendo na atualidade o momento da valorização, através da ressignificação de seu uso.

Neste contexto analisado, evidenciou-se que diferentemente da proposta de reconexão de Fonte (2008), não houve desconexão com o passado portanto pode-se dizer que vive-se o momento da ressignificação, e que, dependendo do ator que age sobre ela (no caso de Goiás, os *chefs*), vai provocar uma mudança na sua rota (APPADURAI, 1986).

Acredita-se que a mudança de rota da Baunilha relacionada aos Festivais de Gastronomia, foi um marco estabelecido pela comunidade durante a Trajetória do Ingrediente. Tem-se a percepção, devido às pistas fornecidas pela pesquisa, que este processo teve o seu começo quando o *chef* Simon Lau foi apresentado à Baunilha do Cerrado (1996/97) como descrito pelo próprio ator social, e que, durante esta análise, foi-se confirmando através dos fatos que foram apresentados no capítulo da Trajetória.

Reconhecido o impacto que os Festivais trouxeram para o cenário delineado até o momento, um dado observado em relação aos restaurantes da cidade causa estranheza. Em nenhum estabelecimento foi encontrado cardápio com oferta de qualquer preparo à base de Baunilha.

Quando perguntado aos entrevistados se tinham conhecimento de restaurantes e doceiras na cidade que faziam uso de Baunilha, as respostas foram diferentes do esperado, ou seja, não é usada:

“(...)Não, isso que é muito triste porque eu não conheço, assim, quando você chega lá pra comer alguma coisa, não tem muita coisa

assim, eu acho que eu nunca vi. Também não vou falar que não existe(...)” (chef Simon Lau, 2018).

Para o catador Tonho, cuja intenção seria evitar o intermediário, isso não ocorre porque: (...) *Não, aqui não, eu procurei em todos lugar, ninguém usa..(...)* (Tonho, catador, 2018).

Na visão de outros dois atores, ela parece ser usada por quem tem um certo aporte de capital culinário:

“(...) Eu num sei, acho que não viu, eis aqui num tem esse costume não... Ahh, acho que eis nem sabe o que é isso, eis nem sabe o que que é Baunilha(...)” (Nestor, ex-catador , 2018).

“(...) acho que as docera de Goiás não usa Baunilha... Sempre quem usa mais é esse menino, Aloisio Gudinho,... Aloisio tem muito conhecimento em Baunilha e prepara tudo na Gastronomia com Baunilha.(...)” (Hélio, intermediário, 2018).

Outra entrevistada atribui esse fato à valorização econômica do ingrediente, o que torna inviável seu uso: (...) *Olha, doceira parece-me que elas não estão utilizando por causa do preço né,(...)* (Maria Luiza, guardiã de memória, 2018).

Houve várias tentativas de se entrevistar uma das “doceiras” na comunidade, única que afirmou usar Baunilha em alguns doces, entretanto sempre que procurada, dizia estar com doce no tacho e não poder atender.

O que se inferiu em vista deste cenário é que seu uso foi ressignificado para uma parcela da população, restrita àquelas figuras ligadas a movimentos culturais como os Festivais de Gastronomia e aos dois intermediários que monopolizam a maior parte da Baunilha vendida no Mercado.

5.4. A VALORIZAÇÃO É MESMO UMA VALORIZAÇÃO?

Aqui foi um ponto muito diferente do que havia se imaginado enquanto se estava no campo teórico. Após o trabalho de campo, percebeu-se uma “mudança de rota” desse estudo de caso. Tinha-se um entendimento teórico que na verdade não estava indo de encontro com o empírico, onde estão ocorrendo outros processos distintos em relação à valorização.

Como já dito anteriormente, a partir da literatura pesquisada, imaginou-se encontrar o ingrediente já valorizado naquele campo social e portanto a possibilidade de análise de um

processo de pós-valorização. Porém, este não foi o quadro encontrado e dessa forma cabe o questionamento: “que valorização” é essa?

Percebeu-se que estava sendo usada uma palavra (valorização) para designar um processo, que na verdade não corresponde ao que se encontrou dentro daquele campo social, como se encontra na teoria (FONTE, 2008; CRUZ, 2012).

Compreendeu-se na realidade, a ocorrência de outros fenômenos como uma ressignificação (ZANETI, 2017), uma mudança de rota (APPADURAI, 1986), algo como uma “revelação passiva” ou um “deslumbramento passivo”³⁹, onde mais se “ouve falar” do ingrediente do que “se usa”.

Partiu-se da ideia do que, geralmente, discute-se em relação a valorização de produtos agroalimentares tradicionais (CRUZ, 2012), mas na verdade descobriu-se que existem vários outros fenômenos dentro do processo. O que não ficou claro é se o fenômeno ou os fenômenos encontrados fazem parte de um processo de valorização ou se é um processo concomitante, paralelo ou até mesmo divergente do que se entende de valorização. Daí a importância de outros trabalhos científicos na análise desses fenômenos para contribuir com um avanço teórico.

Vale aqui ressaltar que, apesar de no passado ser um elemento não valorizado economicamente, a Baunilha demonstrou ter um grande valor simbólico enquanto usada como remédio. Dessa forma, observa-se que para os atores convencionais ela é valorizada de uma maneira, para os outros atores que foram surgindo durante sua Trajetória, ela vai sendo valorizada de maneira diferente.

Na Trajetória do Ingrediente, verificou-se que o aumento pela procura da especiaria dentro daquele espaço social veio ocorrendo nos últimos anos. Entre os entrevistados, essa busca é observada há pelo menos 10 anos e se intensificou nos últimos 5 anos. Essa era uma suposição que se tinha enquanto se trabalhava com dados empíricos e que de fato foram se confirmando no trabalho de campo. Outra hipótese que se solidificou e confirmou após as entrevistas em profundidade e observação participante, foi a de que essa busca estaria ocorrendo em função dos movimentos em torno da Gastronomização (BARBOSA, 2009; ZANETI, 2017).

³⁹ Estes termos surgiram durante as discussões sobre os dados de campo nas orientações. O que se quer dizer é que existem uma busca e um encantamento, que levam a maior visibilidade da Baunilha do Cerrado como ingrediente culinário da Alta Gastronomia, nas diversas mídias e eventos da área. Porém, na prática, como no uso recorrente nos restaurantes deste segmento, ela não é utilizada. Por isso, o entendimento de que ocorre um deslumbramento passivo, pois encanta-se, porém não se utiliza.

Como se pôde aferir, a maior demanda está relacionada ao mercado externo à cidade. São restaurantes de Goiânia, Brasília, São Paulo e até para o exterior ela foi enviada pela intermediária Lena do Mercado Municipal:

“(...) Eu mando pra Goiânia, eu mando pra São Paulo, agora memu vou manda pra França né, antao é várias pessoa e minha freguesia maior é em Goiânia né. A turma da Gastronomia lá que compra (...)” (Lena, intermediária, 2018).

Esta comerciante é usada como melhor referência, visto que se confirmou no trabalho de campo que ela domina o mercado de venda da Baunilha. Ela tem o maior estoque que se pôde observar e sua perspicácia a colocou em um lugar de destaque através das modificações e apresentações na forma de comercializar o produto como se observa nas Figuras 41 e 42.

Figura 41 - Baunilha em pedaços



FONTE: Arquivo pessoal

Figura 42 - Baunilha em várias apresentações para venda



FONTE: Arquivo pessoal

Ela comercializa em pedaços, inteiras, na cachaça, em forma de licor, no mel, em frascos maiores e menores. Explica também que até algum tempo atrás não tinham etiqueta de identificação e essa e outras mudanças foram providenciadas em função dos turistas e das vendas que ela faz também por telefone:

“(...) eu tenho muitos amigo, um vai passanu pro outro sabe, um dá o telefone, eu memu tenho uns amigo em Goiânia que vai passanu o telefone pra várias pessoa e eis telefona falano que passou o telefone pra min.(...)” (Lena, intermediária, 2018).

A visão empreendedora a fez oferecer o produto inclusive como um “*souvenir*” como se observa na Figura 41 os dizeres: “Lembrança da cidade de Goiás”. Ela faz questão de dar destaque aos produtos diferenciados que oferece quando os anuncia da forma como se observa na Figura 43. Dessa maneira, pode-se dizer que para essa entrevistada, o processo de ressignificar o ingrediente está acontecendo de fato, o que vem contribuindo no processo da valorização.

Por outro lado, reconhecendo a importância cultural da Baunilha do Cerrado na cidade de Goiás, acreditamos que através da associação do Turismo e da Gastronomia, ela poderia

ser melhor explorada não apenas com a informação associada a uma “lembrança da cidade” - como vemos em muitas cidades turísticas.

Uma sugestão seria a criação do rótulo narrativo⁴⁰, onde se acrescentaria mais informações relativas ao ingrediente, como a ocorrência, cultivo, conservação, uso, a verdadeira origem e história por trás daquele produto, revelando toda sua originalidade e singularidade, atributos importantes para a construção da identidade alimentar e cultural do vilaboense.

Figura 43 - Anúncio de venda de Baunilha



FONTE: Arquivo pessoal

Os entrevistados que lidam com turistas, como os dois intermediários e a cozinheira de um restaurante, perceberam que a procura pela Baunilha cresceu principalmente neste segmento. Para eles, turistas procuram e valorizam mais que os próprios moradores de Goiás. Este fato insinua uma relação com o já discutido “*capital culinário*” ou familiaridade com o universo gastronômico.

Na perspectiva do *chef* Simon a procura está acontecendo da seguinte forma:

⁴⁰ Rótulo narrativo: Além das informações obrigatórias por lei, o rótulo narrativo (um contrarrótulo) oferece informações claras sobre produtores, empresas, variedades vegetais ou raças animais, técnicas de cultivo, criação ou processamento, bem estar animal e regiões de origem. https://www.slowfood.com/slowlife/wp-content/uploads/PORT_etichetta_narrante_guida.pdf

(...) No início pessoas muito cultas na área de Gastronomia não sabiam, depois pessoas muito cultas fora da área de Gastronomia não sabiam, ainda hoje tem muita gente bem informada que também não sabem: nossa Brasil tem Baunilha? Mas tem cada vez mais gente que sabe, tá mais e mais e mais divulgado. Você vê, agora tem 10 anos assim que estourou e ainda é uma novidade assim ne. (...) (chef Simon Lau, 2018).

Já de acordo com “Cida” (*catadora*) - na Feira do Produtor de Orgânicos onde comercializa seus produtos - não havia procura pelo ingrediente até 4 ou 5 anos atrás. Ela explica que na verdade nem ela enxergava valor na Baunilha, no entanto nos dias atuais sua modesta coleta é rapidamente comercializada (Ela disse que conseguiu 10 Baunilhas este ano).

Esse aumento pela procura só não foi percebido pelo ex-catador Nestor, e por uma guardiã de memória; o que reforça a ideia de que o movimento de ressignificar e valorizar parece estar ocorrendo em ambientes pontuais.

Outra pista de que a valorização é mesmo restrita a um segmento específico foi percebida, quando da conversa informal com o morador do Assentamento São Domingos de Gusmão - o mesmo que foi citado no subitem “da colheita ao pote de açúcar” - que diz ter dado início ao cultivo de 19 pés de Baunilha no ano de 2018.

Na oportunidade, indagou-se sobre o motivo que o levou a cultivar Baunilhas acreditando que o mesmo tivesse entendimento da valorização em torno do ingrediente. Inferiu-se que este pequeno agricultor não faz relação alguma da especiaria com o universo gastronômico.

Na sua concepção, ela ainda é na maioria das vezes cultivada para compartilhar com familiares e amigos, da mesma forma que fazia a sua mãe e, se a produção for maior como ele espera, pretende vender na cidade assim como vende outros produtos e frutos. Disse que não sabe a quem vai oferecer, mas que pretende vender as pequenas a R\$ 10,00 três favas e a grande a R\$ 5,00 cada uma.

Desse modo, a partir do aumento pela procura, a Trajetória do preço começou a mostrar sinais de valorização do produto. Todos os atores sociais perceberam essa valorização, como se observa em algumas falas selecionadas:

“(...) Ninguém achava que isso era alguma coisa assim especial, já sabia que o ouro era valoroso, o resto de lá não tem assim muito valor..... No início custava 1 real, e hoje, uns 10, em 10 anos, é mais que a inflação (...)” (chef Simon Lau, 2018).

“(...) houve uma valorização da Baunilha né, valorização em termos econômicos (...)” (Maria Luiza, guardiã de memória, 2018).

“(...) Que eu me lembro que eu vi na feira aqui local, nossa é cara uma banana da Baunilha. Eu me lembro de 5 reais, depois 10 reais, outro dia mesmo eu fui na feira a mulher pediu 15 reais numa banana (...)” (Sérgio, guardião de memória, 2018).

“(...) Sim, Baunilha hoje é caríssimo, antigamente era igual eu tava te falanu, ce procurava, ce achava, ce pegava de graça no mato, tinha muito nos quintais sabe, porque aqui é tudo pé de serra, então ce achava, ce num comprava, hoje em dia é difícil, hoje em dia pra oce acha Baunilha aqui não é fácil, por isso que ela é cara (...)” (Cleide, cozinheira local, 2018).

Confirma-se portanto que, em concordância com o conceito de Fonte (2008), é clara a relevância dos consumidores como os principais agentes na construção de projetos de ressignificação e valorização da origem dos alimentos.

Se a “valorização” já está estabelecida entre intermediários, turistas, cozinheiros e moradores, basta saber agora na visão dos catadores como isso está ocorrendo. Efetivamente, esta valorização está acontecendo?

Retoma-se aqui a questão da valorização, ela é passível de análise só em relação ao preço? Entende-se que não necessariamente, pois, de acordo com outros autores estudados, tem-se a valorização simbólica e cultural (ZANETI, 2012), como também o desvelamento de valor (VALENTE, 2005), ou seja, não somente indícios do aumento da demanda provocada pela mídia e *chefs* dentro do fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009; ZANETI, 2017) podem ser vistos como indicadores de valorização.

Tem-se a percepção que a grande missão desta pesquisa é contribuir para a desmistificação dessa “valorização”, que em vias de fato mantém os catadores na invisibilidade. Isso pode ser dito pois percebeu-se que a Baunilha é pouco utilizada na Gastronomia da cidade (somente por *chefs* e cozinheiros locais em eventos particulares) e não aparece nos restaurantes locais, em outras palavras, demonstra mais um “deslumbramento” do que a valorização de fato.

5.4.1. QUANTO SE PAGA PELA BAUNILHA: A TRAJETÓRIA DO PREÇO

Deixou-se claro a dificuldade de encontrar os *catadores* de Baunilha pois presumia-se a importância de suas participações para elucidar as questões referentes à valorização que está

ocorrendo dentro da Trajetória do Ingrediente. O método *snowball* proposto para ampliar esta rede não funcionou nesta classe, o que será compreendido nos próximos parágrafos.

Entende-se que um maior número de entrevistados favoreceria resultados mais consistentes em relação ao processo de valorização, porém, em vista das dificuldades em localiza-los considerou-se significativo o resultado obtido com os três atores selecionados, que representam um universo composto por um ex-catador e dois atuais catadores, entre eles uma participação feminina.

Na visão de “Cida – catadora” que vende direto ao consumidor apesar da coleta modesta, ela se sente estimulada em replicar as plantas que encontra nas matas, com olhos no aumento crescente da procura. Perguntada como ela calcula o preço de venda responde:

“(...) porque cê vê, cê colhe ela lá na natureza, cê num tem gasto, cê num tem nada, cê só tem que ter cuidado de cê colhe e não estraga os pé né, aí no otro ano cê vai lá e coi de novo, não investi nada ... Ué eu sempre tenho notícia assim de quem já vendeu na fera de domingo, aí eu procuro porque lá tamem tem por quanto que eis tão vendenu lá aí, a veis eu ponho um pouquinho a menos ou a veis, esse ano mesmo foi a menos (...)” (Cida, catadora, 2018)

Ela explica que hoje vende até a R\$ 15,00 cada “banana”, porém quando começou a comercializar há 4 anos, vendia a R\$ 10,00. Diferente do outro catador, a Baunilha dela não passa pelas mãos de intermediários, é vendida diretamente ao consumidor final com uma apresentação que ela mesma criou, *in natura*. Distinta das comercializadas no Mercado Municipal que vêm no açúcar ou no álcool de cereais, ela as coloca secas em um saquinho plástico do tipo que se vende o “dim-dim” ou “xup-xup”.

No entendimento do “Tonho – catador”, ele procura entrar em acordo com Lena - intermediária, que ele chama de atravessador:

“(...) depende é o mercado se ele, igual pra ela que é o atravessador, o vendedor, fala o atravessador; se ele vendeu as que eu passei pra ele esse ano e miorô o preço, pro ano que vem, aí nós aumenta o preço. Nós entra num acordo de valor. Porque eu tenho que andá a facha de uns 30 km pra colher. Mais cisma que eu tenho é cobra e sucuri né, porque no brejo, é sucuri e cobra. Jaracuçu que é do brejo, cobra mais perigosa, essa é direto. Eu faço um preço muito, do modo que eu já vi no mercado, muito barato, se tivesse mais procura e mais coisa, seria mió. Sai na facha de duas por 10, cinco real cada uma. Ué, se tivesse um cumercio mais saído, seria mió pra quem pega,

porque o atravessador, ele fica com 50% (...)". (Tonho, catador, 2018).

No que diz respeito à Trajetória do preço, este ator social que é catador há uns 15 anos diz que percebe a crescente valorização econômica principalmente nos últimos 10 anos, porém não relatou os valores: *"Agora tá comercializano, eu, duns 15 ano prá cá eu pego ela pra comércio.....já tá um preço parado há uns 3 anu"*.

Percebeu-se que ele já tentou várias vezes evitar o intermediário, nas tentativas que fez ao oferecer o produto direto ao consumidor:

"(...) eu procurei, fui, que aqui tem uma docera logo aqui. Ela usa? Não. Fui numa dali, não usa. Tem duas, tem uma subino aqui nessa rua e tem uma outra na rua de lá, procurei, ninguém quis. Fui lá em Areias, sainu pra Areias do lado de lá procurei, não aceita, não sabe. Até o rapaiz, que tava lá não sabia nem o que que era isso, aí ele chamou a muié dele que é a dona do trenzim lá, , tem doce, mel, uma trenheira lá, ele, não, eu não conheço isso não, nós num mexe com isso não, num sei o que . Daí eu falei, então dexa, eu tinha levado, ainda mostrei uma pra ele, ele cherô , ele acho cherozo, a hora que eu falei o preço ele "ficô assustado e falô, ma 10 real um trenzinho desse, eu falei, parcerô, isso aqui não é qualquer um que arruma não, aí ela falô, mais isso aí se pega no mato, aí eu falei, depende, se oce tem que tê muita fé em deus, porque deus que manda ne tudo, ce oce, vai que ocê num dá sorte , num é que eu tô falanu que o cara tá coisa não, munta num jaracuçu desses lá. Tem vez, que eu sai de lá dessa última vez que eu fui memo, cheguei lá a Lena destampou vou a ri de min, ela pago a té a mais porque ficou com dó porque eu achei um marimbondo, eis fala garrafa e ele é mau, ele só pega daqui pra riba, minha cabeça assim ficou puro ferrão, ela memo que tirou uns dois ferrão na minha cabeça" (Tonho, catador, 2018).

Chama atenção as dificuldades e perigos que ele enfrenta na busca por Baunilhas e, portanto, o desejo de ter seu trabalho melhor valorizado e remunerado.

Ele esclarece que as bananas maduras tem mais valor que as verdes e assim são vendidas por R\$10,00 e R\$5,00 respectivamente, dessa forma ele prefere vender as maduras para obter melhor preço, uma forma de conseguir melhor remuneração e completa dizendo: *"esse ano que vem eu se Deus quiser eu quero comprar uma moto com o dinheiro delas"* (Tonho, catador, 2018).

Ainda observando este ator, notou-se que o caminho da venda para o intermediário é o mais seguro na sua situação, pois o fato dele colher uma quantidade muito grande de Baunilhas gera a insegurança de não conseguir comercializar perdendo assim todo seu trabalho e coleta. Esta situação é análoga ao que se observa em Madagascar, como se viu no

Documentário “O lado Amargo da Baunilha”, onde os fazendeiros ficam nas mãos dos intermediários (atravessadores) por esse e outros motivos:

“Denis Emile Jao dedicou pelo menos 50 anos de sua vida à extração de Baunilha. Hoje, aos 70, ele diz que gastou o pouco que ganhou com a família e mandando os filhos para a escola. Quando comentamos que uma das minúsculas favas que ele tem na mão custa, em média, US\$ 6 no Brasil, o senhor franze a testa, como se não acreditasse. E continua: “Eu não tive oportunidades de ir muito longe daqui. E não posso tentar fazer nada diferente com a idade que tenho. Mas, por tudo que trabalhei até hoje, eu não deveria viver assim. Até a minha casa deveria ser diferente. Eu deveria morar em uma casa bonita de concreto ou, pelo menos, de ferro. Mas a verdade é que não tenho nada. Preciso trabalhar para comer.” Em contrapartida, os exportadores são milionários. A verdade é que existe muita injustiça. Por causa da pouca educação e do isolamento, os camponeses não têm ideia do preço da Baunilha fora daqui. Nenhuma!”, explica Dominique Rakotoson, produtor em Tanambao e estudioso sobre o mercado de Baunilha.” (<https://super.abril.com.br/sociedade/o-lado-amargo-da-Baunilha/>)

É conveniente esclarecer que quando se diz uma quantidade muito grande significa, de acordo com o ator: “*Se for por kg dá uns quase 200 kg por ano, e se for unidade quase 800 a 1000 bonilha*” (Tonho, catador, 2018). A propósito, outro dado curioso é que tanto os catadores como os comerciantes/intermediários negociam a “unidade” do fruto, em momento algum se observou referência de preço relacionada ao peso.

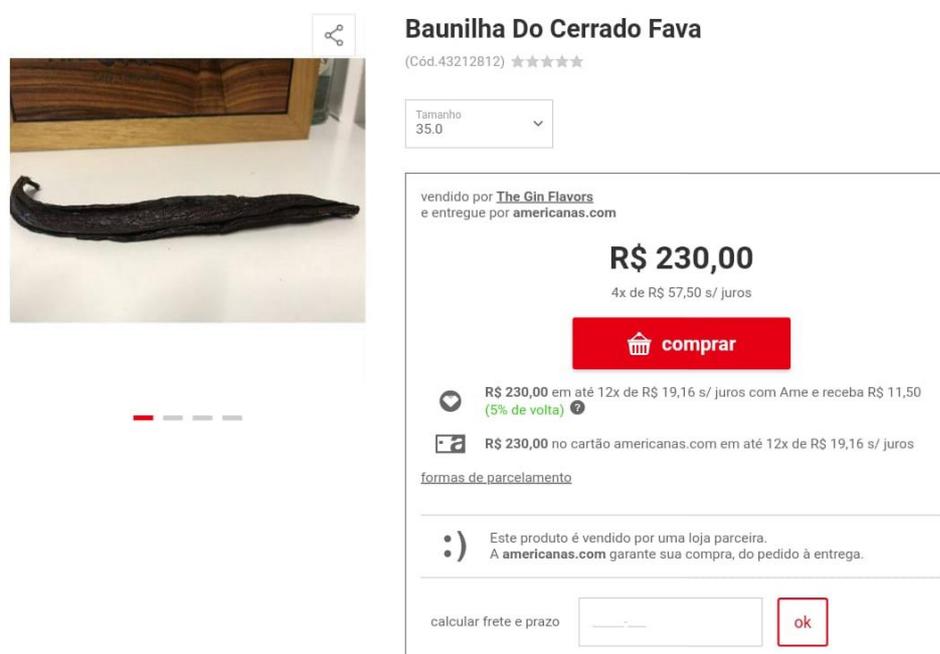
Fazendo um comparativo com o que se aplicava no passado em termos de precificação, observou-se que Nestor também reconhece que investimento da parte dele não exista quando diz : “*gastá eu num gastava nada, né, era só o trabalho de ir no mato. E o preço era bom? O preço é bão, o preço da Baunilha é muito bão, vendia, era bão, num era ruim não, quebrava um gaio certo*”(Nestor, ex-catador, 2018)

Como se observou, mais uma vez na minissérie “O Lado amargo da Baunilha, Parte 4 , 75% dos produtores de Baunilha vivem abaixo da linha da pobreza. De acordo com um produtor entrevistado pelo documentário, observa-se de fato uma relação de exploração, os produtores ficam nas mãos dos intermediários pelos mesmos motivos como se constatou:

“(…) *Nós limpamos o solo e então plantamos a orquídea. Temos que trabalhar duro durante o plantio. Temos que esperar entre 2 anos e ½ a 3 anos até as favas brotarem e serem colhidas. Produtores fazem pouco dinheiro, nós gastamos muita energia e é um trabalho doloroso (...)*” (Jean-Louis Bevelo, produtor, 2018).

O que se percebe é que como dito por Valente (2005), falta neste cenário o “desvelamento de valor” para que uma mudança ocorra a favor do reconhecimento do trabalho e do valor desses produtores. Está muito clara a valorização em função do ingrediente, dos empresários e *chefs* como dito por Zaneti (2017). Por que falar de desvelamento de valor? A Figura 44 pode nos fazer compreender o paradoxal mercado da valorização desse ingrediente, onde uma Fava é vendida a R\$ 230,00 no Mercado Livre, enquanto o Tonho catador, recebe no máximo R\$ 10,00 por uma delas.

Figura 44 – Baunilha Mercado Livre



Baunilha Do Cerrado Fava
(Cód.43212812) ★★★★★

Tamanho
35.0

vendido por **The Gin Flavors**
e entregue por **americanas.com**

R\$ 230,00
4x de R\$ 57,50 s/ juros

comprar

📄 R\$ 230,00 em até 12x de R\$ 19,16 s/ juros com Ame e receba R\$ 11,50 (5% de volta) ⓘ

📄 R\$ 230,00 no cartão americanas.com em até 12x de R\$ 19,16 s/ juros

[formas de parcelamento](#)

😊 Este produto é vendido por uma loja parceira.
A **americanas.com** garante sua compra, do pedido à entrega.

calcular frete e prazo **ok**

FONTE: <https://www.americanas.com.br>

Na percepção do *chef* Simon, o comércio de Baunilha em Goiás, que poderia ser bom pra todos, pode se transformar em um mercado de exploração, ele diz: “*claro que isso precisa ser organizado de alguma forma, se não você sabe como são essas coisas*” (*chef* Simon Lau, 2018).

Este ator social vislumbra, portanto, que se o processo não for bem conduzido a valorização da Baunilha em Goiás pode se transformar no modelo que hoje existe em Madagascar, ou seja, uma valorização unilateral. Validando esse contexto, quando perguntado se o fornecedor dele apresenta mudança de padrão socioeconômico ele responde: “*eu não sei, não tenho a menor ideia, mas assim, ele não está chegando de BMW, longe disso*”. (*chef* Simon Lau, 2018).

Atestando o conceito de que consumidores são considerados os principais agentes no processo de ressignificação e valorização da origem dos alimentos (FONTE, 2008), o *chef* Fabrice Le Nud, também entrevistado do documentário “O lado amargo da Baunilha”, corrobora com Fonte (2008) quando diz:

“(...) Eu acho quem tem que fazer a diferença são os consumidores, nós temos várias ferramentas para moderar essas coisas e isto já está sendo feito em várias partes do mundo através do cacau, através das plantações de café eu não vejo porque a Baunilha escaparia disso (...)” (chef confeitoiro Fabrice Le Nud, 2018).

Sabe-se que a Baunilha de Madagascar tem um mercado internacional gigantesco, e a “*nossa*” Baunilha, por algum motivo, não aparece em qualquer cenário. Cabe, portanto, uma retórica enfatizando essa questão do por que a Baunilha do Brasil ainda não está sendo explorada ou, por que está sendo explorada dessa maneira. Seria somente em função de não haver produção?

Na opinião de *chefs* e comerciantes de outras localidades, a maior barreira é justamente a dificuldade de aquisição, em função da pequena oferta do ingrediente no mercado. Para Arriel esse obstáculo é visto da seguinte forma:

“

“(...) De um modo geral em diálogos diretos e indiretos, essa talvez seja a grande dificuldade de se consumir mais essa Baunilha, pelo fato da dificuldade realmente do acesso, por ser uma coisa ainda desconhecida pra grande maioria, né. Mas, acredito eu que talvez políticas de contato direto facilitaria... eu acredito que a partir do momento que tenha uma acessibilidade maior, e tenha uma união maior da cadeia dos chefs ne, deixar um pouco o individualismo do lado, deixar de ser uma coisa exclusiva, a gente consiga desenvolver mais (...)” (Arriel, Mestre Chocolateiro, 2019).

A opinião deste ator social vai de encontro ao averiguado por Zaneti (2017), ou seja, encurtar a cadeia produtiva, aproximar o produtor do ambiente gastronômico provocando uma estreita relação entre os catadores e o *chef*, possibilitando assim a ressignificação e valorização desses alimentos tradicionais acompanhado do engrandecimento do produtor.

Assim vai se delineando, neste recorte espacial, um cenário dentro da “valorização” mais uma vez apontando que a mesma está acontecendo em relação ao ingrediente e aos *chefs*, distante do conceito de Valente (2005) do “desvelamento de valor”. Para melhor compreensão dessa Trajetória de preço, elaborou-se o seguinte quadro:

Quadro 6 - Trajetória da Baunilha do Cerrado

| ATORES DE QUEM P/ QUEM | ESTADO DE CONSERVAÇÃO | R\$ | USO |
|-----------------------------|-----------------------|------------------------------------|---|
| Catador – de porta em porta | In natura | R\$ 12,00 a R\$ 15,00 | Remédio, doce |
| Catador - atravessador | In natura | Verde R\$ 5,00 Curada R\$ 10,00 | Conservas para uso culinário e remédio |
| Catador - Feira Livre | In natura | R\$ 15,00 a R\$ 20,00 | Remédio, doce e outros |
| Atravessador – Locais | Conserva | A partir de R\$ 15,00 | Remédio, doce e outros |
| Atravessador - Turistas | Conserva | A partir de R\$ 15,00 | Remédio, doce e outros |
| Atravessador - <i>chefs</i> | In natura ou Conserva | A partir de R\$ 15,00 | Eventos particulares em sobremesas e cozinha quente |
| Atravessador – Empresários | In natura | Não averiguado | Cerveja, sorvetes, chocolate |
| Atravessador - Restaurantes | Não averiguado | Não averiguado | Não averiguado |

As Baunilhas usadas com fins religiosos não podem ser compradas. De acordo com o ritual, devem ser colhidas diretamente nas matas pelos usuários.

5.4.2. DELINEANDO O CENÁRIO SOCIOECONÔMICO

Ao perceber a Valorização do Ingrediente, mesmo que maior na esfera simbólica do que na econômica, questionou-se os entrevistados sobre qual a percepção deles em relação à situação socioeconômica dos envolvidos no processo. Extrair ou cultivar Baunilhas contribui para aumentar a renda familiar desses atores?

Dois entrevistados acham que não, na visão de um cozinheiro local e de um guardião de memória, a quantidade coletada por eles é pequena (20 a 30 bananas), portanto não é uma coisa vantajosa. Os outros 15 atores sociais estão de acordo com a vantagem econômica do negócio sob várias óticas como se percebe nas respostas a seguir.

O ex-catador explica que se tivesse condições físicas estaria na ativa até hoje: (...) *Ahh, ajuda, uai pra mim, eu ganhei um dinherim, dava bão uai, dava um dinherim bão pra mim, eu se eu pudesse, desse conta, tava panhanu ainda, mais num do conta de andar mais* (...) (Nestor, ex-catador, 2018). O catador que está na atividade diz: “Sim... *Uai, é uma renda*

extra muito boa, muito boa”. Revela que pretende comprar uma moto nova no próximo ano com o lucro das Baunilhas (Tonho, catador, 2018).

Na visão dos intermediários, é lucrativo para as duas partes, inclusive para a empresária de Drinks:

“(...) Aumenta, melhora muito, contribui. Tem um catador no ano passado que só pra ele eu paguei uns 2000 reais só de Baunilha (...)”(Hélio, intermediário, 2018).

“(...) ah, melhorô demais né, melhorou tanto pra eles né, que é um meio deis ganha um dinheiro né pra sustenta a casa deles e eu pra coloca no meu cumercio que eu ganho também (...)” (Lena, intermediária, 2018).

O *chef* Simon vislumbra o alto valor comercial do ingrediente no mercado internacional ao mesmo tempo que demonstra a sua preocupação com a valorização do produtor quando diz: *“Claro, sim. É o segundo tempero mais caro do mundo depois do açafão espanhol.... só que isso precisa ser organizado de alguma forma né, senão você sabe como essas coisas vão...”* (*chef* Simon Lau, 2018).

Neste caso, podemos dizer que o capital culinário (LUDERER, 2013) que ele possui o faz enxergar para além do “valor simbólico” do ingrediente, visualizando também as relações sociais e econômicas que envolvem o processo.

Encontrou-se também aquelas falas que reconhecem o extrativismo como uma característica viva dentro da comunidade, e quão essa função é um relevante “meio *de vida*” para esses atores dentro desse contexto, contribuindo, sim, para a melhora da condição socioeconômica dos mesmos:

“(...) totalmente, melhora a condição socioeconômica sim... Goiás ainda vive do extrativismo, nós somos coletores ainda, só não somos mais caçadores mas, coletores nós somos” (...) (Aloisio, *chef* local, 2018).

“(...) essas pessoas que vendem Baunilha, eles normalmente eles não tem assim um trabalho fixo né, eles não tem uma coisa definitiva de sempre tá fazendo a mesma coisa. Então são coisas sazonais que ele tem uma época que ele vende cajazinho, outra época ele vende o caju do campo, outra época ele vende o pequi né, e outras épocas quando tem a Baunilha ele vende a Baunilha, então eu acho que contribui na renda familiar dele né (...)” (João Isaac, guardião de memória, 2018).

Duas entrevistadas enxergam valor econômico na Baunilha e portanto acham que contribui com a renda dos catadores: “sim, porque a Baunilha, ela não é barata, ela tem seu valor, ela é valorizada hoje” (Cleide, cozinheira, 2018). Enquanto a outra diz: “Eu acho que sim, porque ela dá uma renda boa viu, eles vendem ela caro” (Tia Tó, guardiã de memória, 2018).

2. 4. 2 VALORIZACAO SIMBÓLICA OU ECONÔMICA?

Constatou-se por conseguinte, que a valorização está ocorrendo em duas esferas, numa esfera simbólica e numa esfera de preço. Zaneti (2012) em sua análise referente a valores simbólico, econômico e moral de produtos alimentares tradicionais concluiu que: “o valor simbólico não está totalmente atrelado ao alimento em questão, mas sim nas condições e na experiência que aquele alimento irá proporcionar” (ZANETI, 2012).

Inferiu-se à vista disso que em decorrência da Gastronomização do comer (BARBOSA, 2009) na cidade de Goiás está acontecendo muito mais uma valorização simbólica - onde as pessoas estão procurando e falando mais sobre a Baunilha - do que de fato uma valorização do preço.

Verificando os preços praticados nos dias atuais, tem-se uma fava de Baunilha Banana, que os moradores chamam de “grande” vendida por R\$ 15,00 até R\$ 20,00.

Em contrapartida, no município de Alto Paraíso de Goiás - GO, onde aconteceu um dos encontros de pajés, raizeiros e benzedeiros, Baunilhas estão sendo vendidas a R\$ 50,00, conforme relatou a entrevistada:

“(...) É, eu vi lá nos quilombolas, lá em Alto Paraíso, até houve uma reportagem lá da Baunilha do Cerrado então, e no encontro de raizeiros, benzedeiros e pajés lá em Alto Paraíso, tinha pessoas vendendo a Baunilha que era um pouco diferente da nossa. lá era bem magrinha, bunitinha, magrinha e a nossa é bem gordinha, R\$50,00 reais cada, uma fava (...)” (Maria Luiza, guardiã de memória, 2018).

Este fato nos chamou a atenção e não poderia ser omitido pois seria guardar informações que são importantes em relação a um cenário muito discrepante. Dessa forma, sem intenção de análise comparativa, porém em busca de compreender melhor o cenário da Baunilha na cidade de Goiás, achou-se interessante verificar esta experiência em Alto Paraíso de Goiás, que demonstra através dos preços praticados, ter tomado uma direção diferente no

que tange a valorização. Por que em Goiás não está acontecendo esse mesmo movimento em relação à valorização que se apresenta em Alto Paraíso de Goiás?

Sabe-se que Comunidades Quilombolas são locais que por fatores da própria natureza não passaram por uma desconexão com as práticas culturais e alimentares dos seus antepassados, um dos motivos que contribui para o Turismo. Os turistas que para lá se deslocam, seja através de um movimento individual ou coletivo, vão em busca de se reconectar com a natureza. Isso implica na alimentação, pois são pessoas de aporte econômico, dispostas a pagar R\$ 50,00 numa fava de Baunilha natural ao invés de adquirir no mercado, uma essência de sabor e aroma artificial a R\$ 9,00.

Em busca da Trajetória do preço em Brasília, ouviu-se uma empresária proprietária de uma fábrica de chocolates artesanais que usa produtos do Cerrado em seus preparos, e entre eles, a Baunilha do Cerrado - que para a empresa custa mais caro do que o próprio cacau que é adquirido em sua forma bruta.

Esta Baunilha é adquirida nesta outra região do Estado de Goiás, mais precisamente de catadores das cidades de Cavalcante, Alto Paraíso de Goiás e São Domingos ao preço de R\$ 80,00 cada fava. Essa valorização tão distinta nos dá pistas de que algo diferente está acontecendo naquela região que sugere novas pesquisas com o intuito de esclarecer os processos associados a estas comunidades não tão distantes de Brasília (317 km) e da própria cidade de Goiás (270 km).

Outra ocorrência que se teve conhecimento através do depoimento espontâneo dessa empresaria é que, existe até um mensageiro denominado “loteiro” que traz essa mercadoria e outras daquela região até Brasília, ao preço de R\$ 30,00 a entrega. Ou seja, percebe-se sinais de um comércio já estabelecido entre os clientes e o produtor, nesse caso sem a presença do intermediário.

Dessa maneira averiguou-se através de contato com um catador da comunidade Quilombola Vão de Almas, como na sua percepção estaria acontecendo este processo. Ele esclareceu que em função da expressiva procura pelo ingrediente, o mesmo vislumbrou nas Baunilhas uma oportunidade de negócios no ano de 2018.

Desde então, esse pequeno agricultor faz e comercializa mudas das plantas bem como vende Baunilhas já curadas prontas para o uso na Feira Local, como pode ser observado nas Figuras 45 e 46.

Figura 45 - Mudas de Baunilha do Cerrado comercializadas em Alto Paraíso de Goiás



FONTE: Arquivo pessoal

Figura 46 - Favas de Baunilha comercializadas em Alto Paraíso de Goiás



FONTE: Arquivo pessoal

Em um último contato feito recentemente, ele informou que as mudas e favas que foram vendidas a R\$ 30,00 cada uma até o fim do ano de 2018, agora em 2019 estão sendo comercializadas a R\$ 40,00 cada. Junto desses dois atores, que foram importantes para agregar informações sobre valorização a este contexto, teve-se outro conhecimento em relação a este comércio que se refere à forma como é comercializada. Lá se consegue comprar as favas “in natura”, todavia ao se indagar do integrante da comunidade Quilombola sobre o modo de conservação entre eles, veio a resposta: “*a gente guarda no açúcar*”.

Observa-se fatores externos contribuindo para a mudança da sua rota (APPADURAI, 1986; ZANETI, 2017), pois ainda de acordo com esse catador, na sua percepção, o que contribuiu para essa valorização expressiva foi o Turismo em torno daquela região. Lembrando que a cidade de Alto Paraíso de Goiás foi uma das que entrou para o Circuito Gastronômico do Estado, no ano de 2015.

Neste caso, percebeu-se a valorização simbólica e também econômica do ingrediente. Todavia, como se expôs acima, este relato foi apresentado somente a título de informação, entende-se tratar de um assunto que pode ser melhor explorado em outras pesquisas.

Saindo do contexto dos catadores e intermediários em direção aos outros atores sociais da Trajetória da Baunilha chega-se à esfera dos comerciantes, cozinheiros, *chefs* e consumidores analisando a valorização. Lembrando que, como dito no capítulo da metodologia, na dimensão de consumidores estaremos nos referindo aos *chefs* e empresas como a cervejaria, chocolateiros e sorveteiros que encontramos no final da Trajetória do Ingrediente.

Para os dois únicos intermediários (Hélio e Lena) de Baunilhas da cidade de Goiás, inferiu-se o seguinte:

“(...) ano passado eu comprei muita Baunilha e vendi tudo no mesmo preço que eu vendi esse ano, eu não aumentei não . Que me falaram que na fêra, nas fêra andô aparecendo umas Baunilha que eis tiveru vendendo até R\$20,00 cada banana da Baunilha e eu não subi as minha é de R\$10,00, eu não aivei o preço dela . Eu comprei barnilha ano passado de R\$4,00 reais, esse ano eu comprei de R\$6,00 era pra min tê subido o valor dela não subi, continuo vendeno a R\$10,00 reais (...)” (Hélio, intermediário, 2018).

“(...) sempre eles dão uma altinha, sempre que eles né sobe mais um poquim , sempre mais um poquim né, antão o aumento que eu ganho eu repasso tamem pra eles(...)” (Lena, intermediária, 2018).

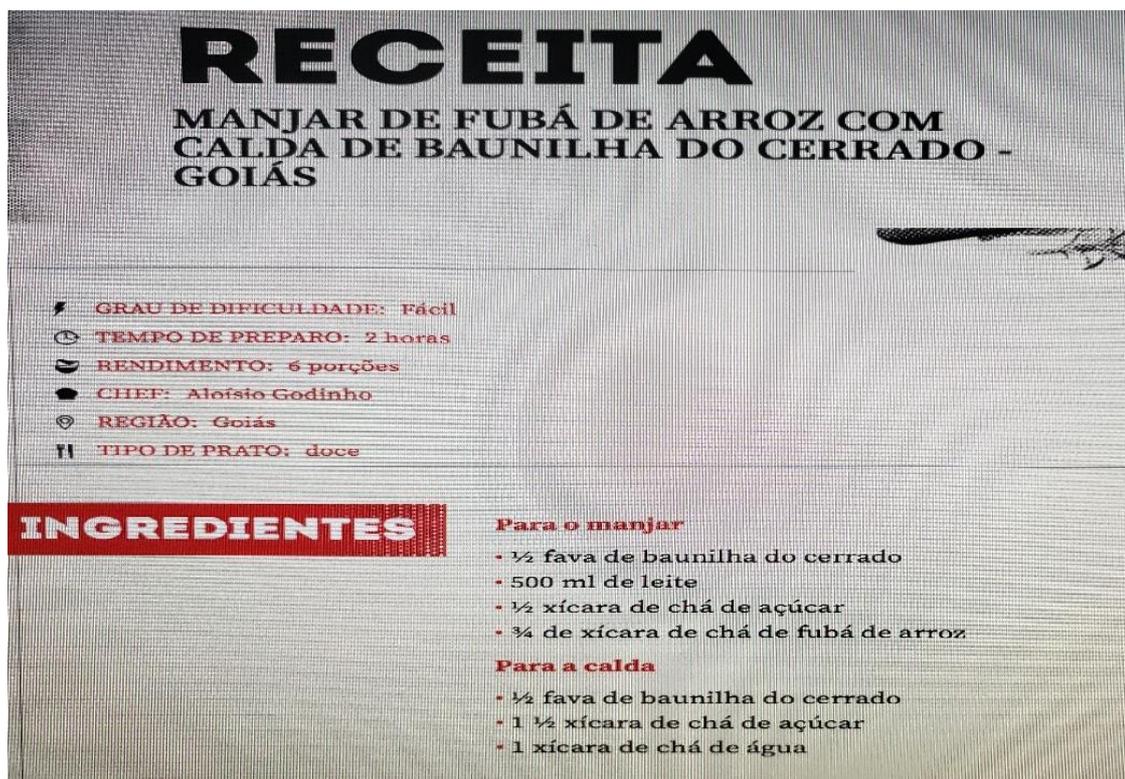
Na opinião dos cozinheiros e *chefs*, tanto eles como os clientes muito valorizam os preparos com Baunilha do Cerrado, como se pode observar nas falas dos 2 *chefs* a seguir:

“(...) E eu acredito que essa é uma tendência, dentro dessa gourmetização, isso é uma tendência, né. E também a valorização de insumos nacionais, que já tem algum tempo que dentro da panificação e dentro da confeitaria eu tenho defendido bastante isso. (...)” (Arriel, mestre chocolateiro, 2019).

“(...) Demais, demais. Não, isso é meu sonho é que a gente vai descobrir como ela pode ser plantada e ser rentável assim, produzir pras pessoas e todo mundo poder desfrutar e ninguém mais precisar de usar Baunilha artificial ne. (...)” (chef Simon, 2018).

Enquanto os outros três entrevistados além de confirmarem a valorização pelos seus clientes, ainda forneceram as receitas mais valorizadas como o *chef* Aloisio Godinho que ensinou com orgulho a tradicional receita publicada no Projeto Fartura Gastronomia, Volume 4 (Figura 47):

Figura 47 - Receita de sobremesa tradicional da Cidade de Goiás



RECEITA

MANJAR DE FUBÁ DE ARROZ COM CALDA DE BAUNILHA DO CERRADO - GOIÁS

GRAU DE DIFICULDADE: Fácil
TEMPO DE PREPARO: 2 horas
BENDIMENTO: 6 porções
CHEF: Aloísio Godinho
REGIÃO: Goiás
TIPO DE PRATO: doce

INGREDIENTES

Para o manjar

- ½ fava de baunilha do cerrado
- 500 ml de leite
- ½ xícara de chá de açúcar
- ¾ de xícara de chá de fubá de arroz

Para a calda

- ½ fava de baunilha do cerrado
- 1 ½ xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água

FONTE: Projeto Fartura Gastronomia

Além dos atores sociais selecionados para a pesquisa em profundidade, outros contatos foram feitos com pessoas desse seguimento, com o objetivo de identificar dentro da Trajetória da Baunilha que sai de Goiás, “*onde e como*” o processo de valorização está ocorrendo. Esse caminho foi traçado, em função das pistas fornecidas pelos comerciantes/intermediários de Goiás, bem como de outros entrevistados.

Neste momento, encontrou-se um dado revelador: a Baunilha do Cerrado é tratada fora de Goiás, como uma iguaria que, apesar de muito cobiçada, ainda é um dos produtos mais raros de ser encontrado e, portanto, utilizado.

Demonstrou-se ser um “objeto *de desejo*” dos entrevistados e, no entanto, na maioria das ocasiões fazem uso da Baunilha importada, em virtude da dificuldade de se encontrar o produto para aquisição.

Ilustrando esse dado, pode-se dizer do contato com uma grande empresa exportadora de polpas, picolés e sorvetes produzidos a partir de frutos tropicais situada em Goiânia, cujo proprietário é filho de agricultores e diz conhecer a Baunilha desde os 9 anos.

Ele recorda da grande quantidade de Baunilha que existia naquela época e da forma como eram curadas pela sua mãe - sobre o fogão a lenha - para serem usadas como remédio e

também nos doces e bolos. Demonstrou ser grande conhecedor dos frutos do Cerrado e dos seus benefícios medicinais devido ao aprendizado adquirido com seu avó, que era raizeiro e se declarou um entusiasta da Baunilha do Cerrado.

Responsável pela captação de frutos para a fábrica, ele explica que pontualmente a empresa atende alguma encomenda de sorvete de Baunilha que no entanto é feito com a de Madagascar. Quanto à Baunilha do Cerrado, ele diz que infelizmente não usam porque não encontram para compra.

Já no final da pesquisa, lançando mão do método *snow ball* entre os vários contatos que se possui no meio gastronômico em Brasília, conseguiu-se localizar a Empresária fabricante de chocolates que usa a Baunilha do Cerrado em um de seus produtos. De acordo com a entrevistada, ela não usa Baunilha importada, somente a do Cerrado, R\$ 80,00 a unidade, que adquire nesta outra região do Estado de Goiás, mencionada anteriormente. Explica que dos produtos fabricados e comercializados, a barra de chocolate com Baunilha do Cerrado é o produto mais caro.

Em uma sorveteria de Brasília, onde também são comercializados produtos com frutos do Cerrado, encontrou-se um contexto interessante, onde o sorvete de Baunilha do Cerrado é oferecido em finais de semana pontuais pois depende da quantidade da especiaria que se conseguiu adquirir na temporada.

Indagada em relação ao seu fornecedor, ela explica que não sabe de nenhum cultivo, todavia conhece uns “chacareiros” e pessoas que têm horta em casa na cidade de Pirenópolis - GO e a presenteiam com algumas favas, outras ela adquire entre R\$10,00 e R\$15,00 cada uma. Menciona que tem a planta há 5 anos, entretanto não consegue produzir, que gostaria de ter mais conhecimento sobre o cultivo. Esta fala pôde ser observada em todos os diálogos com os interessados no ingrediente.

Importante perceber enquanto consumidora, a sua aproximação direta com o pequeno produtor, uma ação que contribui na ressignificação e valorização da origem do produto (FONTE, 2008).

Notou-se neste caso, que da parte da proprietária existe um empenho para se adquirir o ingrediente que é singular, no entanto, para ela; como a proposta do seu comércio é trabalhar exatamente com produtos naturais e principalmente do Cerrado, todo esforço é justificado.

Revelou, também, que essas pessoas têm a Baunilha por lá como remédio, para fazer infusão e tomar contra gripe, insônia e outros. Esta informação vem corroborar com o dado encontrado em Goiás do seu primeiro uso como medicamento, fato que tem se repetido em

outras localidades do Estado, o que contribui para reforçar a hipótese da influência dessa forma de uso ser herança de índios e escravos, povos que habitaram Goiás nos seus primórdios.

A proprietária diz usar as redes sociais como o Facebook e Instagram, para anunciar a oferta do produto que tem o mesmo valor dos outros sorvetes e é rapidamente esgotado, outro sinal da valorização, agora por parte do consumidor.

Outro local onde se pode encontrar algum produto com a Baunilha do Cerrado é no Ricardo Arriel Confeitaria, ele diz: *“Aqui tem sim, tem um “macarron”⁴¹ que eu faço de chocolate branco com Baunilha, e é a Baunilha do Cerrado que eu uso”*. Os “macarrons” são comercializados a R\$ 4,00 a unidade, independente do sabor, e outras sobremesas com Baunilha também são vendidas na faixa de R\$12,00 a fatia. Observa-se portanto que não existe, assim como no caso da sorveteria, uma distinção de preço entre produtos feitos a partir de Baunilha do Cerrado e outros sabores ou ingredientes.

Outra empresa procurada em Goiânia foi uma fábrica de cervejas artesanais que lançou a cerveja de Baunilha do Cerrado⁴² e mutamba, outro fruto típico do Cerrado (Figura 48).

Figura 48 - Cerveja de Baunilha e Mutamba



FONTE: <http://www.cervejacolombina.com.br>

⁴¹ Macarron: um dos símbolos da confeitaria francesa, é um biscoito redondo feito de merengue, crocante por fora, úmido e macio por dentro. O original é feito de merengue de amêndoas com recheio de ganache entretanto existem diversos sabores e cores.

⁴² Trata-se de uma Belgian Dark Strong Ale com adição de Baunilha do Cerrado e Mutamba, um fruto do cerrado com propriedades medicinais. O nome é uma homenagem ao estilo, que é tradicionalmente fabricado em mosteiros e abadias belgas. A Colombina Romaria é uma cerveja bastante complexa, com aromas e sabores que combinam características ricas do cerrado brasileiro com as tradições belgas. Traz notas de frutas passas, como banana, figo e ameixas, além de baunilha, toffee e açúcar mascavo, com um dulçor assertivo e bem equilibrado. Seu corpo é médio e macio, com final levemente aquecido pelos 9,0% ABV de teor alcoólico." (<https://www.thebeerplanet.com.br/cerveja-colombina-romaria-600ml/p#sthash.iizpqZl0.dpuf>)

O responsável pela produção diz adquirir uma média de 100 Baunilhas por ano e explicou que a produção fica limitada à sazonalidade. O insumo é obtido no Mercado da cidade de Goiás especificamente de um único fornecedor segundo informações da empresa, o que corresponde ao relato de Lena proprietária do comércio em Goiás.

Outro dado relevante é que parece existir maior uso do ingrediente entre profissionais que elaboram eventos particulares, do que propriamente em restaurantes ou outros tipos de comércio. Este fato sugere relação com a pouca oferta do produto no mercado, o que inviabiliza mais uma vez seu uso corrente como desejado.

O *chef* Simon Lau diz não saber quem usa em razão de: “*as pessoas não tem como adquirir. É esse o problema, você pode ir lá em Goiás, mas é longe, é caro*”.

Na visão de um *chef* de Goiânia, conhecido por valorizar o uso de produtos do Cerrado em sua cozinha, a relação com a Baunilha teve início há uns 10 anos. Ele explica que efetivamente não conhecia o ingrediente e foi ter conhecimento através de uma notícia no jornal, onde se anunciava o *chef* Simon Lau fazendo um preparo com a especiaria.

Ao conhecê-la (Baunilha do Cerrado) admirou-se com sua performance e a partir de então incluiu a Baunilha no seu arsenal de ingredientes provenientes do Cerrado. Menciona que na atualidade faz mudas da planta para oferecer às pessoas acreditando assim estimular o cultivo mesmo que doméstico.

Na oportunidade, ele enumerou vários eventos fora de Goiânia onde teve a chance de apresentar pratos com a Baunilha do Cerrado, inclusive para *chefs* estrangeiros entre os quais ela fez sucesso absoluto.

Interessante perceber a curiosidade das pessoas entrevistadas em saber se enquanto pesquisadora, ter-se-ia conhecimento da existência de cultivo e até mesmo onde encontrar o ingrediente para a venda. Este fato demonstrou que a especiaria ainda é algo de muito difícil acesso e somente aqueles interessados que saem da sua zona de conforto, vão para o interior do Estado atrás de catadores ou pequenos agricultores podem ter a oportunidade de voltar com algumas Baunilhas para casa.

Esses achados nos fazem perceber a importância dos consumidores como agentes na construção da reconexão, ressignificação e conseqüente valorização da origem de produtos, assim como apontado por Fonte (2008).

Dessa forma, considera-se a existência de uma lacuna entre a Baunilha do Cerrado e o consumidor final que atribui-se a uma série de fatores relacionados principalmente ao início da sua Trajetória, em outras palavras, percebe-se que enquanto não houver cultivo, mesmo

que de forma artesanal, a possibilidade de se adquirir Baunilha do Cerrado vai ficando cada vez mais remota.

No início desta pesquisa, acreditou-se na possibilidade de encontrar restaurantes e outros estabelecimento que comercializassem mesmo que sazonalmente produtos com a Baunilha, entretanto este foi mais um dado encontrado que vem corroborar com a percepção de que ela ainda é realmente uma iguaria restrita a um pequeno ambiente dentro da comunidade gastronômica brasileira.

5.5. AS AMEAÇAS

Distintamente de outros frutos conhecidos do Cerrado como o pequi, o cajuzinho do mato, a mutamba, o baru e uma infinidade de tantos outros que se originam de árvores, a Baunilha, por sua vez, é originária de uma orquídea que no entanto não depende só da terra, água e nutrientes para produzir os frutos. É um processo longo da flor até ao fruto, que conta no meio do percurso com outro elemento da natureza que são as abelhas para que ocorra a polinização, sem polinização não se obtém frutos.

Percebeu-se que existe uma grande preocupação ao longo da sua Trajetória relacionada à espécie e todos os fatores que envolvem a sua existência. Os atores entrevistados têm um entendimento de que se providências não forem tomadas as Baunilhas vão desaparecer.

São falas que se repetem quase por unanimidade que vão, desde a competição dos homens com os animais que atraídos pelo perfume acabam chegando primeiro aos frutos, até a preocupação com os fenômenos da natureza como se observa nos relatos selecionados:

“(...) Tá desmatando demais, nós temos que ser mais consciente sabe.... porque os animais não deixam sabe, macaco sobretudo....porque tudo que aconteceu né, desmatou, acabou, destruiu assim né, então fogo éee depredação, homem né (...)” (Aloisio, chef de cozinha local, 2018).

“(...) as Baunilha depende de muito de chuva, muita água pra que elas cresçam, desenvolvam bastante e produz mais fruto né, e hoje a chuva tá muito poca né, e as vazante quase toda seca e as Baunilha quase não dão o fruto mais (...)” (Hélio, intermediário, 2018).

“(...) o povo foi cabano com tudo né, com os brejo, aveis tinha uma mina d'água aí o fazendeiro vai faz represa,...elas madurece mais os bicho vai e come tudo (...)” (Nestor, guardião de memória, 2018).

A fala do *chef* Simon ainda vai adiante quando ele se refere à valorização e a crença de que empresários do agronegócio possam vir a se interessar pelo cultivo:

“ (...) isso é toda a história onde a Gastronomia e o meio ambiente também andam de mãos dadas ne, porque os produtos, se não tiver mais cerrado, se não tiver mais mata ciliar, a gente não vai ter mais Baunilha do cerrado, aí acabou. Se a gente agora com essa valorização, se tiver fazendeiros que começa a buscar Baunilhas nas fazendas deles ao longo dos rios, obviamente, quando ele sabe que ele vai ganhar 10 reais cada um, eles não vão desmatar, entendeu? (...)”
(*chef* Simon Lau, 2018).

Pode-se dizer que este também foi o discurso dos atores sociais que participaram através de diálogos e conversas informais que foram registros em observação participante e registros em diário de campo.

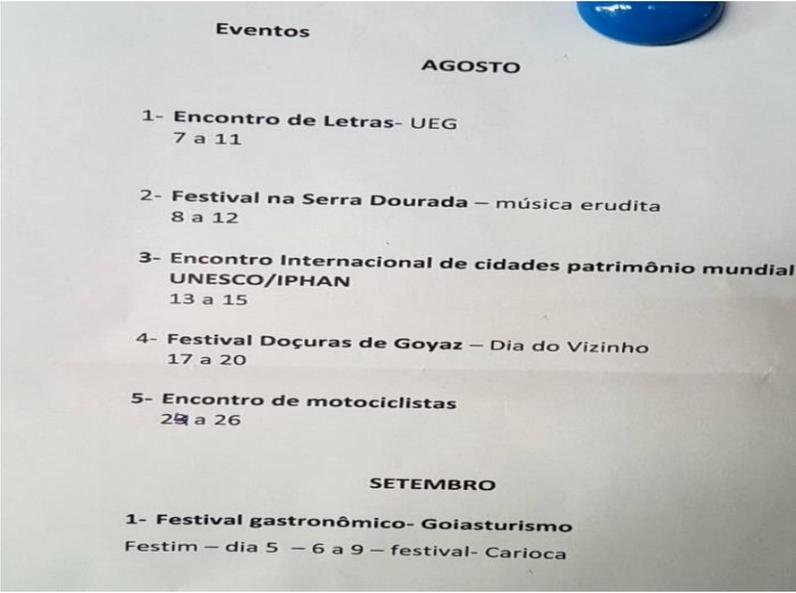
Contudo, sabe-se que as ameaças ao ingrediente não estão limitadas aos fenômenos da natureza, existem também as ameaças sociais que, a exemplo do que acontece do outro lado do mundo - Madagascar –, mantêm os atores sociais do início da Trajetória do Ingrediente no isolamento de informações, e do não entendimento da singularidade desse produto enquanto ingrediente culinário entre os mais valorizados dentro da Gastronomia mundial.

5.6. A BAUNILHA E SUAS RELAÇÕES COM O TURISMO NA CIDADE DE GOIÁS

“Os turistas que gostam de poesia vêm à minha casa e encontram também doces. Os que vêm atrás dos doces encontram a poesia. Quer coisa melhor?”
Cora Coralina

Mesmo antes de ser tombada Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco em 2001, Goiás atraía dezenas de turistas pelas suas belezas naturais. Na atualidade, os turistas podem usufruir da rica tradição cultural que inclui não somente a arquitetura e as técnicas construtivas, mas também a música, poesia, culinária e festas populares (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, 2014). Exemplo de algumas ofertas turísticas na cidade de Goiás podem ser percebidos na programação registrada durante o trabalho de campo (Figura 49).

Figura 49 - Quadro de eventos turísticos



The image shows a printed calendar of events. At the top, it says 'Eventos' and 'AGOSTO'. Below this, there is a list of five events with their dates. The first event is 'Encontro de Letras- UEG' from July 7 to 11. The second is 'Festival na Serra Dourada – música erudita' from August 8 to 12. The third is 'Encontro Internacional de cidades patrimônio mundial UNESCO/IPHAN' from August 13 to 15. The fourth is 'Festival Doçuras de Goyaz – Dia do Vizinho' from August 17 to 20. The fifth is 'Encontro de motociclistas' from August 24 to 26. Below the August events, it says 'SETEMBRO' and lists two events: 'Festival gastronômico- Goiasturismo' and 'Festim – dia 5 – 6 a 9 – festival- Carioca'.

| Eventos | |
|--|--|
| AGOSTO | |
| 1- Encontro de Letras- UEG | 7 a 11 |
| 2- Festival na Serra Dourada – música erudita | 8 a 12 |
| 3- Encontro Internacional de cidades patrimônio mundial UNESCO/IPHAN | 13 a 15 |
| 4- Festival Doçuras de Goyaz – Dia do Vizinho | 17 a 20 |
| 5- Encontro de motociclistas | 24 a 26 |
| SETEMBRO | |
| 1- Festival gastronômico- Goiasturismo | Festim – dia 5 – 6 a 9 – festival- Carioca |

FONTE: Arquivo pessoal

Dentro deste contexto, estudos recentes revelam a importância da Gastronomia enquanto uma área do Turismo que muito contribui para incrementar este segmento não somente com o olhar econômico, como também na oportunidade de valorizar e preservar a cultura alimentar dessas regiões.

O governo do Estado de Goiás vem procurando incluir no calendário do Circuito Gastronômico do Estado um número cada vez maior de municípios neste evento. Nota-se que a cidade de Goiás foi uma das primeiras a entrar neste circuito (2004), que no início do projeto contava com 4 cidades e hoje já somam 15 municípios (Goiás Turismo/Agência Estadual de Turismo, 2014).

Para a comunidade em geral, ficou evidente durante a pesquisa de campo a contribuição de Eventos na área Gastronômica para a valorização da cidade, enquanto local turístico e de forte tradição cultural e alimentar. Para eles, a Gastronomia é uma oferta turística que vem contribuindo, significativamente, para atrair novos turistas para a cidade de Goiás.

Com o objetivo de captar a percepção dos atores frente a divulgação da Baunilha para além da cidade de Goiás fez-se a seguinte pergunta: Você considera importante a divulgação da Baunilha do Cerrado para além da cidade de Goiás?

Considerou-se que dentro do questionário em profundidade aplicado, esta foi uma das perguntas que gerou mais impacto e interesse nos atores sociais. Observou-se que foi o momento em que mais se expressaram demonstrando as mais variadas opiniões e sugestões.

Mais uma vez, na fala do *chef* Simon Lau e do Mestre Confeiteiro Arriel, percebe-se o capital culinário (LUDERER, 2013) fazendo a diferença nos seus entendimentos sobre este tema.

“(...) É. E é muito importante que a comunidade lá comece, por isso que foi muito bom saber agora que a Baunilha foi usada como estrela do festival gastronômico ne. Porque o destino da cidade de Goiás Velho é virar a cidade da Baunilha se eles jogam bem as cartas né. (...)” (chef Simon Lau, 2018).

Arriel vai mais adiante, quando percebe a importância de se valorizar o início da cadeia produtiva, tanto pelo saber-fazer bem como uma forma de incentivar os extrativistas a permanecerem em suas origens com condições dignas de vida:

“(...) Com certeza... Acho que seria uma injustiça que ficasse somente naquela região, porque por mais que as pessoas tenham conhecimento, gostem e tal, mas não vão aproveitar da melhor forma possível até onde a gente pode ir com esse ingrediente. Então seria um produto meio que subutilizado e, se criar uma forma de cadeia produtiva que possa contribuir com a Gastronomia de um modo geral ne, pra nós aqui em termos de acessibilidade iria contribuir muito mais com eles e a própria valorização do local, do bioma que tá lá. Porque uma das coisas que a Gastronomia moderna e contemporânea tem como lema na atualidade - globalmente falando - é a sustentabilidade. Então isso é uma coisa importante porque, no mundo do chocolate isso pesa muito. O chocolateiro que reconhece a matéria prima, a importância do cacau, não quer que o ribeirinho saia da margem do rio. Porque é o ribeirinho que tem o conhecimento. Então ele tem que ficar lá. Só que ele tem que ficar lá com qualidade de vida, com estudo, saneamento básico, as coisas de qualidade(...)” (Arriel, mestre chocolateiro, 2019).

Julga-se essas opiniões interessantes, pois sugerem uma aproximação com a alegação de Zaneti (2017) da importância do papel do *chef* nos processos de ressignificar produtos agroalimentares.

Na fala do *chef* local Aloisio, percebe-se claramente o seu entendimento de que a tradição é importante porém acompanhada da ressignificação que o próprio fenômeno da Gastronomização (BARBOSA, 2009) desencadeia.

“(...) Eu acho interessante, eu acho super interessante porque quanto mais nós falarmos, quanto mais nós praticarmos a Baunilha, mais nós estamos defendendo ela. Então assim, ela tem que aparecer, nós temos que ser mais criativos, nós temos que desenvolver mais receita, nós temos que inovar, nós temos que trazer a tradição toda mas inovar porque isso é um grito de alerta, um modo de preservar inclusive a Baunilha e o cerrado (...)” (Aloisio, chef local, 2018).

Outros atores como Nestor e Preta acham que seria um incentivo aos posseiros para que explorassem melhor as terras:

“(...) Ah, eu acho que sim, vai sim vai melhorar uai. Agora tem muito posseiro aí, posseiro devia mexer com esse negócio, o lugar que mais tem posseiro é o Goiás veio aqui. Ce vai nas terra deis, num tem nada pra cume, se fizesse isso era um boa, era incentivado porque o lugar queis tem é próprio pra isso, mais num planta, eis num planta nada” (...) (Nestor, ex-catador, 2018).

“(...) Sim, sim, vai, vai enriquecer mais, vai enriquecer e como a gente faz parte assim de movimentos sociais né, então eu penso que pra esses assentados que tem em suas terras, vai ser muito bom pra esses produtores, vai ser uma divulgação e uma comercialização melhor pra eles, vai contribuir bastante, vai enriquecer, vai, vai e Goiás agora não vai ser mais só a terra do pequi, eu acho que a Baunilha é a menina, porque o pequi é o macho, eu falo que é o macho, o pequi é o ouro, mas a Baunilha....(...)” (Preta, empresária, 2018).

Alguns atores têm entendimento de que, além de incrementar o Turismo, pode haver uma contribuição com a natureza, pois os catadores e pessoas interessadas vão aprender como cultivar e portanto preservar a espécie:

“(...) Muito, eu acho que melhoraria muito, até mesmo pra abri os olhos das pessoas pra conservação, porque as vezes a pessoa vai pegá uma banana, ranca a gaia, ranca o pé pra leva pra casa, isso atrapalha muito na sociedade, tem que tê esclarecimento. Na Gastronomia tamem é uma coisa que pode ser abrangida, porque como se diz, a Bonilha tem um sabor único, não adianta quere essência, num adianta nada, o sabor dela é único e a conscientização das pessoas. Prantá tamem sabe, ajuda prantá ela asveiz, não em casa porque em casa raramente a pessoa vai água ela todos os dias porque ela necessita de muita água e ela é uma planta lenta, muito lenta, pra cresce, pra dá o fruto, pra dá sua flor (...)” (Apoeni, cozinheiro local, 2018).

“(...) Eu acredito que contribui, desde que as pessoas né aprendem a preservar ela né, replantar ela né, no ambiente habitat natural dela, como a gente tem feito né, leva ela e mudas e planta no habitat natural, lugar próprio pra ela, então se as pessoas conscientizar que deve plantar a Baunilha, no habitat natural dela, aí isso vai ser muito

importante pra Goiás, eu acho que aí o comércio vai melhorar nesse sentido da Baunilha. Que aí vira uma coisa assim, você planta né, produz mais porque ela lá hoje em dia os catador cata muito pouco, é muito pouco que tem. Se você plantar Baunilha, cultivar Baunilha dentro do habitat que é próprio pra ela, eu acho que isso vai ficar bõo, vai ficar muito bõo (...)” (Ataliba, guardião de memória, 2018).

Sob o olhar de um dos guardiões de memória, a Baunilha pode revelar Goiás para outros espaços da mesma forma como imagina o *chef* Simon Lau, ou seja, Goiás pode virar a “Terra da Baunilha”: “*Com certeza, e seria até interessante agregar o nome da cidade, assim, quanto mais próximo né for o nome da cidade a essa Baunilha do Cerrado, associar né mais, melhor seria pra cidade né? Porque quando a pessoa né, quando houver citação de Baunilha do Cerrado a pessoa automaticamente ligaria a cidade Goiás a isso*” (João Isaac, guardião de memória, 2018).

Maria Luiza, enquanto Coordenadora da Pastoral da Terra - Regional Serra Dourada - acredita que seria muito importante para os 23 Assentamentos com os quais ela trabalha. Entretanto ela demonstra a preocupação em levar conhecimento técnico para que isso aconteça pois reconhece que a realidade é baseada no saber-fazer, portanto um conhecimento que pouco contribui para um cultivo em maior escala: “*É claro, eu acho que sim, acho não eu tenho certeza que vai ajudar muitas pessoas né, agora eles precisam ter a ideia de plantar, né, como plantar, orientação de um agrônomo de alguma pessoa entendida nisso né*” (Maria Luiza, guardiã de memória, 2018).

Desse modo, observou-se toda uma expectativa dos atores sociais quando da possibilidade de expansão do conhecimento e uso da Baunilha do Cerrado para além da cidade de Goiás através da divulgação, quer seja através do Turismo, de Eventos ou outras formas de comunicação e mercado.

Corroborando com o trabalho de campo, teve-se a oportunidade inestimável de estar presente na reunião de organização do Festival Gastronômico de 2018 da cidade de Goiás. Nesta oportunidade, foi anunciado aos participantes que o tema para o ano seria a “Baunilha do Cerrado”, assim todos os comerciantes deveriam apresentar um produto ou prato com este ingrediente.

Este fato contribuiu intensamente com esta pesquisa pois durante as entrevistas aproveitou-se para indagar aos atores sociais qual a consideração em relação a este tema. Mais uma vez sentiu-se entusiasmo por parte dos entrevistados que se manifestaram assim:

“(…) Acho que de certa forma é importante a gente valorizar o nosso ingrediente principalmente a localidade. Porque Goiás Velho é uma

cidade rica em culinária tradicional, bandeirante ne, principalmente os doces ne, então por exemplo, eles fazem doces confitados e açucarados lá que eu acho bacana, e a Baunilha ser o centro de um evento é algo extraordinário a meu ver (...)” (Ariel, Mestre Chocolateiro, 2019).

“(...) Eu acho bom né, eu acho positivo porque tá mostranu alguma coisa da nossa cidade né, porque a Baunilha é Goiás né, é daqui de Goiás né, então pra nois é gratificante né, é orgulho mesmo (...)” (Cleide, Cozinheira local, 2018).

“(...) Nossa, vai ser uma maravilha né, fantástica essa ideia deles, explorar nossa potência da Baunilha aqui no nosso Estado, na nossa cidade (...)” (Sergio, guardião de memória, 2018).

“(...) Muito bom, inclusive eu acho que a Baunilha sendo mais explorada, mais divulgada até pra nossa cidade. Porque assim a gente tem um microclima aqui na região muito propício pra fruticultura, pra essas coisas, e já pode se tornar uma fonte de renda pra muita gente que pode entrar se tiver a procura, né, a demanda (...)” (Joao Isaac, guardião de memória, 2018).

Já estes outros atores acham que o Festival está relacionado com o Turismo e com turistas, que para os habitantes seu valor está na invisibilidade:

“Uai muito importante.... por que, que as pessoa lá fora tá dando mais valor na Baunilha do que na própria cidade de Goiás na onde produz as Baunilha.... o povo de fora tá dando mais valor na Baunilha do que nós daqui mesmu (...)” (Helio, intermediário, 2018).

“(...) acho que vai ser uma coisa muito boa né, eu acho que vai ser muito bom pra Goiás porque é uma coisa nova praqui né, quer dizer a Baunilha tá entrando mesmo como um ingrediente na Gastronomia de Goiás né, para o turista, para as pessoas que vem vai conhecer, né (...)” (Ataliba, guardião de memória, 2018).

E já que o assunto girava em torno de turistas, indagou-se aos entrevistados se eventualmente eram procurados por turistas em busca de Baunilhas? Segundo o *chef* Simon não só turistas o procuram: *“Não, também pessoas comum. Sabe, é uma coisa que tá prestes a explodir eu acho. Eu acho que quando as pessoas começam a produzir, vai ser um grande negócio”* (*chef* Simon Lau, 2018).

E no comércio, de acordo com Lena, o motivo que corrobora com a valorização da origem a partir da Gastronomização (BARBOSA, 2009) é outro. É o consumidor mais exigente em busca da origem do alimento associado à saúde e como medicamento:

“(...) Vários procura porque eis fica incabulado porque eis usa muito é essença pra lá né, vai no supermercado e compra aquele vidrim de essença. Antao eis fica assim muito interessado assim deu tê a Baunilha natural né. Aí eis fica assim vem pra leva um e acaba levanu mais de tão encantado que eles fica (...)” (Lena, intermediário, 2018).

Dessa forma observamos neste momento da análise, a importância do Turismo para a cidade de Goiás, e o quanto os atores sociais selecionados - e a comunidade em geral - relacionam a Gastronomia como sendo um dos atrativos turísticos que muito colabora neste processo de valorização da cultura alimentar local.

Por outro lado, percebemos que apesar de existir todo um contexto social, histórico e cultural da Baunilha com a cultura alimentar na cidade de Goiás, o próprio CAT (Centro de Atendimento ao Turista) informou que não existe nenhum material ou informação disponível aos turistas referente ao ingrediente, o que demonstra uma deficiência neste setor que poderia ser melhor explorado, contribuindo assim para um maior conhecimento da própria história e cultura alimentar local.

Cabe neste momento o questionamento: será que se houvesse um maior apelo turístico na cidade de Goiás, a Trajetória da Baunilha seria diferente? Parece, portanto, que a ressignificação do ingrediente está ocorrendo devido principalmente aos fenômenos ligados ao Turismo - como os Festivais - e a comunidade acredita nesse potencial turístico da Baunilha enquanto produto local.

Dentro deste contexto retomamos aqui o que foi evidenciado em Alto Paraíso de Goiás e região, onde a Valorização do Ingrediente está ocorrendo de uma forma tão diferente e o próprio catador da comunidade Quilombola que participou espontaneamente dessa pesquisa associou esta valorização ao Turismo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A valorização da origem de alimentos é um tema que vem sendo discutido e analisado com frequência, em função dos processos de industrialização em grande escala dos alimentos. Essa massificação na produção de alimentos motiva, em contrapartida, consumidores exigentes e conscientes de suas escolhas alimentares gerando a tendência de valorização atrelada à alimentação de forma original, tradicional e artesanal, que podem ocorrer através da ressignificação e reconexão com esses alimentos.

Dentro deste contexto, tem-se a Gastronomia e o fenômeno da Gastronomização como potenciais contribuintes para a valorização de alimentos. Assim, acreditou-se que ao seguir a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado em Goiás encontrar-se-ia estabelecido um processo de valorização pertinente ao ingrediente, em função do que se observa na Gastronomia e no mercado econômico.

Percebe-se que a ascendência de um produto na mídia em um primeiro momento, nos leva a pensar que ele foi valorizado, porém entendeu-se no Estudo de Caso da Baunilha que um aumento de preço não quer dizer propriamente uma valorização econômica. O que é valorização de fato para um ingrediente como este naquele contexto sócio, histórico e cultural?

Apesar de se falar e discutir muito sobre valorização, compreende-se que se banalizou a palavra. Observou-se que assim como seu uso (em Goiás não é usada somente como especiaria), os processos sociais envolvendo a Baunilha naquele campo social não acompanham o que normalmente ou supostamente é pensado, quando se fala de valorização.

Nesta perspectiva, pode-se dizer que diferente do que se entende por valorização, sob o olhar de um economista ou analista de mercado - onde estão em jogo a estabilidade política e econômica - no universo gastronômico, valorização está vinculada ao tempo e ao ator social.

Dessa forma percebeu-se que o encontrado, em Goiás, indica um possível avanço teórico na questão da valorização. Talvez tenha sido mais interessante perceber que não há um processo de valorização e, sim, outros fenômenos acontecendo como: mudança de rota, ressignificação, deslumbramento ou uma revelação passiva. Movimentos esses, que merecem ser estudados em outros trabalhos contribuindo para esclarecer se realmente o cenário encontrado pode ser chamado de valorização, ou seriam movimentos concomitantes, paralelos ou até mesmo divergentes do que se entende de valorização.

Entende-se, dessa forma, que o objetivo geral da pesquisa foi respondido em função de que ao Analisar a Trajetória Social da Baunilha do Cerrado, encontrou-se um processo de

ressignificação, que apesar de se apresentar como o que se convencionou de deslumbramento passivo ou revelação passiva, ficou claro que está ocorrendo em função da sua inserção no universo gastronômico.

Estes achados foram acompanhados de resultados que permitiram constatar a favor “do que” ou “de quem” vem acontecendo essa valorização. Assim, da mesma forma como em outras regiões produtoras de Baunilha pelo mundo, inferiu-se que o ingrediente, o *chef* e os comerciantes são valorizados, enquanto os produtores/ catadores/ extrativistas permanecem na invisibilidade.

O que se encontrou em relação ao ingrediente naquele espaço é algo que corrobora mais uma vez para o entendimento de que se trata de um produto original na sua essência. Observou-se que ele não sofreu interferência alguma do mercado de consumo externo formado por rígidas normas, como padrão de qualidade, especificações e apresentação visual. Diferente de cultivos em larga escala, o que ocorre em Goiás é o extrativismo de um produto selvagem, feito de forma totalmente artesanal em todo seu processo, inclusive no que tange à cura e conservação, baseado no saber-fazer que vem sendo transmitido de geração para geração.

É esse valor que deve ser “desvelado” e “revelado” pois, entende-se que para além da Gastronomia e dos grandes *chefs* que mudam a sua rota trazendo glamour e sofisticação ao seu uso, existe por trás do ingrediente o árduo trabalho de um Ser, que é humano e tem o direito de viver dignamente.

O trabalho desses extrativistas necessita ser reconhecido e valorizado para que possam permanecer em suas origens e assim perpetuar a memória, a cultura, a história e a identidade dos seus ancestrais. Isso é dito em função dos outros usos que se encontrou para a Baunilha em Goiás, que nos fez ponderar novamente sobre a questão da valorização, pois, para os vilaboenses, a Baunilha tem seu valor - como medicamento, na tradição doceira e como elemento religioso - muito diferente dos usos e explorações à moda francesa e dos *chefs* de vanguarda.

Refletindo sobre esses achados e baseado em pesquisas e trabalhos científicos que buscam o reconhecimento de comidas, do saber-fazer e de práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial, gostaríamos de sinalizar que perante ao que encontramos em relação à Baunilha do Cerrado na cidade de Goiás, caberia junto ao IPHAN, dar início a um processo de reconhecimento desse elemento da cultura alimentar local como patrimônio imaterial daquela localidade.

Identificou-se que existem obstáculos em relação aos processos de obtenção da especiaria, o que dificulta a oferta do produto para atender a demanda do mercado Gastronômico. Desse modo, entende-se que estudos referentes à produção em larga escala das Baunilhas nativas do Brasil são relevantes para o desenvolvimento sustentável desta atividade, assim como um conjunto de outras medidas que possibilitem que a iguaria esteja comercialmente disponível no mercado, a exemplo do que acontece com a Baunilha Bourbon ou de Madagascar.

À vista disso, entende-se que projetos de extensão de órgãos de pesquisa e a Universidade, serem aliados importantes neste contexto, com objetivo de levar conhecimentos em relação às etapas do processo de manejo e cura da Baunilha para essas comunidades extrativistas. Dessa maneira, ressaltamos as possibilidades que o Turismo, através de seu caráter interdisciplinar, ter contribuído para a construção desta Dissertação, que abordou tanto aspectos históricos, quanto biológicos, botânicos, antropológicos, culturais, de memória, identidade e a própria relação com a Gastronomia.

Como dito na introdução, reconhecemos a Gastronomia como um segmento do Turismo de potencial atrativo, com capacidade para incrementar esse setor, onde os Festivais Gastronômicos entram como uma oferta turística de peso sob a ótica dos vilaboenses, demonstrando contribuir para a valorização da Baunilha do Cerrado, naquela cidade. Essa percepção dos moradores vem fortalecer a ideia da importante relação entre o Turismo e a Gastronomia. Dessa forma respondemos positivamente a um dos objetivos específicos desta pesquisa, constatando o potencial turístico do ingrediente dentro daquela comunidade.

Tem-se conhecimento que a Baunilha é uma especiaria que possui perspectivas de mercado altamente favoráveis, uma vez que é extremamente valorizada no mercado internacional. Com efeito, acredita-se que todo incentivo em relação a sua produção possa contribuir para uma futura substituição das importações, com o benefício maior de levar dignidade através do desenvolvimento econômico e social para essas comunidades. Daí a importância da academia e de trabalhos científicos, que aliados aos conhecimentos e saberes dessas comunidades tradicionais, venham contribuir para um ambiente de justiça social, respeito à biodiversidade e verdadeiramente sustentável entre os povos.

Entende-se que, assim como seu cultivo, os processos no sentido de reconhecer, resignificar, valorizar e legitimar as práticas de produção e conhecimentos em torno deste fabuloso ingrediente culinário fazem parte de um longo e árduo trabalho que está se iniciando para essas sociedades. São processos que precisam ser bem conduzidos no sentido de, junto às

comunidades, elaborar planejamentos que envolvam o cultivo e a comercialização, como por exemplo o modelo de Cooperativa implantado em Belize, contribuindo dessa forma para o desenho de um cenário diferente do que se vê em Madagascar.

Admite-se que essa especiaria bem explorada e trabalhada, poderá ser a porta de entrada no mercado nacional e mundial da "nossa" Baunilha, que tem requisitos favoráveis para agregar sabor, aroma e valor ao universo da Gastronomia.

Sabemos das limitações a que estamos sujeitos em trabalhos de pesquisa e, neste caso específico não foi diferente. Fizemos um recorte na Cidade de Goiás, portanto um estudo limitado da Trajetória da Baunilha, onde procuramos ir até onde nos foi factível. Compreendemos que este tema caberia uma pesquisa muito mais extensa, alcançando até outras rotas da Baunilha mas, enquanto uma Dissertação de Mestrado consideramos ter cumprido o objetivo que se limitava ao recorte espacial proposto, portanto um recorte bem específico.

É do nosso conhecimento, que o ensino da Gastronomia no Brasil ainda é raso, talvez um dos motivos que acabou gerando uma pesquisa por vezes extensa porém, é onde acreditamos residir a contribuição desta Dissertação para o ensino da Gastronomia, quando precisamos começar a mudar a forma como estudamos, analisamos e compreendemos os alimentos, mostrando que eles não são alienígenas, que simplesmente compõem um preparo ou um prato.

Muitas das vezes, nós Gastrônomos, não temos conhecimento sobre os próprios ingredientes que usamos. Precisamos compreender que por trás daquele ingrediente, existe um universo, uma Trajetória de vida, que traz consigo todo um contexto sócio histórico cultural que na maioria das vezes tem início através das mãos de pessoas simples, que no fim do processo são as menos reconhecidas e valorizadas.

Daí a necessidade de estudarmos os alimentos com um olhar transdisciplinar para que através da associação com outros colegas e outras disciplinas, realizemos bons trabalhos com o alimento pois, diferentes olhares acadêmicos são importantes além da Gastronomia.

Reforça-se, por fim, a necessidade de outros estudos sobre o que é valorização como dito anteriormente - sobre a própria Baunilha e outros ingredientes - liderados por Gastrônomos, profissionais que têm um entendimento diferente sobre esse tema, em função do aporte de *capital culinário* que possuem, o qual associado a outras áreas do conhecimento podem contribuir com a evolução das pesquisas relacionadas. Desse modo, ficam registradas

algumas questões que acompanhadas do tema referente à Trajetória e Valorização do
Ingrediente acredita-se fomentarem ricas investigações.

BIBLIOGRAFIA

ALENCASTRE, José Martins Pereira de. **Anais da Província de Goiás**. Goiânia: Governo de Goiás, 1979.

ALMEIDA, Maria Zélia de. **Plantas medicinais**; Salvador: EDUFBA, 2011. Pg 51

APPADURAI, A. The social life of things: commodities in cultural perspective. by Cambridge University Press. **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural** Tradução de Agatha Bacellar. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense – pg 17 1986

ASERCA. La Vainilla, **un “extracto” ampliamente utilizado por la industria de alimentos en el mundo**. Claridades Agropecuárias, v. 101, p. 17-26. 2002. 1995.

BARBOSA, L. **Tendências da alimentação contemporânea**. In: PINTO, Michele L.; PINTO, Michele L.; PACHECO, Janie K. (Org.). Juventude, Consumo & Educação. ESPM, p. 51. Porto Alegre, Rio Grande do Sul 2009.

BARDIN, L. **L’Analyse de Contenu Presses Universitaires de France**, 1977, Análise de Conteúdo, Tradução de Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro, Edições 70 Ltda, Lisboa, Portugal 1977

BERMAN, Marshall. 1986. **Tudo que é sólido desmancha no ar. A aventura da modernidade**. São Paulo, Brasiliense, 1990.

BICALHO, H.D. **Cultivo e bases para o melhoramento da baunilha**. In: In: KERR, W. E. (Ed) Melhoramento e genética. São Paulo: EDUSP/ Melhoramentos, 1969.

BIERNACKI, P.& WALDORF, D. **Snowball Sampling : Problems and techniques of Chain Referral Sampling**. Sociological Methods & Research, vol. n 2, November, 141 – 163p, 1981.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: Plantas para o Futuro: Região Centro-Oeste Brasília**, DF 2016

CAMERON, K.M. **Vanilla phylogeny and classification**. In: Havkin- Frenkel, D.; Belanger, F. C (Eds). Handbook of vanilla Science and technology. New Brunswick: Wiley- Blackwell, pg 243-255, 2011

CAMILLO, J. et al ; Vanilla spp. Baunilhas-do-cerrado. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: Plantas para o Futuro: Região Centro-Oeste Brasília**. Ministério do Meio Ambiente, p.351-364 Brasília, DF 2016

CASO BARRERA, L. and FERNANDEZ, M. A. (2006) **Cacao, vanilla and annatto: Three production and exchange systems in the southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries**. Journal of Latin American Geography, 5, 29-52

CHILDERS, N.F., Cibes HR and Hernandez-Medina E, **Vanilla – The orchid of commerce**. In: The Orchids, a Scientific Survey, Ed by Wither CL, Ronald Press, New York, pp 477- 508 (1959)

CLARK, G. S. **Vanillin. Perfurmer Fla- vorist**, v. 15, p. 45-54, 1990

CODE OF FEDERAL REGULATIONS, **Foods and Drugs**, 21 CFR 100-169, 1996

COE, S. D. and COE, M. D. **The True History of Chocolate**. London, Thames & Hudson Ltd. Ed. 2, 280p, 2000.

COELHO, D. S. **O Turismo Gastronômico e a Biodiversidade**. Dissertação de Mestrado, Centro Universitário UNA, 2009.

CORALINA, Cora 1889, 1985 **Doceira e poeta / Cora Coralina** Ilustrações Cláudia Scatamacchia São Paulo Global, 2009

CORREL, D.S. **Vanilla: Its botany, history, cultivation, and economic importance.** Economic Botany,7, 291- 358 NY, USA, 1953

CRUZ, Fabiana Thomé da: **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra- RS** / Fabiana Thomé da Cruz- Porto Alegre, 2012 Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2012.

CUNHA, K.B.; OLIVEIRA,L.da V. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural,** Artigo de TCC no Curso de Pós- graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás, 2009

DAUGSCH, A.; PASTORE, G. **Obtenção de Vanilina: Oportunidade Biotecnológica.** Química Nova, Sociedade Brasileira de Química, Vol 28, No 4, 642-645, 2005

DURKHEIM, E. **As Regras do Método Sociológico.** Trad. Paulo Neves. São Paulo: Martins Fontes, 2007

FAO, **Produção mundial por culturas 2016**, (estatísticas). Acesso em: 23 junho de 2018.

FERREIRA, Jorge; ZENHA, Celeste; REIS FILHO, Daniel Aarão. **O século XX: o tempo das certezas. Da formação do capitalismo à Primeira Grande Guerra.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

FIGUEIREDO, E. R. **Especiarias: cultura da Baunilha (Vanilla planifolia Andr.)** 2. Ed. São Paulo: Chácaras e Quintais,1957 17 p.

FLANAGAN, N.S.; MOSQUERA – ESPINOSA, A.T. **An integrated strategy for the conservation and sustainable use of Vanilla species in Colombia.** LANKESTERIANA, 16(2), 201 – 218, 2016.

FONTE, M. **Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing.** Sociologia Ruralis, Published by Blackwell v. 48, n. 3, p.200-222 Oxford,UK 2008

_____, M. **Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas.** In: Fonte, Maria; PAPADOPOULOS, Apostolos G. (Ed.) Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development. Farnham : Ashgate, 2010. p. 17

FREITAS, S.M. de, **História Oral: Possibilidades e procedimentos.** São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006

GEERTZ, C. (1989) **A interpretação das culturas:** Editora LTC S.A, Rio de Janeiro, RJ

GILL, R. K.; RAWAL, R. K. ; BARIWAL, J. **Recent Advances in the chemistry and biology of benzothiazoles.** Archiv der Pharmazie, 348, (3), 155 – 178, 2015

Goiás Turismo/ Agência Estadual de Turismo, 2014

GOODMAN, D. **The quality “turn”and alternative food practices: reflections and agenda.** Journl of Rural Studies, v.19, n. 1, pag. 1-7, 2003

GRETZINGER, N.; DEAN D.; **Vaniilla Production in the Context of Culture, Economics and Ecology of Belize,** In : Handbook of Vanilla Science and Technology, Havkin-Frenkel, D. ; Belanger, F. C. pg 50 - 68 Índia, 2011

HANDBOOK of Vanilla Science and Technology, First Edition, edited by Daphna Havkin-Frenkel and Faith C. Belanger Noida, India 2011

HANSEN, A.M.S.; FROMBERG, A.; FRANDBSEN, H. L. **Authenticity and traceability of vanilla flavors by analysis of stable isotopes of carbon and hydrogen.** Journal of agricultural and food chemistry 62 (42), 10326 – 10331, 2011

HOBBSAWM, Eric. **Era das Revoluções: 1760-1848.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2003.

_____. **Era do Capital: 1848-1875.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

HOMMA, A. K. O. et al. **Cultivo de Baunilha: uma alternativa para a agricultura familiar na Amazônia.** Embrapa Amazônia Oriental, Documentos 254 Embrapa Belém, PA 2006

JANKE, G.; PALMIERI, O. P.; JANKE, M.F.G. **A Gastronomia e o turismo: Um estudo na fronteira Jaguarão/BR e Rio Branco/UY :** RELACult – Revista Latino – Americana de Estudos em Cultura e Sociedade, 2016.

KERR, W. E. (Ed) **Melhoramento e genética.** São Paulo: EDUSP/ Melhoramentos, 1969. P.

LE GOFF, J. **História e memória.** Campinas – SP Editora da Unicamp, 1990

LÉON, J. **Botânica de los cultivos tropicales.** San José: IICA, 1987. 445 p

LUBINSKY, P., Cameron, K.M., Molina, M.C. et al. **Neotropical roots of a Polynesian spice: The hybrid origins of Thaitian Vanilla.** American Journal of Botany, 95, 1040-1047

LUDERER, C. A. F. **Capital culinário: o círculo dos alimentos nos meios de comunicação.** Galaxia (São Paulo, Online), n. 26, p. 260-262, dez. 2013.

MENCHACA, R.A.; RAMOS, J. M.; MORENO, D.;LUNA, M.;VÁSQUEZ, L.M.; LOZANO, M.A.; **Germinación in vitro de híbridos de *Vanilla planifolia* y *V. pompona*.** Revista Colombiana de Biotecnología, 13 (1), 80 – 84, 2011.

McNEIL, C.L. (ed.) (2006) **Chocolate in Mesoamerica: A cultural of cacao.** The University Press of Florida, Gainesville, FL. 2006

MEMORY, J. **Natural flavourings from vanilla beans.** In: Food Flavourings: Composition, Manufacture and Use, 2 nd edn, AVI Publishing Westport, CT, pp 163-182 (1968)

MORAES, R. **Análise de Conteúdo**. Revista Educação, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

MUKHOPADHYAY, A. K. **Industrial chemical cresols and downstream derivatives**. New York: CRC, 2005.

NASSER, Claudia. **Um olhar sobre a cultura alimentar em Brasília**. no prelo (2015)

NASSER, T. G. **Democracia e Distinção no Discurso Gastronômico**. In: VI Encontro Nacional de Estudos de Consumo. II Encontro Luso- Brasileiro de Estudos do Consumo. Vida Saudável: práticas cotidianas de consumo 12, 13, 14 de setembro de 2012 Rio de Janeiro – RJ 2012.

NUNES, J. A. **Propagação in vitro da baunilheira** (Orquidaceae). Tese (Doutorado em produção vegetal) Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Agrárias. 2014

OLIVEIRA, R.P.; ARCELA, V. **Distribuição vertical e valor de importância das epífitas vasculares da Reserva Biológica do Guará**, Brasília, DF. Heringeriana, 8 (1), 20-31, 2014

ORTENCIO, W.B. **Medicina Popular do Centro- oeste**- 2 ed. Rev. E atual. – Brasília: Thesaurus, 1997.

PACHECO, Janie K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação**. ESPM, p. 51. Porto Alegre, Rio Grande do Sul 2009

PASSOS, E. C. de. **Goyaz: de arraial a patrimônio mundial**. / Elder Camargo de Passos – Goiânia: Kelps, 2018

PELES, Divina Maria de Oliveira. **Antiga e moderna culinária Goiana**. Brasília: Ed. Ebrasa, p 19. 1968

PORTÈRS, R. **Le genere Vanilla et ses espèces**. In: **Le vanillier et la vanille dans le monde**, Bouriquet, G. (ed.), Éditions Paul Lechavalier, Paris, France, p 94-290. 1954

PURSEGLOVE, J.W.; BROWN E. G.; GREEN, C. L.AND ROBBINS, S.R.J.; In **Spices**, Vol 2, Longman, London, pp 644-735 1981

RANAVIDE, A. S. **Vanilla – cultivation, curing, chemistry, technology and comercial products**. In *Spices, Herbs and Edible Fungi*. Ed by Charalambous G, Elsevier, Amsterdam. pp 517-577 (1994)

RAO, R.; RAVINSHANKAR, GA **Vanilla flavour: production by conventional and biotechnological routes**, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80: pg 289-304 2000.

REINECCIUS, G. **Source Book of Flavours**, 2nd edn, Chapman and Hall, New York, pp 351-361 (1994)

Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias, CURITIBA, PR, v 1, n.1, 1, jan/jun., 2016

ROCHA LIMA , Ana Christina. **Nádia Köller memórias e receitas de Goyaz**. Goiânia: Nega Lilu Editora, 2017.

ROSA, Rafael Lino, 2016, **Dor e sacrifício (manuscrito): o imaginário católico Vilaboense**. Tese

ROSEGARTEN, **The Book of Spices**, Livingston Publishing Pensylvania, pp 453-466 1969

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A Gastronomia Francesa: da Idade Média às Novas Tendências culinárias**.

http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF (Acesso em 30 de janeiro de 2019)

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

VALENTE, A.L.E.F. **Desvelar valor: Contribuição conceitual ao agronegócio**. Cadernos do CEAM, Brasília, n. 21, 2005.

VANSINA, J. **A tradição oral e sua metodologia**. In: História geral da África. São Paulo: Ática; Paris: Unesco, 1982, v. 1 – Metodologia e pré-história da África.

WALTON, N. J.; MAYER, M. J.; NARBAD, A. **Vanillin**. Phytochemistry, 63(5), 505 – 515, 2003

WEBSTER, T. M., **New perspectives on vanilla**. Cereal Foods World 40: 198- 200 1995

YIN, R. K., **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 4. ed. Porto Alegre: Brookman, 2005.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz: As relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS. Porto Alegre - RS 2017

ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós à alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, UNB, Brasília – DF, 2012.

ZANETI, T. B.; DORIGON, C. B. **Os produtos tradicionais nas cozinhas dos chefs: uma discussão sobre a valorização das relações entre chefs e produtores na gastronomia contemporânea a partir da observação do congresso Mesa Tendências**. In: XVII Congresso Brasileiro de Sociologia, 2015 Porto Alegre.

ZANETI, T. B.; SCHNEIDER, S. **A conversa chegou à cozinha: Um olhar sobre o uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**.

LINKS

<https://www.youtube.com/watch?v=TLJ6MJv57Ug>

<https://www.youtube.com/watch?v=Clw2T2NGloA>

<http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,michel-pollan-e-a-consciencia-por-tras-do-garfo,10000008713>

<https://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/786-chefs-se-reunem-em-lancamento-do-cerrado-week>

<https://www.youtube.com/watch?v=XGxAM9657gc>

<https://www.youtube.com/watch?v=SoXcYEgKMII>

<https://www.Baunilhasdocerrado.com.br>

<https://amigogourmet.webnode.com/news/mesa-ao-vivo-brasilia-%28ii%29/>

<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/co1011201103.htm>

<https://www.estadao.com.br/noticias/geral,a-Baunilha-do-cerrado-goiano,2669>

Links <http://faturabrasil.com.br/blog-receitas/manjar-de-fuba-de-arroz-com-calda-de-Baunilha-cerrado-goias/>

Links <http://faturabrasil.com.br/blog-receitas/manjar-de-fuba-de-arroz-com-calda-de-baunilha-cerrado-goias/>

APÊNDICE 1

LISTA DE CATEGORIAS

TRAJETÓRIA DO INGREDIENTE

- 1 RELACAO COM A BAUNILHA
- 2 EXTRAÇÃO E CULTIVO
- 3 MODIFICAÇÃO NA EXTRAÇÃO
- 4 COLHEITA.doc
- 5 CURA
- 6 CONSERVAÇÃO
- 7 COMERCIALIZAÇÃO.doc
- 8 RELAÇÃO VENDEDORES
- 9 CAMINHO PÓS VENDA.docx
- 10 SAZONALIDADE
- 11 USO TRADICIONAL
- 12 USO MODERNO
- 13 MODIFICAÇÕES USO
- 14 OUTRAS BAUNILHAS
- 15 EXISTE CULTIVO

VALORIZACAO DO INGREDIENTE

- 1 BAUNILHA E GASTRONOMIA
- 2 USO RESTAURANTES E DOCEIRAS
- 3 USO ALEM DE GOIÁS
- 4 VALORIZAÇÃO DOS PREPAROS CULINARIOS
- 5 VALORIZACAO TURISTAS X LOCAIS_
- 6 AMEAÇAS
- 7 RENDA FAMILIAR
- 8 AUMENTOU PROCURA
- 9 TRAJETORIA DO PREÇO
- 10 CALCULO DO PREÇO

11 FENOMENO EXTERNO

12 DIVULGAÇÃO

13 RELAÇÃO PREÇO- GASTRONOMIA

14 ESTRELA DO FESTIVAL

15 TURISTAS E BAUNILHA

APÊNDICE 2

TERMO DE PARTICIPAÇÃO NA PESQUISA

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa de Dissertação de mestrado “A TRAJETÓRIA SOCIAL DA BAUNILHA DO CERRADO NA CIDADE DE GOIÁS/GO “, desenvolvida pela mestrandia Cláudia Nasser Brumano, orientada pela Prof. Dra. Tainá Bacellar Zaneti no Programa de Pós-Graduação do Centro de Excelência em Turismo, na Universidade de Brasília – UNB. Este estudo tem como objetivo, analisar como está acontecendo o desvelamento de um ingrediente tradicional como a Baunilha do Cerrado, a partir do processo de Gastronomização. Para este estudo adoraremos o(s) seguinte(s) procedimento: observação participante, entrevista semiestruturada, gravação e codificação do texto. Para participar deste estudo você não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Você será esclarecido(a) sobre o estudo, em qualquer aspecto que desejar, e estará livre para participar ou recusar-se a participar. Poderá retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que é atendido(a) pelo pesquisador. Sua identidade será revelada na pesquisa. Caso não queira ser identificado, marque e assine a opção no final do termo. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição, quando finalizada. Seu nome ou o material que indique sua participação não será liberado sem a sua permissão. Caso tiver novas perguntas sobre este estudo, você poderá contatar a pesquisadora Cláudia Nasser Brumano pelo telefone (61) 99654-2050 ou pelo e-mail: claudiabrumanonasser@gmail.com . Os dados e instrumentos utilizados pela pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por 5 anos, e após esse tempo serão destruídos. Este termo de participação encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada pelo pesquisador responsável, e a outra será fornecida a você.

() Não quero ser identificado na pesquisa.

Eu, _____, portador(a) do documento de identidade _____, fui informado(a) dos objetivos do presente estudo de maneira clara e declarada e esclareci minhas dúvidas. Sei que a

qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão de participar, se assim o desejar. Declaro que concordo em participar desse estudo. Recebi uma cópia deste termo de participação e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer minhas dúvidas.

, de de 201 .

Assinatura do(a) participante

Assinatura do(a) pesquisador(a)

APÊNDICE 3

MODELO ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE

Local escolhido:

Data:

Período:

- Descrição do ambiente, condição socioeconômica do local e dos observados.

Observar e anotar:

- Relação dos indivíduos com a Baunilha
- Nível de interesse e conhecimento com o ingrediente
- Tradições alimentares e culturais do observado
- Rotina do local observado
- Relações interpessoais no local observado
- Práticas de preços no local ou individual
- Caracterização de produtos à base de Baunilha
- Oferta de produtos à base de Baunilha
- Turismo e turistas no âmbito gastronômico
- Movimentos Culturais e Gastronômicos do local observado

MODELO DE DIÁRIO DE CAMPO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Data: ____/____/____

Hora início: _____ Hora término: _____

Local: _____

Atividade/Situações

Anotações referentes ao que foi vivenciado na prática local:

- Registrar informações dos acontecimentos, na sequência em que ocorreram tanto em notas descritivas ou através de áudios que possam ser transcritos e lidos posteriormente e caso necessário complementados em outro momento.
- Anotar ideias, percepções e sentimentos que surgirem durante as ações nos contatos formais e informais de forma sucinta, passíveis de serem melhor descritas durante a escrita da análise.

ROTEIRO DE ENTREVISTA – GUARDIÕES DE MEMÓRIA

Ator:

Início:

Fim:

Dia:

Identificação do entrevistado:

1) Nome:

2) Perfil socioeconômico:

3) Trajetória pessoal e profissional do entrevistado:

1. A Trajetória da Baunilha:

- Qual é a sua relação com a Baunilha?
- Como você adquiri a Baunilha?
- Tem a planta em casa?
- Conhece algo sobre o processo de extração e cura na cidade de Goiás?
- E o seu processo de cultivo, colheita e maturação? Você pode descrever os passos?
- Ocorreu alguma modificação na forma de cultivar/extrair de antigamente para os tempos atuais? Em que ponto de maturação era colhida? O que era feito depois que colhiam? (Como secavam e armazenavam para vender ou usar?)
- Você compra ou já comprou Baunilha?
- Em que época do ano?
- Como ela chegava para a venda?
- De quem?
- Qual é a sua relação com ele(s)?
- Quem ou o que foi decisivo para o surgimento da Baunilha do Cerrado no cenário gastronômico nacional?
- Qual foi o momento que a Baunilha apareceu? Teve algum fator ou alguém que foi decisivo para isso?

2. Uso tradicional e moderno da Baunilha:

- Você sabe como é o uso da Baunilha em Goiás?
- Como eles a usam?
- Em que preparos?
- Sabe como a Baunilha era usada nos primórdios de Goiás?
- Ocorreu alguma modificação na forma de utilizar/cozinhar/consumir de antigamente em Goiás para os tempos atuais?
- Como?
- Por que?

3. A Valorização da Baunilha e suas relações com o Turismo

- Você observa, vivencia a relação da Baunilha do Cerrado com a Gastronomia?
- Como é essa relação? O que você pode me falar sobre isso?
- Sabe se a Baunilha era ou é usada em algum restaurante ou por alguma doceira na cidade de Goiás?
- Algum restaurante de outro lugar (cidade)?
- Algum *chef* de cozinha?
- Percebe distinção entre a valorização da Baunilha por parte dos locais e turistas na cidade de Goiás?
- Algum turista já te procurou para saber sobre a Baunilha?
- Este ano a Baunilha foi a estrela do Festival Gastronômico de Goiás. O que você acha disso?
- Você considera que, a venda de Baunilha contribui para o aumento da renda familiar dos catadores/produtores?
- Vender Baunilha melhorou a condição socioeconômica deles?
- Você observou uma maior procura da Baunilha nos últimos 10 anos?
- Por quem?
- Você observou alguma variação no preço da Baunilha nos últimos 10 anos?
- Qual a sua consideração em relação ao preço da Baunilha hoje?

- Houve variação de preço depois da sua inclusão na Gastronomia, ou algum outro fenômeno?
- Conhece ou já ouviu falar de outra Baunilha além dessas que são encontradas em Goiás?
- Na sua opinião, a divulgação da Baunilha do Cerrado para além da cidade de Goiás seria importante para a comunidade (Festivais gastronômicos, Festival de doces, etc.)?
- Contribuiria de alguma forma para melhorar o padrão de vida das pessoas que a comercializam?
- Há alguma coisa que você gostaria de complementar sobre o que conversamos nesta entrevista?

Snowball: Você gostaria de indicar alguém para participar da

ROTEIRO DE ENTREVISTA – INTERMEDIÁRIOS (ATRAVESSADORES)

Ator:

Início:

Fim:

Dia:

Identificação do entrevistado:

1) Nome:

2) Perfil socioeconômico:

3) Trajetória pessoal e profissional do entrevistado:

1. A Trajetória da Baunilha:

- Qual é a sua relação com a Baunilha?
- Como você adquiri a Baunilha?
- Tem a planta em casa?
- Conhece algo sobre o processo de extração e cura na cidade de Goiás?
- E o seu processo de cultivo, colheita e maturação? Você pode descrever os passos?
- Ocorreu alguma modificação na forma de cultivar/extrair de antigamente para os tempos atuais? Em que ponto de maturação era colhida? O que era feito depois que colhiam? (Como secavam e armazenavam para vender ou usar?)
- Você compra ou já comprou Baunilha?

- Em que época do ano?
- Como ela chegava para a venda?
- De quem?
- Qual é a sua relação com ele(s)?
- Quem ou o que foi decisivo para o surgimento da Baunilha do Cerrado no cenário gastronômico nacional?
- Qual foi o momento que a Baunilha apareceu? Teve algum fator ou alguém que foi decisivo para isso?

2. Uso tradicional e moderno da Baunilha:

- Você sabe como é o uso da Baunilha em Goiás?
- Como eles a usam?
- Em que preparos?
- Sabe como a Baunilha era usada nos primórdios de Goiás?
- Ocorreu alguma modificação na forma de utilizar/cozinhar/consumir de antigamente em Goiás para os tempos atuais?
- Como?
- Por que?

3. A Valorização da Baunilha e suas relações com o Turismo

- Você observa, vivencia a relação da Baunilha do Cerrado com a Gastronomia?
- Como é essa relação? O que você pode me falar sobre isso?
- Sabe se a Baunilha era ou é usada em algum restaurante ou por alguma doceira na cidade de Goiás?
- Algum restaurante de outro lugar (cidade)?
- Algum *chef* de cozinha?
- Percebe distinção entre a valorização da Baunilha por parte dos locais e turistas na cidade de Goiás?
- Algum turista já te procurou para saber sobre a Baunilha?
- Este ano a Baunilha foi a estrela do Festival Gastronômico de Goiás. O que você acha disso?

- Você considera que, a venda de Baunilha contribui para o aumento da renda familiar dos catadores/produtores?
- Vender Baunilha melhorou a condição socioeconômica deles?
- Você observou uma maior procura da Baunilha nos últimos 10 anos?
- Por quem?
- Você observou alguma variação no preço da Baunilha nos últimos 10 anos?
- Qual a sua consideração em relação ao preço da Baunilha hoje?
- Houve variação de preço depois da sua inclusão na Gastronomia, ou algum outro fenômeno?
- Conhece ou já ouviu falar de outra Baunilha além dessas que são encontradas em Goiás?
- Na sua opinião, a divulgação da Baunilha do Cerrado para além da cidade de Goiás seria importante para a comunidade (Festivais gastronômicos, Festival de doces, etc.)?
- Contribuiria de alguma forma para melhorar o padrão de vida das pessoas que a comercializam?
- Há alguma coisa que você gostaria de complementar sobre o que conversamos nesta entrevista?
- *Snowball*: Você gostaria de indicar alguém para participar da pesquisa?

ROTEIRO DE ENTREVISTA – EXTRATIVISTAS

Ator:

Início:

Fim:

Dia:

Identificação do entrevistado:

1) Nome:

2) Perfil socioeconômico:

3) Trajetória pessoal e profissional do entrevistado:

1. A Trajetória da Baunilha:

- Qual é a sua relação com a Baunilha?
- Você cultiva ou extrai Baunilha? Desde quando? Colhe todo ano?
- Ocorreu alguma modificação na forma de cultivar/extrair de antigamente para os tempos atuais? Em que ponto de maturação você colhe? O que você faz depois que colhe? (Como seca e armazena para vender ou usar?)
- Você vende Baunilha para quem? Como é a sua relação com ele(s)?
- Sabe qual o caminho que essa Baunilha toma depois que sai das suas mãos?
- Sabe se alguém revende o que foi vendido por você?
- Como que você entrega essa Baunilha, existe uma logística? Com que frequência (em que épocas do ano)?

2. Uso tradicional e moderno da Baunilha

- Como é o uso da Baunilha? Como vocês a usam? Em que preparos?
- Sabe como a Baunilha era usada pelos seus antepassados? Sabe como é usada pelas pessoas que compram de você?
- Ocorreu alguma modificação na forma de utilizar/cozinhar/consumir de antigamente para os tempos atuais? Como? Por que?

3. A Valorização da Baunilha e suas relações com o Turismo

- Você observa e/ou vivencia relação da Baunilha com a Gastronomia (tudo que está relacionado aos alimentos, preparo, modo de servir, inclusive bebidas e utensílios que compõem o ritual da comida)? Como?
- Sabe se a Baunilha era ou é usada em algum restaurante ou por alguma doceira na cidade de Goiás? Algum restaurante de outro lugar (cidade)? Algum *chef* de cozinha?
- Algum turista já te procurou para saber sobre a Baunilha? Este ano a Baunilha será a estrela do Festival Gastronômico (explicar sobre o Festival). O que você acha disso?
- Você se sente motivado em cultivar ou extrair Baunilha? A venda de Baunilha contribui para o aumento da sua renda familiar? Vender Baunilha melhorou sua condição socioeconômica?

- Como você calcula o preço para a venda da Baunilha?
- Você observou uma maior procura da Baunilha nos últimos 10 anos? Por quem?
- Você observou alguma variação no preço da Baunilha nos últimos 10 anos?
- Houve variação de preço depois da sua inclusão na Gastronomia? Ou algum outro fenômeno? (Só se responder que observa a relação com a Gastronomia)!
- Já foi procurado por algum cozinheiro ou *chef* de cozinha por conta da Baunilha?
- Conhece ou já ouviu falar de outra Baunilha além dessas que são encontradas em Goiás?
- Na sua opinião, a divulgação da Baunilha do Cerrado para além da cidade de
- Goiás seria importante para a comunidade (Festival gastronômico, Festival de doces, etc.)? Contribuiria de alguma forma para melhorar o padrão de vida das pessoas que a comercializam?
- Há alguma coisa que você gostaria de complementar sobre o que conversamos nesta entrevista?
- Snowball Você gostaria de indicar alguém para participar da pesquisa?

ROTEIRO DE ENTREVISTA – CHEFS, COZINHEIROS LOCAIS

Ator:

Início:

Fim:

Dia:

Identificação do entrevistado:

1) Nome:

2) Perfil socioeconômico:

3) Trajetória pessoal e profissional do entrevistado:

1. A Trajetória da Baunilha:

- Qual é a sua relação com a Baunilha?
- Como você adquiri a Baunilha?
- Tem a planta em casa?

- Conhece algo sobre o processo de extração e cura na cidade de Goiás?
- E o seu processo de cultivo, colheita e maturação? Você pode descrever os passos?
- Ocorreu alguma modificação na forma de cultivar/extrair de antigamente para os tempos atuais? Em que ponto de maturação era colhida? O que era feito depois que colhiam? (Como secavam e armazenavam para vender ou usar?)
- Você compra ou já comprou Baunilha?
- Em que época do ano?
- Como ela chegava para a venda?
- De quem?
- Qual é a sua relação com ele(s)?
- Quem ou o que foi decisivo para o surgimento da Baunilha do Cerrado no cenário gastronômico nacional?
- Qual foi o momento que a Baunilha apareceu? Teve algum fator ou alguém que foi decisivo para isso?
- Você percebe diferenças sensorial em relação à Baunilha do Cerrado?

2. Uso tradicional e moderno da Baunilha:

- Você sabe como é o uso da Baunilha em Goiás?
- Como eles a usam?
- Em que preparos?
- Sabe como a Baunilha era usada nos primórdios de Goiás?
- Ocorreu alguma modificação na forma de utilizar/cozinhar/consumir de antigamente em Goiás para os tempos atuais?
- Como?
- Por que?

3. A Valorização da Baunilha e suas relações com o Turismo:

- Você observa, vivencia a relação da Baunilha do Cerrado com a Gastronomia?
- Como é essa relação? O que você pode me falar sobre isso?

- Sabe se a Baunilha era ou é usada em algum restaurante ou por alguma doceira na cidade de Goiás?
- Algum restaurante de outro lugar (cidade)?
- Algum *chef* de cozinha?
- Considera que seus clientes valorizam os preparos em que você utiliza a Baunilha?
- Percebe distinção entre a valorização da Baunilha por parte dos locais e turistas na cidade de Goiás?
- Algum turista já te procurou para saber sobre a Baunilha?
- Este ano a Baunilha foi a estrela do Festival Gastronômico de Goiás. O que você acha disso?
- Você considera que, a venda de Baunilha contribui para o aumento da renda familiar dos catadores/produtores?
- Vender Baunilha melhorou a condição socioeconômica deles?
- Você observou uma maior procura da Baunilha nos últimos 10 anos?
- Por quem?
- Você observou alguma variação no preço da Baunilha nos últimos 10 anos?
- Qual a sua consideração em relação ao preço da Baunilha hoje?
- Houve variação de preço depois da sua inclusão na Gastronomia, ou algum outro fenômeno?
- Conhece ou já ouviu falar de outra Baunilha além dessas que são encontradas em Goiás?
- Na sua opinião, a divulgação da Baunilha do Cerrado para além da cidade de
- Goiás seria importante para a comunidade (Festivais gastronômicos, Festival de
- Doces, etc.)?
- Contribuiria de alguma forma para melhorar o padrão de vida das pessoas que a comercializam?
- Conhece mais algum *chef* de cozinha que utiliza a Baunilha do Cerrado?
- Há alguma coisa que você gostaria de complementar sobre o que conversamos nesta entrevista?
- *Snowball*: Você gostaria de indicar alguém para participar da pesquisa?